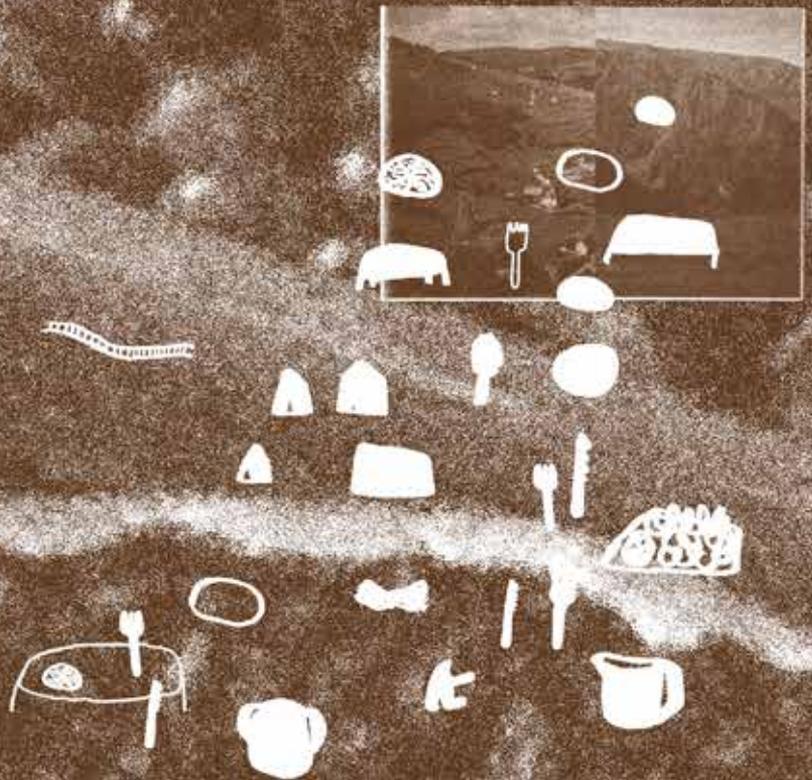


# À table !

pour de nouvelles richesses  
territoriales culinaires partagées



Louise Tudela  
mémoire d'accompagnement de projet  
mention graphisme  
sous la direction de Gwénaëlle Pledran  
Dsaa In Situ Lab, Le Corbusier, 2021

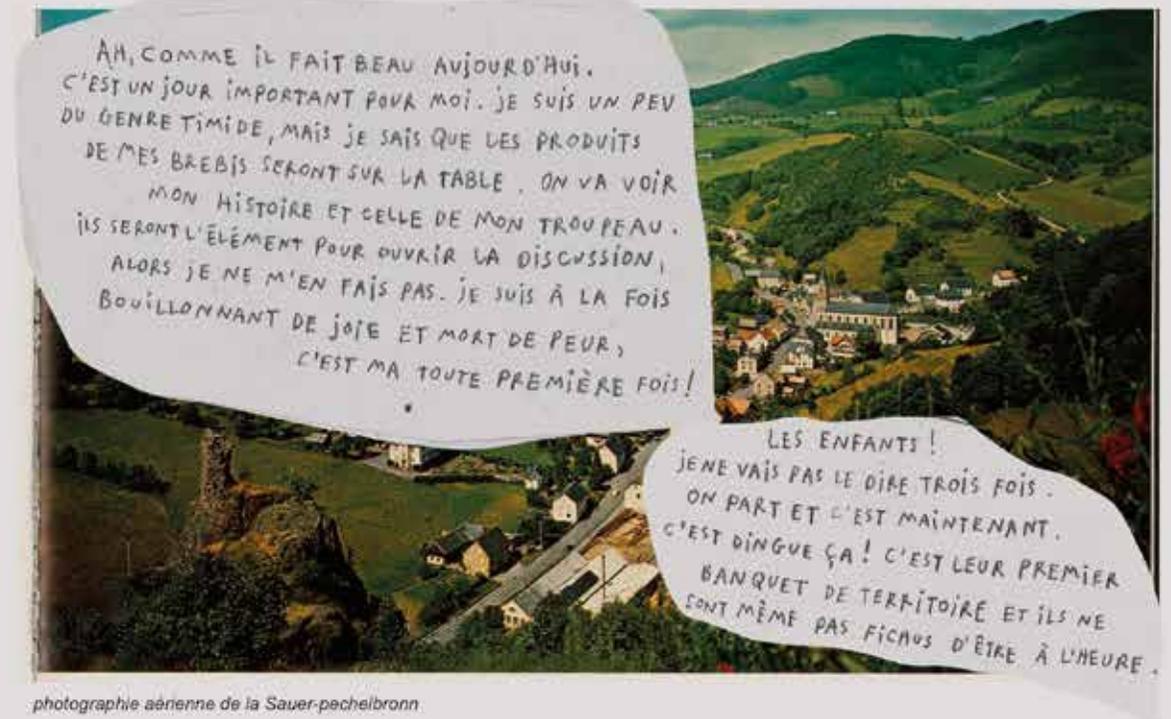
avant propos	4
introduction	9
<b>Les formes que permettent le repas, quelques éléments d'usages de la table</b>	15
le faste du banquet, entre codes, partage et célébration	17
le repas familial, petit comité entre transmission et partage	22
le repas au restaurant, servir le patrimoine gastronomique	25
le pique-nique, tradition populaire du manger dehors	27
<b>les objets de la table comme supports de récits</b>	32
La vaisselle	35
la vaisselle préhistorique, précurseur de la vaisselle parlante	36
la vaisselle parlante, vecteur ethnographique	38
utiliser les savoir-faire locaux	49
l'environnement révélateur d'un motif	54
mise en pratique	57
Le textile vers un paysage de table	58
valoriser les savoir-faire pour rendre compte d'un territoire	61
la retranscription d'un récit de manière narrative	62
un paysage de table par superposition	64
<b>la mise en scène artistique du repas, vers de nouvelles richesses territoriales</b>	67
l'aliment et le terroir	68
bousculer les codes traditionnels de la nourriture	70
se retrouver autour de la table, événements et moments festifs	72
mise en pratique	78
<b>conclusion, vers le projet</b>	81
remerciements	85
bibliographie	86



un événement annuel, qui se déroule à l'échelle de tout le territoire. Un voyage autour de la table, une vaisselle animée, entre histoire, traditions, nourriture, agriculteurs, artisans et habitants, une table de festivité, où partage et joie sont les maîtres d'œuvre, une coutume pour nous rassembler autour d'un bon repas et célébrer notre territoire. Vous l'aurez compris, il est temps de se mettre à table ! La communauté de communes Sauer-Pechelbronn vous attend le dimanche 21 mai 2057. Le menu ne sera pas dévoilé avant le jour j.

événement

## Le banquet du territoire Sauer-Pechelbronn



photographie aérienne de la Sauer-pechelbronn

### Bienvenue à tous et à toutes ! 754 personnes présentes aujourd'hui pour la fête du territoire !

Aujourd'hui, comme chaque année, nous nous réunissons, dans chaque village à la même heure, pour célébrer notre territoire et ses richesses. Nous ne sommes pas encore tous ensemble mais, chaque jour, je le sens, notre table de territoire s'agrandit. Bientôt, elle atteindra la frontière de la Sauer-Pechelbronn. Et peut-être qu'un jour, tellement nous serons, nos festivités résonneront dans les montagnes et inviteront nos voisins à nous rejoindre, ainsi, nous festoierons entre régions !

Le dressage en zone rurale est imminent. Merci de bien vouloir enfiler votre vêtement de voyage nourricier 2.0 avant de vous installer sur votre

chaise. Pendant tout le long du repas, vous pouvez gambader sur tout le territoire à la rencontre de la nourriture, des artisans et des agriculteurs. Les chants de territoire commenceront une fois l'entrée terminée. Quand les plats principaux feront leur apparition, la vaisselle décorée s'anamera et vous contera les histoires. Une fois le dessert servi, veillez à ne pas lâcher vos couverts, qui vous guideront jusqu'à la fin de l'exploration. Nous vous souhaitons un bon repas et une excellente balade à table, riche en rencontres, sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn.

### évènement

«Je suis un habitué des repas du territoire. Ou plutôt devrais-je dire, des banquets de territoire. Depuis maintenant une trentaine d'années, j'y assiste. C'est merveilleux. J'ai 68 ans, je suis plus tout jeune hein, et c'est un moyen pour moi de rencontrer du monde, de me reconnecter au territoire et aux gens. Aujourd'hui, avec toutes ces nouvelles technologies qui ne cessent de s'améliorer, moi je suis perdu, les gens ne font plus forcément l'effort d'aller rencontrer les autres. Ils se réunissent en famille ou entre amis... Et ce n'est pas qu'une question de rencontrer du monde, là-bas, je découvre d'où vient la nourriture que l'on mange sur le territoire. Je vois la beauté du travail de nos agriculteurs, c'est grâce à eux aujourd'hui qu'on s'en est sorti, de la crise alimentaire. A l'époque, nous ne mangions que des produits industriels sans goût, on mangeait nos animaux, on se ruait dans les supermarchés qui proposaient des produits provenant de l'autre bout du monde alors que tout était à portée de main ici... Alors, vous comprenez, ce jour-là, je suis content. Avec ma petite-fille, on se joint à ce gigantesque repas. Grâce à la nourriture et à cet évènement on rencontre de nouvelles personnes, on se remémore les temps d'avant, mais vraiment ceux d'avant, on revient aux choses simples de la vie et on découvre de nouveaux plats à partir de nouveaux aliments cultivés sur le territoire. On chante, on rit, c'est vraiment un moment hors du temps. On enfile nos vêtements de voyage et on s'installe à table. Vous n'avez jamais vu une table aussi grande. Ce n'est même plus une table, c'est...une... route de table, ou je ne sais quoi le truc ! Elle doit bien faire 50 km, elle traverse tous les villages ! Vous imaginez un peu ?

Cette table reflète vraiment notre chez nous. Quand on est à table, c'est une expérience unique. Il y a des moments où je touche la nappe et je suis transporté dans les champs de monsieur Hécher, en train de gratter la terre, je discute avec lui, il me montre comment il s'y prend. Quand on est plusieurs à toucher cette partie de la nappe, on est transportés ensemble et on écoute ensemble les histoires de monsieur Hécher. C'est une sensation incroyable, il faut la vivre pour la comprendre. D'autres moments, où là, c'est l'assiette qui me parle du fromage que j'ai sur ma fourchette, comment il est arrivé jusqu'ici, comment les brebis qui ont fabriqué mon fromage ont été élevées, je les vois en vrai, grâce aux dessins animés sur l'assiette. Je découvre de nouveaux plats aussi, le « patatins », constitué de patates et d'insectes, bon dit comme ça là ça ne donne pas envie je vous l'accorde ! Mais c'est aussi ça le concept de cet évènement, découvrir les anciennes et nouvelles richesses de notre territoire. On discute et on échange autour de ces nouvelles bouchées de produits avec les cuisiniers, les habitants, un peu tout le monde. Avec ce banquet on respire Sauer-Pechelbronn, on voit Sauer-Pechelbronn, on mange Sauer-Pechelbronn et on discute Sauer-Pechelbronn. Bientôt c'est sûr, nous arriverons à célébrer avec les territoires voisins, et j'ai hâte. Le temps du repas aussi, je vous en ai pas encore parlé, mais c'est pas court hein ! Faut prendre son après-midi. Mais bon, ça vaut le coup, vraiment.»

Hadriel, 68 ans, habitant du village de Woerth, témoignage pour le journal régional.

Ci-contre, *Le banquet du territoire Sauer-Pechelbronn*, texte utopique écrit par Louise Tudela

## Introduction

Depuis que je suis petite, l'émulation créée autour de la nourriture m'inspire. Je me revois encore cuisiner avec mes grands-mères ces fameux œuf-cocottes. Les mains dans le gruyère à dire "dis mamie, il en faut encore ?". J'ai toujours aimé ces heures passées à table en famille, à discuter de tous nos souvenirs, à partager nos opinions du futur, à deviser ensemble, même quand j'étais petite et que la plupart des enfants de mon âge préféreraient jouer plutôt que de rester assis sur une chaise. J'écoutais ces discussions, je dégustais les plats préparés ensemble, et ce, dans les plus belles assiettes.

Aujourd'hui, mon regard s'est petit à petit porté sur les objets de la table qui nous entourent lorsque nous mangeons, bien que leur usage principal qui est de contenir et de servir la nourriture soit tout aussi important, mais comme supports de langage, pour raconter, ouvrir le dialogue ou encore inviter au débat sur ce qui fait les richesses d'un territoire, au niveau de sa nourriture, en tant que ressource locale. De la plantation d'une graine, du geste de la cueillette ou encore de la préparation et de la dégustation d'un plat, ce sont toutes ces petites merveilles qui, pour moi, façonnent notre relation au territoire et qu'il me semble important de donner à voir dans le contexte actuel, d'une société de surconsommation. Où nos modes de production ne respectent pas notre santé et plus globalement notre environnement.

Dès le workshop Vers une conserverie<sup>1</sup> plusieurs ateliers m'ont donné envie d'inscrire ma réflexion dans un réel souci de valorisation des richesses alimentaires du territoire de la Sauer-Pechelbronn, sous l'enjeu TEPOS<sup>2</sup>. L'atelier discosoupe<sup>3</sup>, où nous avons cuisiné avec les habitants et les enfants de la classe de CM1 de Merkwiller-Pechelbronn, m'a donné l'occasion de me questionner sur la provenance des légumes préparés. D'où viennent les légumes sur un territoire rural ? Comment montrer et comprendre le chemin du champ à l'assiette à ceux qui les consomment ? Ou encore comment donner à voir les spécialités locales ? Une fois la préparation du repas terminée, est venu un moment important pour moi, celui du repas. Nous avons installé une longue table, sur laquelle nous nous sommes réunis pour manger tous ensemble. Lors du dressage de la table, des bols traditionnels, anciennement décorés de motifs floraux ont commencé à apparaître. Ces objets, les uns à côté des autres, ont interpellé mon regard. Ce temps passé à table à échanger, manger avec les habitants, et les enfants m'a conforté dans l'idée de travailler ce temps de la journée si précieux. Alors si nous transformions les moments de partage et de convivialité que nous passons à table, pour transmettre les forces d'un territoire ?

J'aimerais tendre dans mon projet vers une prise en compte du contenant et du contenu (nourriture, objets de la table et table) ainsi que de l'expérience du repas pour célébrer le territoire. Ainsi, comment des images, des récits et des objets peuvent-ils dialoguer autour de la table pour faire découvrir les richesses alimentaires d'un territoire ?

Je me pencherai sur les formes et usages que propose le repas autour de la table, puis, dans un second temps, j'analyserai le travail de la céramique peinte au travers d'un point de vue historique, en tant que support de récit. L'objectif sera d'identifier les enjeux techniques, plastiques en fonction du contexte. Dans une troisième et dernière partie, j'aborderai les différentes mises en scène du repas, sous l'œil de représentations et performances réalisées par des designers. Ces réflexions me permettront de questionner les enjeux de mon projet de diplôme et leur mise en œuvre en design graphique.

<sup>1</sup>Vers une conserverie est le nom du workshop qui s'est déroulé en octobre 2020 sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn. Pour en savoir plus : [sbokal.alsace](http://sbokal.alsace)

<sup>2</sup>La Communauté de communes Sauer-Pechelbronn est une des intercommunalités qui composent le Pays de l'Alsace du Nord située dans le département du Bas-Rhin et la région Grand Est. <<https://www.sauer-pechelbronn.fr/nos-communes/>>.

<sup>3</sup>TEPOS signifie Territoire à énergie positive, la communauté de communes Sauer-Pechelbronn est un territoire qui s'est lancé le défi TEPOS 2037, c'est-à-dire que d'ici cette date là, leur objectif est de devenir un territoire qui consomme autant d'énergie qu'il en produit. <<https://www.sauer-pechelbronn.fr/territoire-a-energie-positive-quest-cest/>>.

<sup>4</sup>Le concept de discosoupe est de préparer des soupes à partir de légumes invendus, et de les distribuer gratuitement ou à prix libre, le tout dans une ambiance festive et musicale. Ce concept se développe dans les années 2000. Ilot magazine,



dressage de la table au S'bokal © Louise Tudela



Les bols prennent place sur la table © Louise Tudela



préparation du repas *discosoupe* au S'bokal © Aurélien Leny



préparation du repas *discosoupe* au S'bokal © Aurélien Leny  
introduction



réstitution publique aux habitants au S'bokal © Aurélien Leny

# Les formes que permettent le repas, quelques éléments d'usages de la table

Du banquet au pique-nique, les formes de repas varient. Les objets de la table, les habitudes, les façons de faire autour de ces "tables" également. L'intérêt de cette première partie est d'analyser et d'identifier les formes de repas et de voir la table comme un enjeu de design permettant d'explorer les valeurs du partage et de la transmission, de l'agriculture d'un territoire, et de ses habitants.

<sup>5</sup>Les tables du pouvoir, une histoire des repas et de prestige, [en ligne] <<https://presse.louvre-lens.fr/les-tables-du-pouvoir-une-histoire-des-repas-de-prestige31-mars-26-juillet-2021/>>.

<sup>6</sup>La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges, Actes du Colloque de Rouen, novembre 1990, Publications de l'Université de Rouen, 1992, en particulier à la deuxième partie (A table, hiérarchie ou égalité, p. 118-252) et à la troisième (Commensalité et convivialité, p. 253-358).

## **Le faste du banquet, entre codes, partage et célébration**

Comme l'explique l'introduction de l'exposition *Les tables du pouvoir*<sup>5</sup> au Louvre Lens, aujourd'hui le repas est considéré par la plupart des gens comme un moment de partage, d'échange et de convivialité réunissant autour de la table les relations, les familles ou les amis.

Cependant, il a été pendant longtemps l'occasion de mettre en scène le pouvoir, la hiérarchie, ou la religion des sociétés humaines de l'époque. À travers le repas, de nombreux artistes et designers ont tenté d'imaginer et d'inventer un nouveau langage artistique et culturel visant à mettre en représentation les modes de vie des sociétés, comme le cas du banquet.

Il est intéressant de commencer cette étude en retraçant de manière brève et concise les premières formes, images et usages du banquet dans l'histoire afin de mieux comprendre les enjeux de celui-ci. Comme il est défini par le CNTRL, le banquet est un repas d'apparat rassemblant de nombreux convives

pour célébrer un événement important. L'ouvrage *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*<sup>6</sup>, identifie plusieurs attributs du banquet dans ses prémices, notamment comme une occasion de rassemblement des membres d'une communauté, comme un lieu de partage et de communion, scène de la hiérarchie affichée.

<sup>7</sup>BIRLOUEZ Eric, *Histoire de la cuisine et de la nourriture, Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire*, édition Ouest-France: Mathieu Biberon, 2011, 135 pages.

<sup>8</sup>Textes choisis et présentés par DUPAY Stéphanie, *Le goût de la cuisine*, Mercure de France, juin 2015, 128 pages, collection Le petit Mercure.

Nous pouvons noter plusieurs aspects intéressants dans les banquets de l'Égypte antique à la Renaissance, notamment celui d'étaler ses richesses et d'accroître son prestige autour de la table en présentant et en offrant aux hôtes des mets abondants et variés; comme par exemple la fromentée qui est une bouillie de froment colorée en jaune par le safran ou à l'inverse des plats plus extravagants, les pièces montées, comportant une dizaine d'ingrédients. Un déroulé temporel de l'arrivée des plats selon un rituel codifié: le service à la française, que l'on retrouve dans la miniature du livre des conquêtes et faits d'Alexandre ci-contre. Nous pouvons y voir les convives qui se régalent avec faste entouré de musiciens qui marquent le changement de service<sup>7</sup>. On voit bien que la disposition des tables (formant un U) et la place des convives jouent un rôle important qui, à l'époque, traduisait le rang social. En effet, nous pouvons reconnaître le seigneur car il est positionné au centre à droite, surélevé d'un dais (tenture suspendue) et d'une estrade. Ses hôtes sont positionnés tout autour de lui.

Cette cohésion sociale d'un groupe, nous la retrouvons dans les festivités qui ont lieu dans la fin de chaque album d'Astérix<sup>8</sup>, héros de bande dessinée, réputé pour festoyer autour d'une table ronde, et de "bons" sangliers rôtis. Une table qui fait écho à la table ronde des chevaliers du Roi Arthur.



Eluminure sur parchemin datant du XVème siècle produite en Bourgogne et exposé au Petit Palais, Paris. © Réunion des musées nationaux, Grand Palais.



Repas de banquet, bande dessinée Asterix le Gaulois, Uderzo, Hachette livre, 1963.



Les entremets simples, Paris, BnF, Département des manuscrits, Français 6185, folio 211.



Banquet de Guillaume le conquérant avant la bataille d' Hastings (Tapisserie de Bayeux, fin XIe siècle) source: Musée de la Tapisserie de Bayeux.



La Cène, Léonard De Vinci, fresque murale, vers 1495-1498.

Ces formes de banquet peuvent se révéler dans leur dimension, plus spirituelle et biblique, comme la célèbre fresque murale de Léonard De Vinci<sup>9</sup>, *La Cène*; œuvre marquante pour les chrétiens qui reproduit et capture la dernière scène de repas du Christ en sa mémoire, un des moments les plus importants de l'évangile.

Il est question de transsubstantiation de la nourriture: le vin se transforme en sang et le pain devient le corps du Christ. Dans un repas, nous sommes tous en relation, cette œuvre est l'exemple parfait du partage et du pouvoir de la transmission car elle représente la communion entre les hommes. Ce repas commémoratif établit le protocole du rituel de l'eucharistie. Elle est le symbole de réunion du dernier partage de nourriture. Ce repas a beaucoup influencé le modèle de la table occidentale et les rituels encore répétés aujourd'hui.

Le calice, la coupe réservée pour la consécration du vin, est un élément emblématique de la célébration de l'eucharistie, actuellement il est encore utilisé comme contenant accueillant les hosties.

Ce repas représente l'idée même d'un partage et d'une transmission autour de la table, entre nourriture, rituels et hospitalité.

Ainsi, les banquets pourraient être utilisés pour célébrer les richesses alimentaires et réunir les habitants d'un territoire. Généralement constitué d'une grande table, prenant une forme longue ou en U, le banquet dans sa forme est un véritable moyen pour proposer des repas collectifs et vivants au sein d'un territoire. Ces banquets posent la question de l'outillage de la table : quels objets de la table pour ces événements ?

<sup>9</sup>Léonard De Vinci est un peintre italien de la Renaissance, c'était un homme passionné pour les sciences, les mathématiques et la géométrie. Il était célèbre notamment pour ses inventions et oeuvres comme l'hélicoptère, la Joconde ou encore La Cène. <<https://www.linternaute.fr/biographie/art/1775078-leonard-de-vinci-biographie-courte-dates-citations/>>.



Calice, datant du fin XVIII<sup>ème</sup> siècle.  
© 1993 RMN / Daniel Arnaudet

<sup>10</sup>Le temps de l'alimentation en France, >[en ligne]. < <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281016>.

<sup>11</sup> AXEL Gabriel, *Le festin de Babette*, long-métrage, 1987.

<sup>12</sup> KRUGER Alain, *Le festin de Babette : cailles en sarcophages et soupe à la tortue*. [podcast] On ne parle pas la bouche pleine ! < <https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/le-festin-de-babette-cailles-en-sarcophages-et-soupe-la>>, 28 mn, mise en ligne le 16/12/2012.

## Le repas familial, petit comité, entre transmission et partage

Lors des repas en petit comité, en famille, entre amis, il est aussi question d'échanger, de créer et de consolider des liens. Moment de transmission et de partage, surtout en France où l'on aime passer beaucoup de temps à table<sup>10</sup>. On le voit tout au long du film *Le festin de Babette*<sup>11</sup>, où l'actrice principale Babette, cuisinière ex-communarde, ancienne chef du café anglais (un grand restaurant parisien), domestique de deux sœurs évangélistes, réalise un extraordinaire dîner à la française. Elle transmet au travers de ce repas son patrimoine français à ces convives danois, au départ réticents à la démarche mais qui vont vite être joyeusement étonnés au cours de leur dégustation par la finesse de ce repas inattendu. Tout le film est orienté sur la préparation et la scène du dîner, nous donnant à voir les rapports humains avec cette communauté danoise. Babette va commander des ingrédients raffinés depuis la France, ce qui va inquiéter les deux sœurs qui vont fantasmer un repas cauchemardesque, elles, qui ont l'habitude de manger de la soupe aux légumes et du pain. La table est soignée d'une nappe blanche repassée, de bougies et d'une vaisselle raffinée, décorée de motifs floraux. Au menu est servi un repas de luxe : soupe de tortue géante, blinis Demidoff, cailles en sarcophage au foie gras et sauce aux truffes, salade d'endives aux noix, fromages, savarin et salade de fruits glacés, fruits frais, baba au rhum<sup>12</sup>.

Ce film symbolise la réunion au travers de la gastronomie. On note l'importance de la beauté de la vaisselle, de la nourriture et de la table comme identité d'un repas qui va permettre de créer et raviver des souvenirs heureux.



Scène du film *Le festin de Babette*. Les convives sont en train de déguster les mets préparés par Babette.



## Le restaurant, servir le patrimoine gastronomique

Le restaurant, comme nous l'explique Frédérique Giraud<sup>13</sup> dans le podcast *Manger*<sup>14</sup>, est un espace socialement situé, qui propose de manger à l'extérieur de notre foyer, en général accompagné d'amis, de sa famille ou de professionnels. Le restaurant est doté de nombreux rituels de mise en scène, comme au théâtre où l'homme se met en scène autour du repas en public. Le restaurant est riche en gestes et mots mis en scène que l'on retrouve dans la pratique du service technique, de la composition de la table à l'arrivée des assiettes et des plats. Comme par exemple le service à l'assiette, qui consiste au dressage de l'assiette avant d'être servi aux clients. Le serveur doit respecter les règles du service, c'est-à-dire qu'il doit se tenir à la droite du client pour ne pas passer son bras devant ce dernier.

**“Le dressage à l'assiette permet de mettre en valeur le travail des cuisiniers. Pour les plats chauds, il faut une certaine rapidité dans le dressage pour que les clients ne mangent pas froid”.**<sup>15</sup>

C'est un lieu qui nous permet de nous installer autour d'une table et où nous nous faisons servir. Le restaurant, dans la forme et l'usage du repas qu'il propose lorsqu'il est traditionnel et ancré dans une région, permet de partager le patrimoine gastronomique d'une région. Dans le livre *Mãn*<sup>16</sup>, la narratrice fait revivre son pays perdu grâce à ses plats, où un jour une soupe émeut jusqu'aux larmes l'un de ses clients, et c'est toute sa terre que l'homme retrouve à chaque cuillerée. De plus, comme le raconte Xavier Pauly<sup>17</sup>, les plats proposés dans les restaurants sont de véritables opportunités pour donner à voir l'identité d'une région, ils dévoilent les traditions et la façon de les faire<sup>18</sup>. La question de la composition de la table par sa vaisselle pourrait ici trouver sa place au sein d'un restaurant pour véhiculer, transmettre un patrimoine gastronomique.

<sup>13</sup> Frédérique Giraud est docteure en sociologie et agrégée de sciences économiques et sociales. Elle a fait une thèse sur le restaurant. <<https://www.enssib.fr/personne/giraud-frederique>>.

<sup>14</sup> MELIERRE Laura et GIRAUD Frédérique, [podcast] *Dis moi dans quel restaurant tu manges, je te dirais qui tu es*, Manger, Louie Média, 28 mn, mise en ligne le 28/11/2019.

<sup>15</sup> Les techniques de service au restaurant, <<http://mon-serveur.restaurantemploi.com/2014/06/05/techniques-service-restaurant/>>.

<sup>16</sup> THUY Kim, *Mãn*, Liana Levy, 143 pages, 2013.

<sup>17</sup> Xavier Pauly est chef de restauration, il est considéré comme le chef des produits de saison. <<http://www.rdvartsculinaires.com/xavier-pauly-la-gastronomie-dune-region-cest-son-identite/>>.

<sup>18</sup> <<http://www.rdvartsculinaires.com/xavier-pauly-la-gastronomie-dune-region-cest-son-identite/>>.

**“Manger dehors, c’est créer quelque chose, inventer un événement. C’est imaginer un lieu de rencontre, s’y donner rendez-vous et s’exposer à une part d’inconnu. Une ode aux piques-niques, à ces repas joyeux grâce auxquels on s’approprie un bout d’espace extérieur.”<sup>19</sup>**

## Le pique-nique, tradition populaire du manger dehors

Et si le temps du repas devenait un moyen pour investir et découvrir un territoire ? Le pique-nique est une forme de repas qui répond bien à ce questionnement. Ce terme fait son apparition au XVIII<sup>ème</sup> siècle, et, dans sa définition tirée du dictionnaire, désigne un repas pris en plein air au cours d’une promenade. Ce qu’il est intéressant de relever est cette idée d’un repas qui se déroule en plein air, d’un parcours défini.

Un collectif de designers a évoqué le pique-nique comme réponse pour investir un territoire, le Collectif SAFI<sup>20</sup> avec leur projet *Paysages gustatifs*. À cette occasion, SAFI a invité 11 chefs cuisiniers et habitants à parcourir certains endroits de Marseille, pour un temps de rencontre et de cueillettes, qui a donné lieu par la suite à six pique-niques. Ces pique-niques ont été constitués d’ingrédients puisés sur le territoire, en l’occurrence des plantes sauvages, fruits des balades réalisées collectivement avec les marcheurs-cueilleurs. La combinaison de la pratique du pique-nique et de la marche-cueillette est ici à souligner. On mange et on découvre les ressources d’un territoire : les plantes sauvages. Le paysage devient un lieu à manger dans lequel il nous est possible de ramasser, cueillir ce qu’il a à nous offrir. Le pique-nique, dans sa forme et l’expérience qu’il propose, peut devenir un authentique moyen pour aller à la rencontre de son territoire et de ses richesses insoupçonnées.

<sup>19</sup>LAYSTARY Emilie, *Vive le pique-nique*, Ilôt magazine, 2020, numéro 1.

<sup>20</sup>Le collectif SAFI est un collectif d’artistes plasticien. Dans leurs projets, les membres de SAFI invite le public à traverser des zones oubliées, à pratiquer des gestes collectifs et à redécouvrir des richesses insoupçonnées. < <https://collectifsafi.com/nous/ui> >.



*Paysages Gustatifs*, Collectif SAFI, Martigues  
©SantiOliveri

<sup>21</sup>5.5 est un studio collectif de design global basé à Paris. < <https://www.5-5.paris/fr/vision> >.

<sup>22</sup> ibid.

Dans sa forme, on y déploie généralement une grande nappe à même le sol, faisant office de table. La nappe disposée au sol permet alors aux convives de s'installer et de déguster leur repas tout en profitant de la nature qui les entoure. La nappe à carreaux rouges et blancs devient l'élément référence de cette façon de manger.

Les designers 5.5<sup>21</sup> et leur projet *Chéri j'ai oublié la nappe !* qui a eu lieu à l'île de Négrepelisse, ont remis à jour l'usage de la célèbre nappe vichy comme ils l'expliquent afin "d'authentifier ces espaces privilégiés et pour encourager la pratique du repas en plein air". La nappe n'est plus en tissu et éphémère, mais constituée de mosaïques, donc pérenne. Elle devient un élément de signal dans l'espace. On la retrouve sous un arbre, sur une table, ou encore sur un tronc d'arbre coupé. Une lecture directe est possible car «chéri j'ai oublié la nappe» est ici un titre ultra explicite. Plus besoin d'oublier la nappe vu qu'elle est présente dans le paysage, elle invite même à nous installer. " Ce projet définit l'objet nappe comme une nouvelle typologie de mobilier public dédié au repas tout en donnant naissance à des espaces qui se dessinent de manière spontanée en fonction des supports et des coins sur lesquels nous avons décidé de l'installer."<sup>22</sup>

Ce qui fait le charme du pique-nique, c'est aussi le cheminement de la nourriture jusqu'au lieu de pique-nique. Il faut penser au voyage des aliments dans des supports de conservation solides et la nourriture en amont, pour la partager ensuite. Expression d'un mode de repas populaire, la vaisselle se fait jetable : gobelets en carton côtoient assiettes en plastique. Le pique-nique évoque aussi les vacances, les soirées d'été ; festifs et peu chers, ils ont un goût de liberté.



La table, je la vois comme le point central d'une forêt, d'une clairière, d'un territoire où tout le monde se rassemble. Riche d'ingrédients vivants : souvenirs, expériences, rencontres, partage. Elle est le point de connexion et de transmission avec les autres. Elle raconte, par ce qu'elle peut nous faire vivre en mangeant, l'histoire d'un territoire, d'un village, d'un groupe, par le biais d'expériences collectives autour du repas et qui, plus tard, raconteront de nouvelles histoires car elles auront résonné, allumé chez d'autres, de petites étincelles. La table, dans sa forme et l'expérience qu'elle propose, peut devenir un véritable moyen de médiation des aliments comme des récits.

Le temps du repas et les différentes formes qu'il propose autour de la table me semblent pertinents pour poursuivre dans ma démarche de projet. En fonction de sa forme, il peut être une force pour découvrir ou redécouvrir un territoire et son terroir par les sensations et souvenirs qu'ils peuvent activer, comme nous le montre bien le pique-nique et le restaurant. Il peut également être vecteur de rencontre, ou encore de célébrations alimentaires par le biais d'expériences qu'il procure, que l'on retrouve notamment dans le banquet.

<sup>23</sup> Fabrication Maison est un atelier de création graphique et une association d'images, composé d'écrivains, plasticiens et paysagistes.

**“Le repas est le lien qui perdure avec l'extérieur, avec le monde au-delà des murs. C'est aussi, et surtout, le lieu de souvenirs : souvenirs d'enfance, de famille, de journées heureuses, de rires, de communion. C'est l'espace du collectif, même lorsqu'on est seul puisque l'expérience du goût charrie avec elle son lot de mémoire, d'histoires”<sup>23</sup>.**

Cette citation de Fabrication Maison, reflète bien là un point important du repas : au-delà du nutritif, il ouvre vers de nouvelles dimensions, doté de nombreuses richesses relationnelles et notamment de mémoire. L'idée de mémoire ici m'intéresse particulièrement. En tant que designer graphique, je me pose cette question : comment donner à voir graphiquement les histoires d'un groupe, d'un territoire à propos de ses richesses alimentaires sur la table lors du moment du repas ? Comment redonner sens aux pratiques anciennes, pour ainsi valoriser un territoire ? Quels matériaux et savoir-faire mobiliser pour témoigner d'un territoire ? Comment outiller la table pour faire débat, questionner ou encore célébrer autour d'elle ? Mais aussi comment mettre en image cette mémoire, ces récits immatériels, sur un patrimoine, pour ainsi faire lien ? Après toutes ces observations, je constate que les objets qui composent la table ont une place importante lors du repas. Quel que soit son environnement, nous pouvons y trouver un intérêt pour véhiculer l'identité d'un patrimoine

# Les objets de la table comme supports de récits

En tant que designer graphique, le support sur lequel j'ai toujours travaillé à présent était le papier. Aujourd'hui, mon envie est d'aller au-delà de ce médium, en explorant les objets de la table et leur fort potentiel de transmission. Cette seconde partie vise à faire une liste non exhaustive des objets qui composent la table, comme supports à langages pour raconter un récit, témoigner d'un territoire, de ses ressources et de ses savoir-faire au niveau alimentaire. L'ambition ici, est de comprendre les usages, les enjeux techniques et plastiques de ces supports sous la posture du designer graphique.

<sup>24</sup> QUINTERO PEREZ Ana, «Assiettes parlantes, décors historiés imprimés sur faïence fine au 19<sup>ème</sup> siècle» [en ligne], <[http://institutions.ville-geneve.ch/fileadmin/user\\_upload/ariana/documents/Expositions/Brochure\\_de\\_salle\\_Assiettes\\_parlantes\\_GB\\_WEB.pdf](http://institutions.ville-geneve.ch/fileadmin/user_upload/ariana/documents/Expositions/Brochure_de_salle_Assiettes_parlantes_GB_WEB.pdf)>.

## La vaisselle

Cette recherche sur la vaisselle se fera **uniquement** sous l'angle de la céramique. J'aurais tout à fait pu analyser également le verre, le bois et les matières comestibles en tant que support de contenants, mais la céramique est un matériau qui a un réel ancrage reconnu sur le territoire alsacien, dans ses traditions et savoir-faire de conservation des aliments, qu'il me semblait intéressant de questionner. Comme l'explique la brochure du musée suisse de la céramique et du verre, depuis longtemps la céramique est utilisée comme support pour écrire, transmettre ou illustrer des histoires. On retrouve les premiers témoins d'objets illustrés sur la céramique antique grecque avec ses scènes mythologiques ou encore sur les terres siliceuses islamiques aux décors épigraphiques<sup>24</sup>.



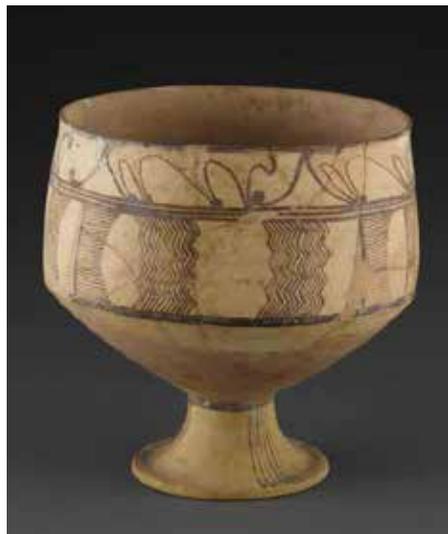
Coupe à décor humain, animalier et géométrique : homme schématisé entre signes-bêches.  
© 1990 RMN / Christian Larrieu

## La céramique préhistorique, précurseur de la vaisselle parlante

<sup>25</sup> BENOIT Agnès, La céramique peinte en Iran [en ligne] < <https://www.louvre.fr/oeuvre-notices/coupe-avec-representation-humaine> > ,

Exposée au Louvre, la coupe à décors humain, animalier et géométrique est réalisée en terre cuite, et est datée de 4200-3800 avant J.-C. Elle donne à voir de manière très schématique un homme entre signes-bêches, oiseaux, scorpions, croix de Malte et lignes brisées. Dans l'Iran préhistorique, la céramique peinte est le principal moyen d'expression. Dans sa forme et ses décors esthétiques et techniques, il me semble important de relever quelques détails que je trouve intéressants : les décors sont dessinés manuellement, des motifs bruns ornés de figures géométriques, provenant d'un répertoire emprunté à la nature environnante sont présents. Les animaux et les plantes sont quant à eux stylisés, ce qui les rend difficilement identifiables. Un système de répétition et de miroir est également présent, c'est ce qui fait, d'après le Louvre, l'art de l'époque, qui privilégie la répétition rythmée sur le narratif. On peut identifier des canaux d'irrigation faisant référence au travail de la terre<sup>25</sup>.

Ces observations me permettent de comprendre les différents codes de schématisation utilisés à l'époque de la préhistoire et principalement en Iran, pour transmettre un message, sur les objets destinés à nous nourrir, en l'occurrence ici, le bol. De plus, ces schématisations qui se répètent, permettent de créer un univers propre à l'objet, en formant un code de narration des signes.



Calice à décor animalier et géométrique : frise de léopards, lignes parallèles et lignes brisées  
© 2007 RMN / Franck Raux

<sup>25</sup>QUINTERO PEREZ Ana, «Assiettes parlantes, décors historiés imprimés sur faïence fine au 19<sup>ème</sup> siècle» [en ligne], <[http://institutions.ville-geneve.ch/fileadmin/user\\_upload/ariana/documents/Expositions/Brochure\\_de\\_salle\\_Assiettes\\_parlantes\\_GB\\_WEB.pdf](http://institutions.ville-geneve.ch/fileadmin/user_upload/ariana/documents/Expositions/Brochure_de_salle_Assiettes_parlantes_GB_WEB.pdf)>.

## La vaisselle parlante, vecteur ethnographique

Au cours du XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècle, un nouveau support de transmission ethnographique va se développer, inspiré d'une pratique très ancienne: les "assiettes historiées" ou encore les "assiettes parlantes". Les images et inscriptions peintes, véhiculées par ces objets deviennent un véritable média de propagande et outil médiatique. Elles renseignent sur l'état de la société, des mœurs, des connaissances, des consciences, mais donnent également à voir des slogans politiques, des proverbes ou encore des thèmes religieux sur les objets quotidiens de la table.

Ces assiettes participent à l'ambiance repas, grâce aux histoires qu'elles racontent et aux questions qu'elles posent, devenant de véritables objets de divertissement, suscitant des discussions, des débats, ou des interactions.

C'est avec l'invention de la faïence fine et de l'impression par transfert, en Angleterre, que ces objets de la table vont se développer fortement jusqu'à créer un phénomène de mode. Il ne s'agira plus de produire manuellement et artisanalement les objets et ses décors, mais de les produire mécaniquement grâce à l'impression et reproduction sur faïence. Ces caractéristiques techniques reposent sur une considérable augmentation de la production, un abaissement des coûts grâce à la production en série, entraînant une diffusion à grande échelle et très rapide dans le monde<sup>26</sup>. Ainsi, ces assiettes sont devenues de véritables objets de collection dans certains foyers, qu'on sortait uniquement lors d'événements importants et qu'on rangeait dans des vaisseliers ouverts, ou en les accrochant même au mur.

L'assiette ci-contre à droite, à pour thème les courses de chevaux. Un numéro «4» indique qu'elle appartenait à une série d'assiettes sur les courses de chevaux. Celle-ci met en image le signal de départ de la course. A la manière d'une gravure dans un cercle central est représenté deux hommes sur deux chevaux prêt à partir.



Atelier de décoration de la faïencerie de Sarreguemines en 1923 (in C. J. Bolender, Les assiettes imprimées de Sarreguemines: 1828-1838: la période Utzschneider, Paris, Ed. S.I.D., 2004, p. 112, © Bolender C.J.)



Vaisselle (in Maïté Bouyssi, Jean-Pierre Chaline (ss. la dir. de), Un média de faïence: l'assiette historiée imprimée, Paris, Publications de la Sorbonne, 2012, p. 18).



Ci-contre ma collection de vaisselle parlante en cours, qui témoigne de mon intérêt graphique et des questionnements que je me pose.





<sup>28</sup> Fondé en 1995 et basé à Rotterdam, l'Atelier Van Lieshout est une société multidisciplinaire produisant des installations impliquant design, mobilier, architecture et urbanisme. Leur travail examine et critique la nature commerciale de la société occidentale contemporaine. <<https://www.ateliervanlieshout.com/>>.

<sup>29</sup> SAUZET Mathilde, «Bienvenue à Slave City, l'Atelier Van Lieshout en friche», [en ligne], <<http://www.strabic.fr/Van-Lieshout-slave-city>>.

Le travail de l'atelier Van Lieshout<sup>28</sup>, intitulé *Board Room*, utilise ici, le même principe que les assiettes parlantes, mais selon moi, dans une dynamique plus contemporaine par la forme et graphisme des objets. C'est plutôt l'enjeu illustratif et formel qui m'intéresse ici. Un service de table est illustré de saynètes bleues, caractéristique de la vaisselle de Delft, une référence à une tradition et un savoir-faire issu de manufactures. Des personnages sont également dessinés en action et en interaction avec des habitations. Ici, il n'est pas question de manger, mais d'utiliser la vaisselle et sa mise en scène sur la table pour communiquer, refléter l'image d'une société<sup>29</sup>.

Cette table nous propose une expérience de déambulation et de critique de la mondialisation. C'est une allégorie de ce que l'on mange au quotidien dans notre société de surconsommation actuelle. Par l'agencement et les représentations dessinées sur les objets, la table devient alors vivante, en se répondant à elle-même, alors qu'il n'y a pas de convives qui vont y manger. La table et ses objets dessinés graphiquement de manière figurative au trait fins m'intéressent dans l'idée de transmettre un récit, mais elle n'a pas d'ancrage territorial. Les objets qui composent la table épousent des formes différentes les unes des autres, et pourraient laisser croire qu'en fonction de leurs formes elles évoquent des significations précises et distinctes.

On peut se demander alors, en plus des inscriptions sur les objets, ce qu'il en est de leurs formes ? Pourraient-elles être un témoin d'une expérience, d'une rencontre dont la forme en résulterait ?



table avec vaisselle mexicaine + 8 chaises : bois, céramique bleu sur blanc, 2009, © Atelier Van Lieshout



Vaisselle de Delft



HET CALLCENTRE

photographie de l'installation de l'exposition Board Room.

**“Innover ce n’est pas tout réinventer. Dans la collaboration avec une entreprise artisanale, innover, selon moi, c’est regarder ce qui est déjà là, et créer des déplacements, des combinaisons nouvelles d’éléments connus. C’est une porte qui s’ouvre, dont l’objectif est de rendre l’existant durable. De garder une cohérence entre une production et une situation, environnement qui l’entoure»<sup>30</sup>.**

## Utiliser les savoir-faire locaux

Dans une posture ancrée sur un territoire de savoir-faire, j’ai choisi d’orienter ma démarche en prenant en compte la tradition du territoire dans leur formes, techniques, plastiques et usages. Comme l’indique le site de la poterie Ernewein-Haas<sup>31</sup>, la poterie alsacienne est réputée pour sa terre d’argile, poreuse, et pour ses caractéristiques culinaires et réfractaires, permettant la bonne conservation des aliments.

Afin de mieux comprendre cette démarche, je suis allée à la rencontre d’Harmonie Begon<sup>32</sup>, designer engagée elle aussi dans cette démarche.

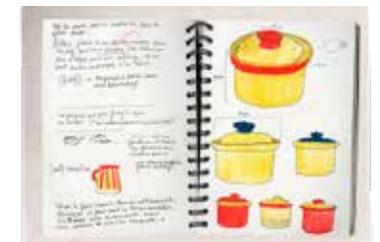
Dans un souci de préserver et de sauvegarder le patrimoine local et les savoir-faire des artisans de la région alsacienne, le travail d’Harmonie Begon avec son récent projet *À demain Maurice* pourrait être un objectif vers lequel j’aimerais tendre pour mon projet de diplôme. Le principe est, comme elle l’explique, “de mettre le design au service de l’artisanat et non l’inverse” et elle insiste bien sur ce point. À travers ce projet, elle souhaite rendre dynamique et vivant le travail des artisans, pour une production d’objets en cohérence avec nos usages quotidiens contemporains.

A contrario du phénomène de la vaisselle parlante étudiée juste avant, le travail d’Harmonie Begon se situe dans une volonté de rompre avec les objets produits industriellement en grande quantité, pour ainsi revaloriser le travail artisanal. “Nous souhaitons démocratiser l’usage des objets produits artisanalement. Invitant à les considérer, non plus comme un patrimoine figé, sacralisé, mais comme une possible alternative à la production industrielle, et à ses conséquences. Faire le choix d’un objet entièrement produit localement, et artisanalement, à une échelle raisonnable et humaine, est un engagement social et environnemental fort”, explique-t-elle.

<sup>30</sup> Harmonie Begon est une designer et une illustratrice qui s’intéresse à la production artisanale et locale des objets et à ses enjeux. Après plusieurs expériences au cours de ses voyages, elle travaille avec des artisans dans un souci de réelle collaboration pour concevoir des objets du quotidien, afin d’ancrer leur savoir-faire dans des dynamiques d’usages contemporains. <<http://harmoniebegon.com/#parcours>>.

<sup>31</sup> La poterie Ernewein-Haas se situe à Soufflenheim, village de potiers. <<https://www.alsace-poterie.fr/fr>>.

<sup>32</sup> ibid. Harmonie Begon.



Carnets de recherches de Harmonie Begon,  
© Harmonie Begon



<sup>33</sup> < <https://ademainmaurice.fr/home/collaborations/poterie-ernewein-haas/>.

<sup>34</sup> Ibid Harmonie Begon.

Ainsi, il est question d'actualiser les décors des objets sans pour autant en changer leurs formes et usages. Elle mobilise et donne à voir le savoir-faire et l'expertise du potier pour la fabrication de ses objets. Son travail, en tant que designer, consiste à revoir les couleurs, les formes des dessins et le ton employé lorsqu'il s'agit de phrases interpellantes, tout en gardant l'esthétique propre à l'artisanat rural et traditionnel alsacien<sup>33</sup>, comme nous le montre la *collection des pichets parlants d'À demain Maurice*, en collaboration avec la poterie Ernewein-Haas. Cette collection de pichets parlants remet au goût du jour le phénomène évoqué juste avant. Dans sa forme, l'objet subit quelques variations, très subtiles, qui laissent apparaître la forme traditionnelle du pichet alsacien. Les inscriptions sont moins lourdes, et plus contemporaines dans leur stylisation. Un tracé manuel et léger se dessine pour représenter des images ou des signes, tels que le raisin, par des pointillés. Les phrases inscrites sont plus légères dans leur fond et les couleurs sont plus fraîches. Dans leur globalité, ces pichets sont bien plus sobres que les traditionnels pichets que l'on pouvait connaître à l'époque.

Cette démarche donne à voir la traditionnelle vaisselle alsacienne sous un angle plus contemporain, en préservant et respectant les codes graphiques du patrimoine, tels que le décor à motif (marguerite, fleurs, petits points, etc.), la répétition, ...

**“Nos pichets parlants sont alors nés de notre volonté de faire vivre un patrimoine, de sortir des placards ces objets du passé. Jean-Louis tourne leurs formes à la main, et je peins leurs messages<sup>34</sup>.”**

Cette phrase d'Harmonie Begon résonne en moi : grâce à cette collaboration, elle arrive à fusionner son travail main dans la main avec le potier, et c'est grâce à cela qu'ils ont réussi à faire vivre un patrimoine éteint.



Pichets Parlants, Harmonie Begon en collaboration avec la poterie Ernewein-Haas, mars 2020  
© Harmonie Begon



Traditionnels pichets parlants, trouvés sur Ebay.

<sup>35</sup>Aliki van der Kruijs est une artiste, designer néerlandaise qui «pense à travers les textiles». A travers son travail, elle explore la synergie entre le temps, la matière, la couleur et l'espace dans laquelle la notion de temps et de mouvement sont des facteurs essentiels, <<http://www.alikivanderkruijs.com/wp/>>.

<sup>36</sup> <<http://www.alikivanderkruijs.com/wp/>>.

## L'environnement révélateur d'un motif

J'aimerais aborder une autre façon de donner à voir l'environnement, celle d'une vaisselle qui témoigne d'un territoire, non dans les dessins figurés dessinés par l'homme, mais directement par la nature. Dans une optique de développer une vaisselle traditionnelle mais avec une approche contemporaine, l'artiste designer Aliki Van der Kruijs<sup>35</sup> fait suite à sa collection de textile *Made by Rain*. Ce travail part d'une collaboration avec un potier d'origine japonaise, et consiste à créer un processus de dessins développé par la pluie laissant des traces sur les assiettes, créant un motif provenant de l'essence même du territoire. Elle développe un langage visuel dans lequel interviennent des éléments de la nature, comme outil pour fabriquer des objets. Sa collaboration avec le potier et la résidence de trois mois effectuée sur les lieux où elle a fabriqué ses assiettes, montrent bien que sa pratique repose sur la rencontre avec le monde et la nature à travers le travail de terrain.

À travers cette collection, elle réussit à combiner le travail d'un artisan qui crée la forme de l'objet avec ses compétences de designer et son intérêt pour le temps et la géologie, car ici, grâce au processus fabriqué par la designer (le vitrage)<sup>36</sup>, les gouttes de pluie deviennent des empreintes qui fabriquent un motif aléatoire et unique sur l'assiette, créant un lien direct avec le territoire. L'ensemble ressemble presque à l'ordre de la photographie.



Made By Rain ©Aliki Van Der Kruijz



Made By Rain ©Aliki Van Der Kruijz

## Mise en pratique: constats, critique et changement de perspective

J'ai moi-même tenté d'expérimenter différentes formes de contenants pour appréhender la matière. Cela m'a permis de me rendre compte d'une difficulté : La pratique que j'ai de la céramique est amateur, les formes que j'ai réalisées ne s'ancrent pas dans la poterie alsacienne, très connue pour leur robuste conservation des aliments et qui en fait leur force unique, et ne certifient pas d'un réel savoir-faire alsacien. Par conséquent, elle aurait plus de sens et de valeur si elle était réalisée par un potier du territoire.

Enfin, en ce qui concerne les dessins inscrits sur les contenants, ils proviennent d'un produit chimique appelé "engobe", et avec du recul, je ne souhaite plus travailler avec ce produit commercialisé, et j'aimerais tendre vers un engobe naturel plutôt fait à partir des ressources du territoire, comme par exemple un mélange de différentes feuilles, ou fruits pour davantage traduire un ancrage territorial et environnemental.



Expérimentations ©Louise Tudela

<sup>37</sup>Hella Jongerius est une artiste qui joue sur les matières, les couleurs et les textures dans son travail. < <http://www.jongeriuslab.com/information>>.

## Le textile, vers un paysage de table

Après avoir analysé les différentes formes possibles d'une transmission du territoire par la vaisselle, je souhaite explorer les possibilités du linge de table: les serviettes, sets de table ou encore la nappe. Est-il possible de sortir de l'imprimé, de s'imprégner directement de l'environnement pour donner à voir un territoire ? Comment mobiliser d'autres savoir-faire, tels que le tissage ou la broderie ?

Le travail déjà présenté d'Aliki Van der Kruijs pourrait déjà prétendre à rendre compte d'une forme textile de l'environnement.

Dans un esprit plus artistique, le travail d'Hella Jongerius<sup>37</sup>, *Table brodée* nous montre bien que la décoration peut fusionner avec l'assiette et le tissu, cassant l'utilité des objets de la table. La broderie devient un élément pouvant fabriquer un paysage qui s'imprègne dans l'environnement de la table, jusqu'à en bousculer les conventions. Les fils brodés sur les contenants peuvent signifier le lien entre le territoire et l'assiette ; et la réappropriation de celui-ci.



Table brodée, 1999 ©Hella Jongerius



Table brodée, 1999 ©Hella Jongerius

## Valoriser les savoir-faire pour rendre compte d'un territoire

Revenons au travail de l'artiste, designer Alike Van Der Kruijs, cité juste au-dessus, avec son projet *Kadans 2.0*, réalisé en collaboration avec Jos Klarenbeek<sup>38</sup> et RNDR<sup>39</sup>, qui est une recherche en design sur la façon dont le mouvement de la mer, (que l'on retrouve aussi dans le travail de Mathieu Lehanneur ci-dessous) en constante évolution et donc porteuse de l'image d'un territoire donné par la nature, peut-être une source directe pour créer un motif de tissage. Ce travail est une enquête sur le potentiel des données scientifiques brutes. Il combine la production de textile avec les sciences telles que la géographie et les mathématiques pour construire une source de données générées par les mouvements des vagues de la mer. Grâce à un logiciel de tissage qui génère et importe les données sur l'état de la mer en temps réel, un motif se crée à l'image du mouvement des vagues. Dans la même idée que son projet *Made By Rain* évoqué juste au-dessus, l'environnement est acteur du processus de création. Grâce au dispositif que la designer a mis en place, des formes, des signes, grâce au fil de tissage, se créent pour construire un motif issu de l'environnement.

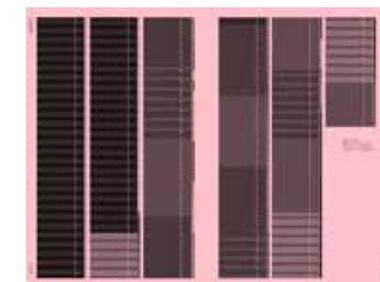
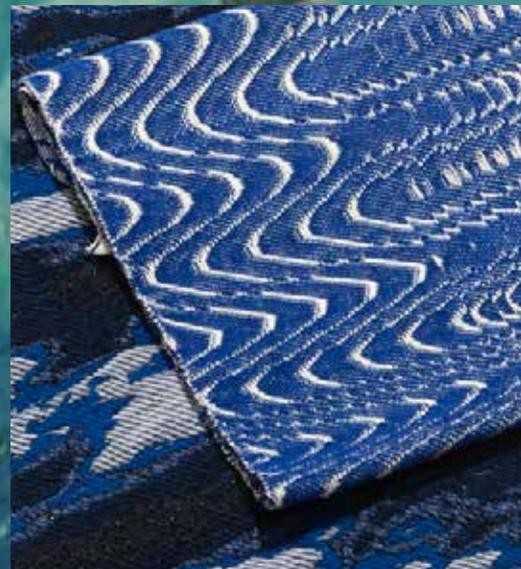
La technique du tissage m'intéresse fortement. En plus d'être un savoir-faire traditionnel très ancien, il fait référence à un savoir-faire féminin nous ramenant à la cuisine. Comment alors lier ces deux pratiques ? Il pourrait être envisageable d'organiser des ateliers cuisine-tissage avec des participants pour croiser ces deux savoir-faire, toujours dans une optique de valoriser le territoire.

Qu'est-ce que le mouvement, les gestes, lors de la conception d'un plat traditionnel, comme par exemple la tarte aux myrtilles, génère-t-il, et comment le retranscrire graphiquement ?

<sup>38</sup>Jos Klarenbeek est un designer et chercheur, fasciné par les systèmes complexes et abstraits, il travaille à la frontière entre le design et la recherche scientifique et tente d'élargir le champ de la visualisation et de la matérialisation des données. <<https://www.josklarenbeek.nl/>>.

<sup>39</sup>RNDR est un studio néerlandais de conception de médias interactifs qui développe des « outils » qui ne sont finis que par la façon dont ils sont utilisés. <<https://rندر.studio/#studio>>.

<sup>40</sup> Mathieu Lehanneur est un designer pluridisciplinaire allant du produit et de l'objet à l'architecture, l'artisanat et la technologie. <<https://www.mathieulehanneur.fr/why>>.



Source de tissage ©Ailiki Van Der Kruijz



50 mers, sculpture murale. ©Mathieu Lehanneur

<sup>41</sup>Hannah Waldron est une artiste illustratrice, designer basée à Cornwall au Royaume-Uni. Elle est spécialisée dans la conception et la création de textile imprimés et tissus uniques, basés sur la recherche en mettant l'accent sur la narration. <<https://www.hannahwaldron.co.uk/about/>>.

<sup>42</sup>Bouillons atelier est un collectif de design durable et engagé. <<https://bouillons-atelier.fr/>>.

## La retranscription d'un récit de manière narrative

Après avoir observé le processus d'un tissage à partir de l'environnement, qui prend le contrôle sur le motif, j'aimerais convoquer le travail de l'artiste designer Hannah Waldron<sup>41</sup>, qui s'empare de la technique du tissage pour créer son propre langage graphique, et, ainsi, raconter un récit composé d'images et de signes. Ce que je trouve intéressant dans sa pratique est le fait qu'elle crée son propre langage à partir d'un vécu, d'une expérience, qu'elle remet en forme en tissant sur un support textile. Confronter le travail d'Aliki Van Der Kruijs avec le travail d'Hannah Waldron permet d'observer qu'avec le même savoir-faire, il est possible d'obtenir différents résultats ne laissant pas disparaître le même sens.

Je me pose alors une question : faut-il laisser l'environnement "créer" et avoir un résultat inattendu mais propre au territoire, ou employer ma pratique et mon expertise de designer graphique afin de raconter l'histoire d'un territoire, par des signes et formes ? Tel est l'enjeu de mon projet de diplôme que l'on retrouve également dans la céramique comme vecteur de récit et de transmission.



Sisters, de Hannah Waldron ©PAul Plews

**“La nappe n'a pas de frontières et son tissage se poursuit dans l'infini des brins d'herbe. Et comme les vieilles racines du mot "accueillir" tout ce mets.tissage réunira vos histoires”<sup>42</sup>.**

<sup>43</sup> L'exposition *Strates et discontinuités* se propose de relier les recherches de différents artistes dont le travail témoigne d'un intérêt particulier pour la géologie. Elle se fait tout d'abord par le biais scientifique qui permet de valider par l'objectivité un intérêt pour le paysage. <<https://www.projetcoal.org/coal/2010/10/11/strates-et-discontinuit%C3%A9s/> et <https://www.cnap.fr/strates-et-discontinuités>>.

<sup>44</sup> <<https://www.cnap.fr/strates-et-discontinuités>>.

<sup>45</sup> Lise Matter est un designer produit diplômée de l'Insitulab e, 2013.

## Un paysage de table par superposition

Qu'en est-il vraiment de l'acte de mettre la table ? Comment le rendre, dans son ensemble, à l'image du territoire et de ses richesses paysagères en termes de forme et de volume ? Comment, tout simplement, regarder la table en tant que paysage ?

Le paysage, je le vois comme un espace racontant, par ce qu'il donne à voir des événements produits, naturels comme culturels, identitaires d'une région.

L'exposition *Strates et discontinuités*<sup>43</sup>, proposée par le Centre National Contemporain d'Arts Plastiques, relie les recherches de différents artistes dont le travail témoigne d'un intérêt particulier pour la géologie. Comme l'explique le Centre National Contemporain d'Arts Plastique, les stratifications sont des phénomènes qui sont répandus dans la plupart des formes naturelles observées en géologie et en biologie. Elles signifient la disposition de couches et font écho ici avec le dressage de la table (nappe sur table, assiettes sur nappe, aliments dans les assiettes) et aux strates géologiques et symboliques du paysage et du terroir<sup>44</sup>. Le travail *Mettre le paysage à table*, de Lise Matter<sup>45</sup> évoque aussi la question de la table en tant que paysage. Son schéma ci-dessous, montre bien son idée de retranscrire le paysage du Ried à table, en faisant un parallèle entre sous-sol avec la table, et entre montagnes vosgiennes avec les chaises et les carafes.

Cette superposition devient alors la forme révélatrice d'un terroir nourricier et producteur de denrées alimentaires consommées ensemble lors du repas.

Il appartient ici au designer, par la mise en scène de ces strates, de donner à voir comme de concevoir un paysage alimentaire.

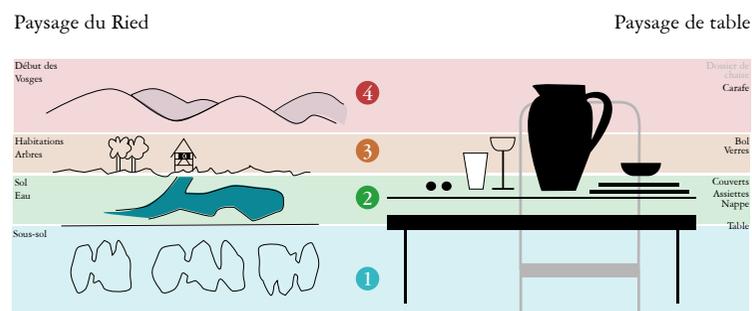


Schéma de représentation du paysage de table du Ried, projet de diplôme DSAA Insitulab, Lise Matter, ©Lise Matter



Mettre le paysage à table, projet de diplôme DSAA Insitulab, Lise Matter, ©Lise Matter



Mettre le paysage à table, projet de diplôme DSAA Insitulab, Lise Matter, ©Lise Matter

Certes, l'aspect illustratif pour faire "parler" la nourriture et voir les histoires sensibles qui gravitent autour est un point important de mon projet. Après toutes ces analyses, il me semble évident de mobiliser les savoir-faire du territoire en travaillant avec des artisans pour non seulement valoriser leur travail dans de nouvelles dynamiques, mais également donner un ancrage territorial au projet, qui sera d'autant plus fort. Cette idée d'ancrage m'intéresse également dans l'idée de travailler avec des ressources provenant du territoire même, et donc de la nature environnante, entre autres, mobiliser des matériaux locaux, des encres et couleurs végétales issues par exemple de la teinture naturelle, etc. Toujours dans un souci de préserver le territoire et proposer ainsi, une table dans sa composition, à l'image du territoire et de ses valeurs TEPOS.

# La mise en scène du repas, vers de nouvelles richesses territoriales

Cette dernière partie consistera à aborder la mise en scène du repas, d'un point de vue plus contemporain. Beaucoup de designers cuisiniers se sont réapproprié le moment du repas comme nouveau médium, nous invitant à nous questionner sur notre consommation en nous faisant voyager à travers l'aliment et vivre l'expérience de la table à travers des événements et moments festifs.

<sup>46</sup> PALASSE-LEROUX Elodie, «Visual Food», Etapes, numéro 217, étapes édition, janvier-février 2014.

<sup>47</sup> David Toutain est un chef-cuisinier, il obtient plusieurs étoiles michelin dont notamment celle de «garante d'une cuisine d'exception». < <https://www.davidtoutain.com/chef/> >.

## L'aliment et le terroir

La mise en scène du repas commence en cuisine. Par la préparation du plat et de son dressage dans l'assiette jusqu'au service.

**“Innover en cuisine, rechercher, expérimenter et faire savourer, ou créer des ambiances de dégustation pour rendre unique l'expérience du repas : c'est en salle et aux fourneaux que la gastronomie et le design culinaire connaissent un renouvellement<sup>46</sup>.”**

Le chef David Toutain<sup>47</sup> aime travailler ses plats avec un code couleur en fonction des saisons. Il propose des combinaisons ludiques tout en respectant les valeurs de l'aliment, raconte-t-il dans *Confidences de Chef*.

Il explique aussi qu'il conçoit ses plats de manière à permettre une expérience de partage pour ainsi permettre la convivialité et la complicité à ceux qui les dégustent, comme par exemple la tourte ou les terrines.

“La nature est notre principale source d'inspiration. Nous concevons notre cuisine au rythme des saisons et nous collaborons avec des petits producteurs ou artisans ayant une démarche respectueuse de l'environnement. Nos commandes sont réalisées en fonction des réservations à venir afin de minimiser tout gaspillage, et nous avons à cœur de partager avec tous les membres de l'équipe les bonnes pratiques à mettre en place.” raconte-t-il.

La mise en scène du plat et du choix des aliments dans l'assiette permet de raconter une histoire. Comme par exemple celle d'une région et de son terroir, par les produits choisis, la manière dont ils sont cuisinés et présentés. Le travail du chef David Toutain réside dans la beauté de ses plats gastronomiques, dans leur dressage et dans l'association avec une vaisselle spécifique pour témoigner d'un authentique savoir-faire et d'un terroir qu'il transmet à travers sa cuisine.





Sharing dinner, ©Marije Vogelzang



Sharing dinner, ©Marije Vogelzang

## Bousculer les codes traditionnels de la nourriture

Imaginez un repas inversé, où la nappe n'est plus sur la table, mais suspendue au-dessus des convives ! Grâce à cette nappe, les participants sont tous reliés entre eux. Chaque fait et geste a des répercussions sur les autres. Un code vestimentaire met tout le monde sur un même pied d'égalité. Chaque plat est différent, invitant les participants qui ne se connaissent pas à se partager leurs mets, et donc à créer le dialogue. C'est ce que Marije Vogelzang<sup>48</sup> a voulu expérimenter en 2005, pour un repas de Noël revisité. L'objectif de Marije Vogelzang était de créer une performance pour détourner ces traditions et porter un nouveau regard sur le repas de Noël en faisant vivre une expérience aux invités. Comme le dit Marije Vogelzang, la nourriture est une matière qui rapproche les gens.

La mise en scène de ce repas a été pensée du début jusqu'à la fin. Les traditions de la nourriture du repas de Noël sont rompues. Une fois le repas terminé, les convives ont le choix de se libérer du repas et de la nappe qui les entoure grâce aux ciseaux mis à leur disposition. Le temps du repas devient ici une expérience de jeu et de partage. Grâce à la nourriture et à la mise en scène de la table, les participants vivent un moment hors du temps. Ils deviennent acteurs de leur propre expérience grâce aux outils et récits proposés par la designer.

<sup>48</sup> Marije Vogelzang est une designer hollandaise, qui se considère comme une designer de nourriture, c'est-à-dire un designer qui s'inspire du verbe manger pour créer. Dans son travail, elle observe le comportement et les rituels des gens pour remettre en question nos habitudes alimentaires. <[http://marijevogelzang.nl/portfolio\\_page/sharing-dinner/](http://marijevogelzang.nl/portfolio_page/sharing-dinner/)>.

<sup>49</sup> Radhouane El Meddeb est un danseur chorégraphe et acteur franco-tunisien. <<http://www.lacompagniedesoi.com/>>.

## Se retrouver autour de la table, événements et moments festifs

Que se passe-t-il quand la nourriture mise en scène dans l'espace crée l'évènement ? On parlera de scénographier le repas.

*Je danse et je vous donne à bouffer* est une performance culinaire réalisée par Radhouane El Meddeb<sup>49</sup>. Comme il est indiqué sur le titre de la performance, Radhouane El Meddeb, installé autour de son couscoussier se trouvant au centre de la scène, danse tout en cuisinant son couscous entouré de ses convives-spectateurs. La performance dure tout le long de la préparation de son plat, jusqu'à la dégustation avec les convives, soit 90 minutes.

La rencontre des aliments, des odeurs épicées, de la musique traditionnelle tunisienne et du corps dansant, transporte les convives dans l'histoire de la cuisine tunisienne de Radhouane El Meddeb et du partage de celle-ci. Les convives prennent alors conscience de la beauté de la préparation de ce mets, ce qui permet d'attiser leur envie de le déguster. Le couscous n'est pas choisi par hasard, il est l'un des plats traditionnels de la région du sud-ouest tunisien, région où la cuisine est engagée dans le lien social. Cette performance culinaire convoque tous les sens : l'odorat, le toucher, l'ouïe, la vue et le goût. À travers celle-ci, Radhouane El Meddeb raconte et transmet son souvenir et le plaisir du plat que sa mère et ses tantes lui préparaient. Montrer le processus de création d'un plat de A à Z, en y mêlant les gestes de la préparation de manière chorégraphiée, invite les convives-spectateurs à une double création, celle de la nourriture ainsi que de sa mise en scène, et devient vecteur de lien social et culturel.

Il s'agit ici d'utiliser le temps de la préparation d'un repas et de sa dégustation pour questionner la provenance symbolique des aliments, le travail qui se cache derrière la conception d'un plat de manière poétique et sensible.



*Je danse et je vous donne à bouffer*, chorégraphie de Radhouane El Meddeb.  
© Carolina Lucchesini



*Je danse et je vous donne à bouffer*, chorégraphie de Radhouane El Meddeb. © DR



*Je danse et je vous donne à bouffer*, chorégraphie de Radhouane El Meddeb. © DR

<sup>50</sup>Le studio Olafur Eliasson est un studio de design basé à Berlin composé de 90 employés: architectes, artisans, archivistes, historiens, cuisiniers, graphistes, webdesigner... < <https://olafureliasson.net/studio> >.

<sup>51</sup> ELIASSON Olafur, Studio Olafur Eliasson, *En cuisine*, édition Phaidon, 2016, 368 pages, collection cuisine.

<sup>52</sup> mots de L'atelier Bouillons qui est un atelier de design durable et engagé basé à Strasbourg.

<sup>53</sup> ibid. studio Olafur Eliasson



extrait, ELIASSON Olafur, Studio Olafur Eliasson, *En cuisine*, édition Phaidon, 2016, 368 pages, collection cuisine.

J'aimerais terminer ce chapitre en parlant de l'importance de la nourriture et de l'expérience du repas, comme source créative. Le studio Olafur Eliasson<sup>50</sup> est riche en expériences culinaires. Son concept est de transformer le moment du repas, ce rituel quotidien, en un élément central de l'écosystème de son studio.

Ce moment de réunion devient un réel moment de partage et de transmission. Le repas et ce qui gravite autour (cuisine-dressage-repas-débarrassage-vaisselle), deviennent le point de rencontre, comme l'épicentre d'un processus de création<sup>51</sup>. Ce concept fait écho à mon projet, même s'il se trouve dans un cadre plus professionnel, et il permet une émulation collective autour de la table et de ses composantes, que l'on pourrait retrouver lors d'un évènement festif.

J'ai retrouvé cet esprit, au sein de mon stage chez Bouillons pour qui, le moment du repas, de la préparation à l'acte de manger, est un rituel également très important. Leurs projets naissent autour de la table, fruit de ces repas partagés.

**«Souvent on nous demande «mais qu'est-ce que c'est le design ?» Imaginez une grande tablée, autour de laquelle se retrouvent tout un tas de personnes avec chacune dans leur assiette leurs histoires, leurs connaissances, leurs cultures... Puis autour de cette même table on fait tourner ces assiettes, on goûte les saveurs de chacune d'elles, on les associe et l'on discute de ces nouvelles rencontres. Un projet commence alors à naître, de nouvelles idées de possibles»<sup>52</sup>**



photographie tirée du livre *En cuisine*, du studio Olafur Eliasson.

**“Les 90 personnes qui travaillent au studio, réparties sur trois étages, envahissent la cantine chaque jour au déjeuner. Assis autour de longues tables, nous profitons de l'occasion pour puiser l'inspiration tout en participant à des conversations sur notre travail, à des bavardages futiles ou en échangeant les derniers potins. Après le repas, des membres du studio débarrassent les tables et font la vaisselle. Nous chérissons comme un trésor les retombées imprévisibles de ces déjeuners.”<sup>53</sup>**



photographie tirée du livre *En cuisine*, du studio Olafur Eliasson.

<sup>54</sup>Sophie Calle est une artiste contemporaine française notamment connu pour ses repas monochromes. < <http://www.artnet.fr/artistes/sophie-calle/oeuvres-art> >.

## Mise en pratique: réunir par la contrainte de la couleur

Dans cette idée de mettre en scène le repas, à la manière de Sophie Calle<sup>54</sup>, j'ai organisé un repas avec une contrainte qui était celle de la couleur des aliments (le violet) et de l'ancrage territorial de ceux-ci, dans l'optique de voir les réactions, interactions que cela pouvait provoquer au sein d'un repas et de sa préparation. Mais également de faire ressortir les potentialités du territoire en refermant le champ des possibles par la couleur de l'aliment. Avec l'aide de mes camarades, nous avons préparé et agencé la table, pour faire "banquet". Une longue table a commencé à se mettre en place, et chacun a apporté un plat à partager. J'en ai tiré quelques observations: la contrainte de la couleur et du local a posé beaucoup de difficultés aux participants, mais leur a permis d'innover en termes de préparation et de recettes. Sont apparus des plats comme une tarte à la betterave, des rouleaux de printemps aux choux et à la carotte violette, ou encore des jus de myrtille... Ils ont également participé à la mise en scène du repas en jouant jusqu'au bout la contrainte de la couleur, en s'habillant en violet, laissant apparaître un camaïeu autour de la table. Cette idée de la contrainte de la couleur m'amène à me questionner sur l'importance de la couleur et ce qu'elle peut en dégager, par exemple lors d'un événement. On pourrait imaginer rendre hommage à la nourriture par sa couleur, en mobilisant des aliments par teintes, créant une identité à la table.



Banquet violet à l'Insitulab ©Louise Tudela



La région alsacienne est réputée pour ses fêtes traditionnelles, et certaines m'intéressent, plutôt alimentaires, comme par exemple la fête de la bière, la fête de l'asperge ou encore la fête de la myrtille. Ce sont des occasions qui convoquent les habitants d'un territoire et sont très intéressantes dans leur forme. Elles permettent de mobiliser des acteurs d'un territoire, comme des cuisiniers, des artisans, des agriculteurs, producteurs, danseurs, etc. Le designer peut réellement trouver sa place au sein de ces événements pour proposer des performances, des outils, des espaces afin de dynamiser et questionner les habitants sur les forces de leur patrimoine culinaire et le célébrer.

## conclusion

De la cueillette du fruit, de la nourriture qui se trouve dans l'assiette et qui aura mobilisé les mains d'un cuisinier, de la nappe qui aura tissé les histoires d'un territoire, du bol façonné par un passionné ou encore de l'acte collectif de manger, je pense réellement que le temps du repas et les objets qui gravitent autour sont un fort potentiel de démonstration des richesses d'un territoire, par toutes les possibilités qu'il peut offrir à ceux ou celles qui seront autour de cette table, d'autant plus lorsqu'il s'ancre dans un contexte de festivités propre au territoire.

Toute cette réflexion, portée par cet écrit, m'a permis d'orienter ma posture en tant que designer graphique, pour mon projet de diplôme, dans un véritable souci d'ancrage territorial, de préservation des savoir-faire des artisans, au sein de la Sauer-Pechelbronn, et plus largement, de la région alsacienne. De plus, il m'a réellement servi pour davantage questionner et remettre en question ma pratique, entre le "beau" et le sens, ainsi que les valeurs qui peuvent se dégager par l'inscription d'un signe, d'une forme et d'une matière sur un objet et ce que cela peut engendrer. Mes différentes expérimentations m'ont permis de me rendre compte que ma pratique ne consistait pas en la fabrication de nouveaux contenants, mais qu'il fallait mobiliser l'expertise de professionnels, dans le but également de donner à voir de véritables savoir-faire, comme témoins d'un patrimoine.

Aussi, mon stage à l'atelier Bouillons et ma rencontre avec Harmonie Begon que je cite plus haut, m'ont vraiment permis de me questionner sur mon projet au cours de cet écrit et de ma place en tant que designer. Notamment pour la notion de l'importance d'un repas et de sa nourriture en tant que ressource locale, mais aussi de ce qui la compose et ce que la table peut engendrer, en termes de savoir-faire, de rencontres, de transmission et d'événements.

J'aimerais poursuivre mon projet dans une idée d'une collaboration avec plusieurs artisans disposant de réels savoir-faire pour me questionner avec eux, sur une table de valorisation culinaire. À long terme, j'aimerais l'ancrer dans un événement local pour proposer un repas aux habitants et donner à voir tout ce travail, et ainsi permettre la rencontre entre l'artisan, l'habitant, la nourriture et le territoire.

## Remerciement

Je souhaite remercier toute l'équipe enseignante pour leur pédagogie et leur apprentissage durant ces deux années d'études. Grâce aux projets engagés portés par mes professeurs et à cette formation, j'ai pu acquérir de nouvelles compétences et une nouvelle méthodologie, qui m'ont permis d'apprendre à utiliser ma pratique avec plus de sens, d'engagement et d'humanité.

Je tiens à remercier tout particulièrement Gwénaëlle Pledran, ma référente de mémoire, qui m'a apporté son aide lorsque j'en avais besoin, le prêt de ses livres et ses précieux conseils. Merci aussi à Bruno Lavelle et Mireille Dietschy, pour leur lecture et relecture.

Merci à ma classe, avec qui j'ai passé deux années formidables à Strasbourg. Merci pour l'énergie positive chaque jour apportée par mes camarades, merci pour ces moments joyeux, ces moments d'entraide, ces moments de partage et de fête. Merci aux P.C (il/elles se reconnaîtront), et aussi Juliette, d'avoir toujours été là, dans les pires comme les meilleurs moments.

Merci à l'atelier Bouillons, chez qui j'ai passé quatre semaines de stage inspirantes, pour la designer que je souhaite devenir plus tard. Merci pour ces échanges, ces conseils et l'intérêt pour mon projet, pour le prêt de livres et pour ces généreux repas partagés.

J'ai la chance d'avoir pris cette route, d'avoir rencontré ces personnes qui m'ont guidée, accompagnée durant ce petit bout de chemin.

Enfin, merci à ceux qui sont là depuis toujours, ma famille et mes ami.es, pour leur positivité, leur aide et leur soutien quotidien dans mes projets.

Louise

## **Bibliographie**

### **Ouvrages :**

ARCACHE Jean, *L'héritage de la cuisine française*, éditions Hachette, 1992.

- BOUTEAUD Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table, convivialité, commensalité et communication*.

- BIRLOUEZ Eric, *Histoire de la cuisine et de la nourriture, du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire*, éditions Ouest france, 2011, 135 pages.

- BIRNBAUM Charlotte, *Three Banquets for a Queen, On the table*, SternbergPress.

- DUPAY Stéphanie, *Le goût de la cuisine*, Mercure de France, juin 2015, 128 pages, collection le petit Mercure.

- ELIASSON Olafur, Studio Olafur Eliasson - *En cuisine*, édition Phaidon, 2016, 368 pages, collection cuisine.

- PELLETIER Chantal, *Nos derniers festins*, édition Galimard, 2019, 208 pages, collection série noire.

- SAILLARD Denis, *Manger à l'œil*, les éditions de l'épure, Mucem.

- THUY Kim, *Mãn*, Liana Levy, 143 pages, 2013.

### **Magazines et revues:**

- MALAIZE Noémie, «Sauvages», *Ilôts magazine*, numéro 1, les éditions de l'épure, 2020.

- «Visual food», Etapes, numéro 217, *étapes édition*, janvier-février 2014.

- QUINTERO PEREZ Ana, «Assiettes parlantes, décors historiés imprimés sur faïence fine au 19<sup>ème</sup> siècle» [en ligne], <[http://institutions.ville-geneve.ch/fileadmin/user\\_upload/ariana/documents/Expositions/Brochure\\_de\\_salle\\_Assiettes\\_parlantes\\_GB\\_WEB.pdf](http://institutions.ville-geneve.ch/fileadmin/user_upload/ariana/documents/Expositions/Brochure_de_salle_Assiettes_parlantes_GB_WEB.pdf)>.

- BETARD Daphné, LEQUEUX Emmanuelle, MORICE Jacques, RAMBOURG Patrick «Les fêtes et festins de l'art les plus délirants», *Beaux-Arts*, décembre 2020.

### **Films et émission télévision**

- AXEL Gabriel, *Le festin de babette*, long-métrage, 1987.

- Sous la toile, *À table ! Le repas dans notre Histoire de l'Art*, 2018. [en ligne].

- CAMPPELL Scott et STANLEY Tucci, *Big Night*, 1996.

- FERRERI Marco, *La grande bouffe*, 1973.

- Blow Up, *Le repas au cinéma*, [en ligne], Arte vidéo.

- Blow Up, *Le restaurant au cinéma*, [en ligne], Arte vidéo.

## Émissions radios et podcasts

-MELIERRE Laura et GIRAUD Frédérique, [podcast]  
Dis moi dans quel restaurant tu manges, je te dirais qui tu es, Manger, Louie Média, 28 mn, mise en ligne le 28/11/2019.

-KRUGER Alain, Le festin de Babette : cailles en sarcophages et soupe à la tortue. [podcast] On ne parle pas la bouche pleine ! <<https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/le-festin-de-babette-cailles-en-sarcophages-et-soupe-la>>, 28 mn, mise en ligne le 16/12/2012.

- KRUGER Alain et ROUANET Marie, On ne parle pas la bouche pleine, *La table comme un théâtre*, France Culture, [en ligne] <<https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/la-table-comme-un-theatre>>, 29 min, mise en ligne le 7/07/2016.

- RICHEUX Marie et FISCHLER Claude, Pas la peine de crier, *Le repas : manger ensemble*, France Culture, [en ligne] <<https://www.franceculture.fr/emissions/pas-la-peine-de-crier/le-repas-15-manger-ensemble>>, mise en ligne le 26/04/2014.

**Rédaction**  
TUDELA Louise

**Identité graphique**  
TUDELA Louise

**Papier intérieur**  
recyclé Nautilus superwhite 100g

**Papier couverture**  
recyclé Nautilus superwhite 300g

Imprimé en France, chez Point Carré, en avril 2021

Lycée polyvalent Le Corbusier  
DSAA In Situ Lab  
67400 Illkirch-Graffenstaden



