

# **PUBLIC(S)**

## **Public(s), pratiques culturelles et espace(s) public(s)**

---

Programmation culinaire : Quand la Capitale européenne de la culture cuisine le vivre ensemble.

par Fanny Broyelle

Cet article est disponible en ligne à l'adresse :

<https://publics.hypotheses.org/541>

---

Ce texte est une synthèse de terrain rédigée en 2014 à l'issue du programme de recherche « Publics et pratiques culturelles dans une Capitale européenne de la culture – Marseille Provence 2013 », un projet collectif et pluridisciplinaire coordonné par Sylvia Girel et porté par le Laboratoire Méditerranéen de Sociologie (Aix Marseille Univ, CNRS, LAMES, Aix-en-Provence, France).

Pour plus de détail voir <http://publics.hypotheses.org/programme-de-recherche-mp2013>

ISSN : 2553-5722

[Mis en ligne le 5 octobre 2016]

---

# Programmation culinaire : Quand la Capitale européenne de la culture cuisine le vivre ensemble.

par  
Fanny Broyelle

---

Le repas rythme notre vie d'individu comme notre vie collective. L'anthropologue Maurice Bloch<sup>1</sup> considère « la commensalité - l'acte de manger ensemble - comme l'un des opérateurs les plus puissants du processus social. » L'alimentation est un fait social total (Mauss, 1923).

De fait, l'art a fait un sujet. Dionysos, dieu grec de la vigne et du vin était aussi digne représentant du théâtre et de la tragédie. L'histoire de l'art est jalonnée de représentations alimentaires ; natures mortes, vanités, hommes légumes, confection des repas, cènes et tablées, tous emprunts d'une symbolique propre, tapissent les murs des musées. La littérature foisonne de récits liés à la nourriture, tels les banquets rabelaisiens ou les poèmes d'Omar Khayyam, en quête de vérité dans l'ivresse. Dans les années 1930, les Futuristes organisaient de grands banquets, considérant que les agissements, les rêves et la pensée des hommes dépendaient de ce qu'ils ingurgitent. Le mouvement eat art lancé par Daniel Spoerri dans les années 1960, a placé l'aliment et le repas au cœur de la création artistique et a donné naissance, des années plus tard, au design culinaire. Nombre de scènes de table sont mises en image sur grand écran, dont Le Festin de Babette ou le très controversé à sa sortie La Grande Bouffe.

Dans un contexte contemporain de crise de symboles, où l'avènement de chacun pour soi cristallise les communitarismes, où la valeur monétaire domine l'essentiel de nos échanges, et où l'action politique est de plus en plus décrédibilisée, nous vivons depuis une vingtaine d'années une crise alimentaire, celle de la malbouffe : entre vache folle et lasagnes de cheval, floraison des alimentations particulières<sup>2</sup> et des régimes spéciaux, junk-food, obésité et calcul du nombre de kilomètres parcourus par un pot de yaourt.

---

<sup>1</sup> Maurice Bloch « Commensalité et empoisonnement », La pensée de midi, numéro 30, Actes Sud, 2010

<sup>2</sup> Claude Fischler « Les Alimentations particulières - Mangerons-nous encore ensemble demain ? », Odile Jacob, 2013

Parallèlement à cela, on voit apparaître de nouvelles pratiques alimentaires et ces dernières années ont vu naître des mouvements de consommation engagée comme les locavores – qui délimitent la provenance des aliments à moins de deux cents kilomètres du domicile des consommateurs — ou encore Slow Food, association qui prône le « bon, propre et juste » en matière alimentaire. Cette apparition du mangeur citoyen coïncide avec un enthousiasme collectif qui entoure la cuisine : l'engouement pour les émissions culinaires est considérable. Par la télévision, la belle cuisine pénètre les foyers et tend à se démocratiser, suggérant aux téléspectateurs qu'ils pourront reproduire dans leur univers domestique des plats magnifiquement présentés, où l'esthétique vaut autant que le goût. Dans ce contexte complexe, on assiste à un mouvement sensible, opéré par les acteurs du monde culinaire et ceux du monde artistique et culturel : ici et là, chefs et restaurateurs sortent de leurs cuisines pour aller à la rencontre des gens, transmettre leur savoir-faire, parler du goût et des saisons, pendant que certains acteurs culturels multiplient leur quête de moments partagés, de participation du public et de convivialité. Sur ces deux chemins, les rencontres sont fréquentes ; l'aventure Marseille-Provence 2013 (MP2013) en est l'illustration.

Durant toute l'année Capitale, l'association a fait dialoguer art, culture et cuisine en développant au sein de sa programmation un important programme Cuisines, sujet qui était déjà présent dans le dossier de candidature présenté en 2009. « Jusqu'ici, aucune Capitale européenne de la culture n'avait inscrit la cuisine comme un projet majeur de son programme » commente Jean-François Chougnet, directeur général de l'association. « MP2013 ne l'a pas fait par souci de surfer sur la vague qui a depuis quelques années transformé les chefs en stars de télévision et de magazines de mode, mais d'abord parce que cet immense territoire a des goûts solidement ancrés. Et si la cuisine est entrée par la grande porte de la Capitale, c'est précisément parce que nombre de cuisiniers, maraîchers, pêcheurs, vigneron ou boulangers ont pensé que le mot culture faisait aussi partie de leur grammaire du quotidien<sup>3</sup> ».

Selon une grille typologique des projets culturels culinaires réalisée en 2014<sup>4</sup>, un des critères qui se dégage pour ce type de projets est l'intention recherchée : discours esthétique, discours convivial, discours militant. Prenant ce prisme pour lecture, on peut se questionner sur la nature des effets externes générés par ces projets culturels culinaires qui rayonnent bien au-delà de la proposition en elle-même. Car au-delà de la participation à un événement qui fait dialoguer art, culture et cuisine, quels peuvent être les impacts sur les publics et leurs pratiques ? Les projets culturels culinaires sont-ils des animateurs du débat public sur l'alimentation ? En tant qu'expérience esthétique dans un temps de commensalité, quels retentissements vont-ils avoir ? Quel rôle le public joue-t-il dans ce type de proposition : entre implication, partage, émancipation, modification des comportements ? Les projets culturels culinaires contribuent-ils à redonner une dimension affective aux territoires ?

Partageant cette vision de l'artiste - du créateur - avec celle du directeur de l'Observatoire des politiques culturelles Jean-Pierre Saez<sup>5</sup> : dans son rôle de « sentinelle, d'éclaireur, de visionnaire [...] l'artiste mobilise un cocktail singulier d'intelligence sensible et d'intelligence rationnelle, pour fournir, par son activité, son talent, une forme d'intelligibilité du monde. », L'article qui suit tente de répondre à cette question : Dans le contexte de Marseille-Provence 2013, comment artistes et chefs cuisiniers ont-ils cuisiné le vivre ensemble ?

---

<sup>3</sup> Jean-François Chougnet, directeur général de MP2013, Éditorial du « Guide Gantié », édition Marseille, 2013

<sup>4</sup> Fanny Broyelle « Art, culture et cuisine, vous reprendrez bien un peu d'agir ensemble ? – Etude typologique des projets culturels culinaires », mémoire de Master2 RH/ESS, Aix-Marseille Université, 2014.

<sup>5</sup> Jean-Pierre Saez « L'artiste, le chercheur, le politique, le citoyen : enjeux d'une rencontre » in « Les Nouveaux Enjeux des politiques culturelles » Guy Saez et Jean-Pierre Saez, La découverte 2012

Prenant appui sur des entretiens réalisés avec des personnalités impliquées dans les projets culinaires de MP2013 et une littérature qui croise art, politique culturelle, économie, sociologie, philosophie et anthropologie, cette question sera abordée selon trois angles d'observation. Tout d'abord celui du débat public, par l'analyse des projets culturels culinaires en tant que défense de biens communs, animation du débat et action politique. Ensuite, il sera question du rapport au public, en quoi les projets culturels culinaires questionnent la figure de spectateur, mais aussi celle de consommateur/mangeur. Enfin, le faisceau se dirigera sur la notion d'espace public et les dimensions affectives des territoires.

### **Le programme Cuisines de MP2013**

Durant l'année Capitale, le programme Cuisines s'est déployé tout au long de l'année avec plus d'une vingtaine de propositions. Ce sont les propositions les plus emblématiques qui seront décrites dans cet article, à savoir :

- Les Grandes Carrioles : projet porté par Les Grandes Tables de la Friche Belle de mai pour le compte de MP2013, il s'agit de huit kiosques de rue ambulants sur le modèle des foodtruck, dont la conception est le fruit d'une collaboration entre un chef et un artiste plasticien.
- Les Paysages Gustatifs : le collectif d'artistes SAFI a invité 10 chefs du territoire à marcher sur le chemin de grande randonnée GR©2013 pour composer 6 pique-niques en lien avec le paysage et les herbes aromatiques rencontrées. Le public, en plus de déguster son pique-nique, va vivre des expériences d'observation, de découverte et de dégustation des plantes sauvages, et découvrir un cabinet d'exposition des saveurs « Le Comptoir des Paysages ». (Production directe MP2013).
- Festins de Méditerranée : sept repas exceptionnels pour 600 convives, imaginés par des chefs qui rassemblent autour d'eux agriculteurs, associations, habitants, amoureux de la cuisine, écoles... À chaque festin son imaginaire, sa recette phare, son produit star, une histoire racontée, un regard sur la Méditerranée. (Production directe MP2013).
- Cuisines en Friche : festival porté par les Grandes Tables de la Friche Belle de mai, qui fait dialoguer l'art et la cuisine, avec une programmation de spectacles de danse, de théâtre, du cinéma, des interventions d'artistes dédiés à cette thématique. Le festival propose aussi un grand marché de producteurs ainsi que des rencontres, des démonstrations de chefs et des ateliers. Certains repas accueillent jusqu'à 700 couverts.

### **EFFETS EXTERNES ET BIEN COMMUN**

En économie, la notion d'effet externe, ou d'externalité désigne « le fait que l'activité de production ou de consommation d'un agent affecte le bien-être d'un autre sans qu'aucun des deux reçoive ou paye une compensation pour cet effet. Une externalité présente ainsi deux traits caractéristiques. D'une part, elle concerne un effet secondaire, une retombée extérieure d'une activité principale de production ou de consommation. D'autre part, l'interaction entre l'émetteur et le récepteur de cet effet ne s'accompagne d'aucune contrepartie marchande. Une externalité peut être positive ou négative selon que sa conséquence sur le bien-être est favorable ou défavorable<sup>6</sup> ».

Formulé différemment pour l'objet qui nous occupe : un projet culturel culinaire, au-delà de sa fonction directe, en l'occurrence déguster un spectacle, participer à un banquet scénographié ou un

---

<sup>6</sup> Dominique Henriët, « Externalité, économie », Encyclopædia Universalis [en ligne]

pique-nique poétique, va générer des bénéfices envers les acteurs du projet bien sûr, mais aussi des bénéfices envers d'autres acteurs qui seront touchés par le rayonnement du projet, sans que cette relation d'échange n'ait été prévue, ni monétarisée.

Concernant le secteur culturel et selon Françoise Benhamou, « les effets externes peuvent être privés, en faveur du tourisme par exemple, ou publics, améliorant le niveau de civilisation d'une nation<sup>7</sup>. » Elle poursuit en affirmant que « les effets externes de la culture, au profit d'autres activités ou des générations futures, se traduisent par un décalage entre bénéfices sociaux et bénéfices privés retirés de la dépense, et justifient l'intervention publique culturelle. »

En ce sens, certains acteurs culturels qualifient la culture de « bien commun », c'est-à-dire que « sa présence bénéficie à la qualité de vie d'une collectivité humaine dans son ensemble<sup>8</sup> », d'où la nécessité de l'intervention publique. C'est en tout cas le fond du débat qui anime les acteurs culturels, entre financement public et rentabilité de leur action. Si les retombées économiques et touristiques sont évaluables, — c'est d'ailleurs à la lumière de ces résultats-là que l'action de MP2013 est principalement jugée — les retombées sociales ou sociétales sont imparfaitement quantifiables avec les critères d'évaluation de l'économie classique.

Le sociologue Stéphane Hugon considère pour sa part que, « comme une synecdoque, la cuisine est un monde en petit, elle rend accessible des choses qui nous échappent par ailleurs<sup>9</sup> ». Jean-Pierre Poulain, sociologue de l'alimentation, estime quant à lui que « c'est par l'alimentation que se tissent et s'entretiennent les liens sociaux<sup>10</sup> ». En ce sens, la nourriture et l'alimentation peuvent être également considérées comme un bien commun, tel que défini plus haut.

Si l'on resserre l'analyse sur le sujet qui nous occupe : les projets culturels culinaires font dialoguer deux domaines qui relèvent de biens communs et dont l'importance sociétale est remarquable. Et l'on montrera dans les lignes qui suivent en quoi les avantages collectifs qui émanent de ces projets dépassent largement le seul calcul des retombées économiques et touristiques, par des effets externes positifs multiples, qui débordent à l'extérieur de leur structure même, dans leurs périphéries successives : individu, groupe, société.

## **DES PROJETS POUR ALIMENTER LE DÉBAT**

### **Dis-moi comment tu manges ?**

La question alimentaire est à l'ordre du jour dans le débat public, le débat sur la malbouffe est régulièrement nourri par divers scandales ; les projets culturels culinaires s'intègrent dans cette controverse, car au-delà de leur valeur artistique, tous valorisent une cuisine de qualité dans ce qu'elle a de structurant en termes d'identité et de territoire.

Les projets culinaires de MP2013 sont autant de situations qui vont interroger à leur manière, le « Qu'est-ce que l'on mange ? » et surtout le « Comment on mange ? ». La question qui se pose à nous

---

<sup>7</sup> Françoise Benhamou, « L'Économie de la culture », Collection Repères, La Découverte, première tirage 2011, réédition 2013

<sup>8</sup> « L'économie de A à Z » Alternatives économiques, Hors-série poche numéro 64, 2013

<sup>9</sup> Stéphane Hugon « Dieu seul sait attendre » dans « Manger ensemble », Les Cahiers de l'imaginaire, CNRS Éditions, mars 2013

<sup>10</sup> Jean-Pierre Poulain, « Sociologies de l'alimentation – Les mangeurs de l'espace social alimentaire », PUF, 2002 (3<sup>e</sup> édition 2013)

est la suivante : au-delà de la proposition, l'insertion de ces projets dans le débat public aura-t-elle un impact sur nos comportements ?

En tant que fictions dans le réel, les projets culturels culinaires sont des mises en scène de notre vie sociale, autour de notre alimentation et ses différentes étapes – produit, confection, incorporation. Pour les acteurs, ces mises en scène permettent à travers une expérience inédite de retrouver le goût du bon produit, certes, mais surtout le goût de la commensalité, d'être à table ensemble. Car le constat est là : entre grignotage et vagabondage alimentaire, nos repas sont de plus en plus fractionnés. Le temps passé à table se réduit considérablement, qu'il s'agisse de la durée des repas devenue de plus en plus courte, ou de la qualité des échanges. Qui n'a jamais posé son téléphone portable près de son assiette à table ?

Dans le cadre de MP2013, tous les projets proposent un temps partagé autour d'un repas. Une tablée de six cents convives qui s'installe au milieu d'une place publique pour les Festins de la Méditerranée, un rituel sacrificiel contemporain autour d'une vache pour *The Butcher*<sup>11</sup> de Van Lieshout, un pique-nique aux arômes du paysage avec le collectif SAFI... Autant de moments où l'art invite le public à sa table, pour proposer de nouvelles formes de commensalité, qui interrogeront peut-être nos manières quotidiennes.

La capacité d'invention des acteurs culturels et culinaires est indiscutable : les projets sont créatifs, innovants, ils bousculent nos habitudes, comme les banquets de Cuisines en Friche ou Les Grandes Carrioles. Tous défendent une cuisine de qualité et le bon produit, c'est certain, mais aussi, et surtout, une manière de manger, de cuisiner, de s'installer à table, d'être ensemble. Au-delà de la participation à une installation ou un repas spectaculaire, c'est toute notre manière d'être à table, nos codes du quotidien, notre rapport à l'alimentation, qui sont visités.

## **DES ZONES DE CURIOSITÉ ALIMENTAIRE**

Les projets culturels culinaires sont des espaces de pause au milieu de la cacophonie alimentaire dont on nous rebat les oreilles. Parce qu'ils proposent un décalage avec notre vie quotidienne, le public y évolue en confiance, du point de vue de la qualité des aliments qui y sont proposés. Hormis des commentaires sur le goût, on n'entendra personne se demander s'il y a du gluten dans les plats servis à l'occasion des Festins de Méditerranée, si l'huile de friture de la Carriole Fritomatic est au colza transgénique, ou si la vache de Van Lieshout ne cache pas un peu de viande de cheval...

Ces projets correspondent au phénomène décrit par Laurent Thévenot<sup>12</sup>, qui voit de nouvelles configurations se déployer dans les relations sociales entre individus, basées sur la confiance (qualité du produit) et l'esprit civique (manger local) comme valeurs communes, prenant le pas sur les valeurs industrielles et marchandes de nos sociétés modernes avides de croissance économique.

Grâce aux marqueurs de confiance positifs qu'ils développent, très présents dans les outils de communication qui mettent au premier plan la qualité du produit, et parce qu'ils sortent de l'ordinaire dans les situations qu'ils proposent autant que par les acteurs qui y participent, les projets

---

<sup>11</sup> « *The Butcher* », banquet/performance par l'artiste Joep Van Lieshout (Rotterdam) avec le boucher Charlie Assirlikian (Marseille). A l'aide de deux unités de batteries de cuisines et secondé par des maîtres bouchers-charcutiers, Joep Van Lieshout propose un repas autour et à partir d'une vache : animal du grand sacrifice autant que matière première

<sup>12</sup> Laurent Thévenot « Nouvelles figures du compromis » in Bernard Eme, Jean-Louis Laville « Cohésion sociale et emploi », Sociologie économique – EPI/Desclée de Brouwer, 1994

culturels culinaires ne laissent pas pénétrer l'anxiété ambiante en leur sein ; sauf à ce que les gens engagent le débat sur l'insécurité alimentaire qui règne à l'extérieur de l'espace où ils se trouvent précisément.

Prenons pour exemple les Paysages Gustatifs : les chefs préparent un pique-nique agrémenté des herbes rencontrées pendant la promenade effectuée en amont sur le GR©2013, en compagnie du collectif SAFI. À aucun moment, la question de savoir si ces herbes sont bonnes pour la santé, sont correctement produites ou si elles présentent un risque allergène, n'est posée. Le public est en confiance, Georgiana Viou décrit la scène : « On s'assied, on mange, on découvre, on essaie de deviner ce qu'il y a dedans, c'est bon, ce n'est pas bon, on est là, on est curieux. » Cette curiosité alimentaire dont parle Georgiana, qui a quitté bon nombre de consommateurs aujourd'hui, renaît grâce à un contexte particulier, une situation artistique, un décalage dans nos représentations, hors de notre flot quotidien et de nos anxiétés.

« L'espace social alimentaire<sup>13</sup> » que génèrent temporairement les projets culturels culinaires constitue « des systèmes de représentation et des structures de l'imaginaire<sup>14</sup> » où le public se sent en sécurité et, comme le décrit Jean-Pierre Poulain, « le mangeur vit sans angoisse, à l'abri d'une culture alimentaire clairement identifiée et identifiante. » Car il est indéniable que les projets portés par MP2013 sont inscrits dans cette veine, celle d'animer notre curiosité et d'aller à la découverte de choses ou de pratiques inconnues.

Dans le cadre de projets culturels culinaires, le public/mangeur s'émancipe de ses angoisses alimentaires, au sens originel du mot émancipation, c'est-à-dire qui « s'affranchit d'une autorité, de servitudes ou de préjugés<sup>15</sup> ». Notion que Jacques Rancière affectionne particulièrement, considérant que « l'émancipation apparaît comme la réappropriation globale d'un bien perdu par la communauté [...] ; elle est aussi la promesse d'un accès à la réalité, au milieu de messages trompeurs<sup>16</sup> ». Ainsi, le temps d'un spectacle, d'une installation ou d'un banquet, le mangeur retrouve la sérénité d'un repas partagé, le rapport simple avec le produit, une curiosité qui le réconcilie (au moins le temps du spectacle) avec son alimentation.

## **DES PROJETS À HAUTE TENEUR POLITIQUE**

« Quel est l'impact de la culture dans la mobilisation des citoyens<sup>17</sup> ? » Pour poser différemment cette question formulée par Stephen Sawyer et Terry N. Clark : les projets culturels culinaires sont-ils un outil politique au service des acteurs culturels et culinaires ?

Le philosophe Jean-Philippe Pierron constate que « les nouvelles et nombreuses figures contemporaines du repas - pique-nique géant, expansion des cuisiniers à domicile, livres de recettes, sacralisation des grands chefs, repas de quartier - manifestent une orientation sociale et politique de la poésie alimentaire<sup>18</sup> ». La mise en scène alimentaire, le fait d'accoler une dimension artistique,

---

<sup>13</sup> Georges Condominas, in Jean-Pierre Poulain, « Sociologies de l'alimentation », op.cit

<sup>14</sup> Gilbert Durand, in Jean-Pierre Poulain, « Sociologies de l'alimentation », op.cit

<sup>15</sup> Version numérique du Petit Robert - Dictionnaire alphabétique de la langue française

<sup>16</sup> Jacques Rancière « Le Spectateur émancipé » La Fabrique éditions, 2008

<sup>17</sup> Stephen Sawyer et Terry N. Clark « Politique culturelle et démocratie métropolitaine à l'âge de la défiance », in « Les Nouveaux Enjeux des politiques culturelles » Guy Saez et Jean-Pierre Saez, La découverte 2012

<sup>18</sup> Jean-Philippe Pierron « Le pain d'Homère et le "fast-food" », Études (Éditions SER), 2005 (consultation en ligne sur Cairn.info)

confère au repas une dimension politique, que Jean-Philippe Pierron qualifie de « manière de résister à la mécanisation du monde par l'imagination poétique. »

Définissant la politique comme une « activité qui reconfigure les cadres sensibles au sein desquels se définissent des objets communs<sup>19</sup> », Jacques Rancière considère que les fictions produites par les artistes constituent des lectures sensibles de notre quotidien. C'est en ce sens qu'elles sont politiques. Il ne s'agit pas selon lui d'opposer le monde imaginaire au monde réel, mais de changer les cadres, les échelles et les rythmes, pour changer les modes de représentation.

En modifiant les situations, les rythmes et les lieux, les projets culturels culinaires modifient nos représentations. Un marché de fruits et légumes dans un lieu culturel comme la Friche Belle de mai illustre bien le propos. Il en est de même quand des chefs étoilés préparent des barquettes à emporter dans des Carrioles de rue dessinées par des plasticiens.

Le chercheur Hugues Bazin défend cette idée : « La culture est politique parce qu'elle constitue un enjeu dans notre manière de se représenter et donc de traiter les rapports en société<sup>20</sup> ». En modifiant notre regard sur nos actes quotidiens, en nous faisant vivre une expérience esthétique ainsi que l'a décrite John Dewey<sup>21</sup>, les acteurs des projets culturels culinaires ouvrent la focale sur un sens social bien plus large que le simple fait de participer à un repas spectaculaire. Michel Onfray considère pour sa part que « la scène gastronomique, comme substitut à la scène politique, est l'univers tout entier du performatif. Dire, c'est faire<sup>22</sup> ».

En l'occurrence, faire, c'est participer à la vie de la société, car l'action politique du citoyen lambda ne consiste pas seulement à déposer de loin en loin un bulletin de vote dans une urne. L'implication politique se joue au quotidien. En ce sens, Jean Blaise, directeur général du Voyage à Nantes, qui propose également de nombreux événements culturels culinaires, note « Aujourd'hui, on s'éloigne des partis politiques, on s'éloigne de la politique politicienne telle qu'on l'imagine, on fait de la politique dans son mode de vie, à travers ce que l'on mange, comment on mange, d'où ça vient. On fait de la politique en prenant son vélo plutôt que sa voiture. On fait de la politique dans les gestes du quotidien. On peut dire qu'aujourd'hui, le culinaire, l'alimentation en général, c'est politique. Donc il y a aussi une révolution des comportements qui est assez étonnante. »

Cette analyse de l'action politique au quotidien, de l'engagement dans la société par des gestes responsables, se complète par celle de l'anthropologue Marc Abélès, qui remarque ceci : « Parce qu'ils disposent de technologies de communication qui leur permettent de reprendre l'initiative et de s'inventer non seulement des réseaux, mais aussi des formes inédites de collectifs, les sujets politiques contemporains s'émancipent des contraintes imposées par un espace politique reproduisant indéfiniment une stratification obsolète<sup>23</sup> » En l'occurrence, les formes inédites de collectifs sont celles que l'on trouve dans les ateliers du goût Slow Food, certes, mais aussi autour d'une Carriole en attendant sa barquette ou en marchant le long du GR©2013 avant de déguster son pique-nique face à un beau panorama. S'il est vrai que ces collectifs sont éphémères, comme le seront la soirée

---

<sup>19</sup> Jacques Rancière « Le Spectateur émancipé » op.cit.

<sup>20</sup> Hugues Bazin « Les Conditions d'une pensée politique de la culture. Les Tiers Lieux de la créativité territoriale au cœur d'un travail de la culture », document électronique in recherche-action.fr, 2013

<sup>21</sup> John Dewey « L'Art comme expérience », 1934, Folio essais 2008

<sup>22</sup> Michel Onfray « La Raison gourmande », Biblio essais, Le Livre de poche, 1995.

<sup>23</sup> Marc Abélès « L'Abstention, un nouvel engagement » in Le 1 « La Démocratie française est-elle au bout du rouleau ? », numéro 9, mercredi 4 juillet 2014.



ou le spectacle, les discussions qui s'y développent sont généralement riches et qui sait s'ils ne seront pas porteurs de retentissements plus profonds ?

C'est donc hors des instances politiques habituelles que les projets culturels culinaires prennent part au débat public : Que mange-t-on ? D'où cela vient-il ? Comment est-ce préparé ? Comment mange-t-on ? Gageons que dans l'inspiration de ces projets, l'action commune des acteurs culturels, des acteurs culinaires et des publics/mangeurs feront bouger les lignes.

## **RENOUVELER LE [RAPPORT AU] PUBLIC**

### **Des projets pour quel public ?**

Il faut tout d'abord noter que, pour la présente recherche, il n'existe quasiment aucun élément d'observation du public. Les rares informations mises à disposition concernent deux projets de MP2013 – Paysages Gustatifs et Festins de Méditerranée - et renseignent uniquement la provenance des gens. Faute d'informations quantitatives sur des aspects socioculturels, l'analyse qui suit se base sur les informations transmises oralement à l'occasion des entretiens et sur différents écrits sur des sujets plus généraux.

Si l'on reprend l'analyse du sociologue de l'alimentation Claude Fischler<sup>24</sup>, c'est dans les couches pilotes de la société urbaine que vont apparaître de nouvelles pratiques alimentaires. Ces couches pilotes peuvent s'apparenter à « ce que Richard Florida appelle « la classe créative » : travailleurs créatifs fortement scolarisés, mobiles et aux modes de vie innovateurs<sup>25</sup> » ; c'est ainsi que Charles Ambrosio et Vincent Guillon définissent cette population cible des villes créatives, qui confèrent à la culture un des rôles de leviers de développement des territoires.

Aussi, il n'est pas difficile de s'imaginer que le public qui va participer aux projets culturels culinaires s'apparente plutôt aux classes moyennes et supérieures de la société, qu'ils soient habitants ou visiteurs - n'oublions pas que, au-delà d'une action envers les territoires, MP2013 a inscrit son programme dans une perspective de valorisation de son territoire en tant que destination touristique. Même si les intentions sont dirigées vers un public le plus large possible, personne n'est dupe sur la sociologie du public ; pour autant il est incontestable que les projets culturels culinaires sont extrêmement plébiscités par le public. Pour les opérations de MP2013, le public a répondu présent à toutes les manifestations. Certaines ont dû être annulées pour cause de mauvais temps, mais sinon, il est rare que la fréquentation des projets ait été décevante. Élisabeth Martin, chef de projets cuisines pour MP2013 affirme une volonté forte : « Un événement comme celui-là doit être accessible à tous, c'était une demande très importante de la part des collectivités. »

Les chiffres sont parlants. Entre les Festins de Méditerranée qui ont accueilli 3 300 personnes (jauge payante), les Paysages Gustatifs pour lesquels 1 350 pique-niques ont été vendus, Cuisines en Friche qui a accueilli 15 000 personnes sur la durée du festival, même sans analyse des publics, on ne peut pas dire de manière catégorique que ces projets sont exclusivement réservés à une certaine typologie de la population et la politique tarifaire constitue un élément majeur d'accessibilité.

---

<sup>24</sup> Claude Fischler « Gastro-nomie et gastro-anomie », in *Communications*, 31, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation.

<sup>25</sup> Charles Ambrosio et Vincent Guillon « Gouverner, consommer et produire, les trois mondes de la ville créative », in « Les Nouveaux Enjeux des politiques culturelles » Guy Saez et Jean-Pierre Saez, La découverte 2012.

### Politique tarifaire et échanges non marchands

Pour participer à une manifestation de ce type, le tarif proposé va jouer un rôle essentiel dans l'acte d'achat d'un billet. Pour les projets portés par MP2013, les prix oscillent entre 5 euros et 35 euros (voir tableau 1, ci-dessous).

	Tarif plein	Tarif réduit
Grandes Carrioles : barquette (MP2013)	5 euros	∅
Paysage Gustatif : pique-nique (MP2013)	15 euros	∅
Festins de Méditerranée : repas (MP2013)	15 euros	10 euros
The Butcher - Van Lieshout (Cuisines en Friche-MP2013)	20 euros	∅
Spectacles/dîners (Cuisines en Friche-MP2013)	25 euros	20 euros
Banquets (Cuisines en Friche-MP2013)	35 euros	∅

Tableau 1 - Grille des prix publics sur MP2013 et le VAN  
(Réalisation F. Broyelle, 2014)

Compte tenu des prix publics affichés, et même si une étude précise n'a pas pu être réalisée faute d'éléments budgétaires complets, il est évident que la vente des billets ne couvre pas les frais de production que nécessite chaque projet. On voit bien ici que si l'on associe habituellement gastronomie à prix élevés, ce n'est pas toujours le cas pour les propositions culturelles culinaires. Parce qu'ils entrent dans le champ de la culture, ces projets bénéficient de financements publics importants qui vont permettre d'instaurer une grille tarifaire bien en deçà des coûts réels de production, l'objectif étant de rendre accessibles ces opérations à un plus grand nombre, d'élargir le public.

On comprend bien que si ces projets n'étaient pas subventionnés, ils resteraient peu abordables, et par conséquent, probablement moins démocratisés et réservés à une catégorie socioculturelle privilégiée – même si, ne nous leurrions pas, les populations qui profitent de ce type de projet correspondent majoritairement à la classe créative dont on a parlé plus haut. Mais faute d'analyse précise de publics, il est difficile d'en dire plus. En tout cas, l'intervention publique permet de donner accès à une cuisine de très grande qualité, gastronomique, à des gens qui ne pourraient pas s'offrir ce type de restauration.

Au-delà de la redistribution (par l'octroi de subventions publiques), un autre aspect de l'économie non marchande très présent dans les projets culturels culinaires correspond aux échanges réciprocaires. C'est-à-dire des échanges entre personnes, qui excluent une quelconque présence monétaire, que l'on pourrait schématiser par la notion de « don », « contre-don » chère à Marcel Mauss<sup>26</sup>. Ces échanges non monétaires peuvent s'apparenter à ce que décrit le philosophe Michel de Certeau, à savoir une « liberté buissonnière des pratiques<sup>27</sup> » que l'homme ordinaire, loin d'être passif, invente quotidiennement pour vivre au mieux la société de consommation.

Les exemples qui relèvent d'échanges réciprocaires sont nombreux, comme dans Les Paysages gustatifs, où les gens découvrent des herbes tout au long de leur promenade et échangent sur la

<sup>26</sup> Marcel Mauss « Essai sur le don - Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », 1923-1924

<sup>27</sup> Michel de Certeau, « L'Invention du quotidien - 1. arts de faire » Folio essai - Gallimard, 1990

notion de produit, de goût et d'arômes, quand ce n'est pas leur propre pique-nique qu'ils mettent en partage. Il en est de même pour Les Grandes Carrioles, où pendant que le chef confectionne ses plats, chacun commente et transmet des recettes. Enfin, le temps passé à table pendant les banquets de Cuisines en Friche ou des Festins de Méditerranée est un temps de parole, de discussion et d'échange, bien souvent autour de thèmes liés à la nourriture. L'auteure marseillaise Dominique Lombardi le dit en ces termes : « Les recettes de cuisine sont dédiées au plaisir du corps, les histoires qui les accompagnent au plaisir de l'âme.<sup>28</sup> » Ces notions du don, de faire plaisir et du partage sont une symbolique très forte de la cuisine, c'est donc tout naturellement qu'elles trouvent leur place dans les projets culturels culinaires. Dominique Lombardi poursuit : « La cuisine et les gestes rituels qui l'accompagnent, ces habitudes héritées de nos mères, les récits des femmes préparant un repas, sont autant de témoignages de la mémoire d'une communauté, d'une ville. »

Grâce à la mobilisation de ressources hybrides, marchandes (vente de billetterie), non marchandes (financements publics) et non monétaires (échanges réciprocatifs), les projets culturels culinaires offrent au public une liberté de pouvoir pratiquer des « espaces » auxquels il n'aurait pas accès autrement : une qualité de cuisine, une manière de vivre la commensalité, une ouverture aux autres dans une posture d'échange. Et l'apport de l'économie non monétaire est particulièrement générateur d'effets externes très positifs, puisque, comme le dit l'économiste Jean-Louis Laville : « elle contextualise les échanges et les sort de l'anonymat, synonyme d'indifférence.<sup>29</sup> »

### **Le triangle du manger comme expérimentation**

On voit bien que ce type de projets, par ses spécificités, génère des échanges entre les gens. Qu'il s'agisse de mangeurs ou de consommateurs devenus spectateurs ou membres d'un public, ou bien l'inverse. On peut donc considérer que ces projets sont facteurs de « sociabilité », telle que définie par Jean-Pierre Corbeau<sup>30</sup>, à savoir un « processus interactif dans lequel les individus choisissent des formes de communication, d'échange qui les lient aux autres<sup>31</sup> » ? On peut ainsi lire les projets culturels culinaires selon le « triangle du manger<sup>32</sup> », dont les sommets représentent trois éléments : le mangeur socialement identifié, une situation et un aliment particulier (incluant toute la symbolique rattachée à cet aliment). Selon l'espace occupé par l'un ou l'autre élément, ce sont de nouvelles pratiques ou de nouveaux sens qui vont apparaître, vecteurs de forte sociabilité.

Prenons l'exemple de Paysages gustatifs. On a un mangeur qui est aussi promeneur et public. Une situation qui est une balade sur le GR©2013 accompagnée par le collectif SAFI se terminant par un pique-nique préparé par des chefs, et un aliment que l'on peut résumer aux herbes collectées sur le chemin parcouru. Dans ce cas, on est en présence d'un contexte où les participants vont être dans des interactions très fortes, entre promenade, découverte et incorporation du paysage. Georgiana Viou, qui a participé en tant que chef à ce projet, en parle ainsi : « Dans le cadre du pique-nique, les gens ont la possibilité de faire une balade ensemble, de manger ensemble et d'être ensemble. Surtout, c'est prendre conscience de ce qui nous entoure, parce que c'est du paysage qu'on a retrouvé dans l'assiette. » Ce type de proposition est facteur de sociabilité grâce à une situation inédite, une posture du mangeur/promeneur/public et un aliment spécifique, porteur d'une symbolique forte, car

---

<sup>28</sup> Dominique Lombardi « Cuisines sur rue, récits et recettes des jours de fête », Éditions Bureau des compétences et des désirs, 1997

<sup>29</sup> Jean-Louis Laville « L'Émergence d'une économie solidaire » in « Cohésion sociale et emploi » Bernard Eme et Jean-Louis Laville, Sociologie économique – EPI Desclée de Brouwer, 1994

<sup>30</sup> Jean-Pierre Corbeau « Le manger, lieu de socialité. Quelles formes de partage pour quels types d'aliment ? » Prévenir, n°26, 203-217

<sup>31</sup> Jean-Pierre Poulain, « Sociologies de l'alimentation », op.cit.

<sup>32</sup> Jean-Pierre Corbeau in Jean-Pierre Poulain, « Sociologies de l'alimentation », op.cit.

cueilli pendant la promenade. Tous ces éléments, par le décalage qu'ils vont susciter, de pratique comme de sens, vont être vecteurs d'interactions entre les individus.

Autre exemple avec *The Butcher*<sup>33</sup> de Joep Van Lieshout. Appliquons le triangle du manger à ce dîner spectaculaire : le mangeur est le public d'une performance artistique, la situation est un banquet installé sur le toit de la Friche Belle de Mai et l'aliment, une vache. On imagine aisément le décalage provoqué par ce contexte et les interactions qui s'ensuivent entre les participants.

Les projets culturels culinaires, lorsqu'ils respectent cet équilibre qui garantit leur justesse – à savoir valoriser une cuisine de qualité et détenir une forte valeur artistique — vont avoir un fort potentiel de sociabilité. En effet, dans le « triangle du manger », la figure de mangeur est transformée en figure de public. Mais il ne s'agit pas là d'un public passif, tel que définit par Jacques Rancière<sup>34</sup>, à savoir « un spectateur immobile, à sa place, qui se tient en face d'une apparence en ignorant le processus de production de cette apparence ou la réalité qu'elle recouvre. » Dans le cadre des projets culturels culinaires, le public a une autre posture, la distance est abolie, soit parce que le public communique avec le chef - l'artiste -, soit parce qu'il incorpore l'œuvre qu'on lui présente. Le spectateur est « arraché à l'abrutissement du badaud fasciné par l'apparence », il prend la position de « l'expérimentateur ».

### **Des projets pour toucher les gens**

Bien loin du « fantasme de la ménagère surprise au coin de la rue en allant chercher sa baguette, qui verrait sa journée (sa vie ?) transformée par la rencontre avec l'art<sup>35</sup> », comme le décrit Patrick Lefebvre, directeur artistique de Cirkatomik, on peut tout de même dire que les projets culturels culinaires en tant qu'expériences esthétiques font naître des retentissements, au sens donné par Gaston Bachelard<sup>36</sup> : des échos dans notre vie concrète, personnelle, émotionnelle.

Les projets culturels culinaires sont des scénographies, des mises en perspective de notre quotidien, de notre vécu, ils décalent notre regard. Ils sont ce « pas de côté » que Jacques Rancière qualifie de « formes inédites d'expériences vécues<sup>37</sup> », qui vont donner au visiteur, au consommateur, au cuisinier, au mangeur, des « matériaux susceptibles de contribuer à la reconfiguration de son monde. » C'est en cela que ces projets sont émancipateurs. Premièrement, car ils donnent des libertés au mangeur quand il devient public et, sa curiosité ainsi animée, il s'affranchit de ses contraintes et de ses angoisses alimentaires. Deuxièmement, ils donnent des libertés au public quand il devient mangeur en s'affranchissant de sa relation « passive » face à une œuvre. Troisièmement quand ces projets offrent la liberté à l'individu d'aller vers l'autre, de transmettre, d'échanger, de partager sans autre contrepartie que le plaisir de le faire.

C'est dans toutes ces relations réciproques que les effets externes envers les publics sont les plus remarquables. Reste à voir maintenant ce qu'il en est sur les espaces publics et les espaces communs.

---

<sup>33</sup> *The Butcher* : voir note 11

<sup>34</sup> Jacques Rancière « Le Spectateur émancipé » op.cit.

<sup>35</sup> Patrick Lefebvre in Anne Gonon « In vivo, Les Figures du spectateur des arts de la rue », Carnets de rue, éditions L'Entretemps, 2011

<sup>36</sup> Gaston Bachelard, « La Poétique de l'espace », 1957, introduction.

<sup>37</sup> Jacques Rancière « Le Spectateur émancipé » op.cit

## PIMENTER LA SYMBOLIQUE DES ESPACES

### Les ingrédients doux-amers d'une ville créative

« L'idée de tous ces projets, c'était de rassembler les gens et dire : la ville vous appartient, venez ! » C'est avec entrain que Georgiana Viou résume l'objectif affiché des projets culinaires portés par MP2013.

Rappelons que les acteurs du territoire de MP2013 ont placé « la culture au cœur de leur stratégie, comme ressource mobilisée et articulée au sein des projets politiques, économiques et sociaux.<sup>38</sup> » Notons cependant que, à la date de l'écriture de cet article, on ne peut présager de ce qu'il adviendra des suites de cette année Capitale en tant que projet d'avenir. Dans ce contexte ainsi décrit, et poursuivant l'analyse de Charles Ambrosio et Vincent Guillon, Marseille et les villes associées se lisent comme des « villes créatives ». « Reposant sur une acception large de la culture, entendue comme mode de vie [...] la ville créative se présente comme lieu ouvert reconnaissant l'interdépendance des dimensions économiques, sociales, environnementales et culturelles qui participent à la définition du bien commun.<sup>39</sup> »

Les projets culturels culinaires s'inscrivent également dans cette lecture. Elisabeth Martin parle de son implication dans ces projets en ces termes : « Ce qui m'intéressait, c'était de travailler sur la dimension culturelle de la capitale, qui échappait un peu au secteur artistique classique et qui touchait plus à ce qui était de l'ordre du vivre ensemble. » Le sujet qui s'ouvre maintenant est de savoir si les avantages collectifs dont sont porteurs ces projets hybrides permettent, comme l'explique le socioéconomiste Bernard Perret, « d'aborder de manière plus consciente et plus radicale la question de l'agir ensemble<sup>40</sup> ».

Il semble en tout cas que tous les ingrédients d'une « mise en mouvement d'un territoire<sup>41</sup> », décrits par la sociologue Pénélope Codello-Guijarro sont réunis : différents acteurs, un projet créatif et innovant, une concertation au sein d'un réseau, un sens politique. Mettre en mouvement des territoires, c'est bien sur cette problématique que Fabrice Lextra et son équipe ont mis en œuvre les Grandes Carrioles : « Avec ce projet, on s'est demandé comment peut-on animer la Méditerranée, la faire vivre autrement ? »

Mais avant d'en décrire les aspects positifs, il est important de noter que les événements culturels qui habitent la ville créative génèrent aussi des externalités négatives. Installer de l'art et de la culture de manière éphémère en zone urbaine ou périurbaine constitue pour certains une véritable contrainte. Riverains et commerçants voient leurs habitudes bousculées avec par exemple des zones de stationnement momentanément occupées par des installations techniques, des rues coupées à la circulation, des ambiances sonores vécues par certains comme des nuisances, une fréquentation inhabituelle qui peut générer des incivilités et/ou un nettoyage spécifique, la présence d'activités similaires vécues comme une distorsion de concurrence. Ces effets externes négatifs sont immédiats et bien réels. Prévisibles, ils peuvent être pris en considération dès l'amont du projet et dans les

---

<sup>38</sup> Charles Ambrosio et Vincent Guillon « Gouverner, consommer et produire, les trois mondes de la ville créative », op.cit.

<sup>39</sup> Charles Ambrosio et Vincent Guillon « Gouverner, consommer et produire, les trois mondes de la ville créative », op.cit.

<sup>40</sup> Bernard Perret « Politiques publiques et mobilisation de la société » in Bernard Eme, Jean-Louis Laville « Cohésion sociale et emploi », Sociologie économique – EPI/Desclée de Brouwer, 1994.

<sup>41</sup> Pénélope Codello-Guijarro « Vers la construction d'un espace public de proximité », HERMÈS n°36, 2003

différentes phases de sa mise en œuvre, par anticipation et intégration des acteurs potentiellement touchés au plus tôt.

Cependant, il est d'autres externalités négatives, bien plus difficiles à appréhender, car inscrites sur du long terme, que décrivent les acteurs les plus critiques à l'égard de la notion de ville créative. Ces derniers craignent, sous couvert d'un concept novateur, l'instrumentalisation de la culture à des fins de politiques urbaines peu soucieuses de mixité sociale. Charles Ambrosio et Vincent Guillon préviennent : « La gentrification inhérente à la présence de la classe créative dans certains quartiers peut s'avérer destructrice des fragiles écosystèmes productifs locaux [...] avec un renforcement de la ségrégation sociospatiale et une économicisation accrue des questions culturelles.<sup>42</sup> »

Ces externalités sont aussi à prendre en considération, même si elles dépassent souvent la simple action des acteurs culturels. La vigilance contre une instrumentalisation des projets est de mise, grâce particulièrement à l'affirmation de valeurs fortes et du discours politique qui les accompagnent.

### **Pour une dimension affective des territoires**

« Dites-moi ce que vous mangez et je vous dessinerai votre paysage.<sup>43</sup> » Par cette invitation, le géographe Habib Ayeb pose bien la relation entre alimentation et espace de vie, cette mise en mouvement des territoires dont on a parlé plus haut.

Mieux qu'une mise en mouvement, les projets culturels culinaires sont créateurs d'ambiances urbaines<sup>44</sup>, qui, au croisement d'un lieu et d'une atmosphère, vont produire des discours d'identification grâce à nos imaginaires.

Grâce aux spécificités que l'on a décrites tout au long de cet article - expérience esthétique vécue, confiance et curiosité retrouvées dans l'alimentation, rapprochement des gens, décalage dans nos vies quotidiennes -, les projets culturels culinaires produisent un imaginaire qui va structurer des discours d'identification, ainsi que Kaj Noschis<sup>45</sup> le décrit dans ses travaux. « Lorsque l'habitant vit émotionnellement la confrontation avec les lieux et les gens de ce qui lui fait apparaître comme son quartier, il nourrit son identité. [...] Cette confrontation est pour l'habitant l'occasion momentanée de prendre part aux mythes, de participer aux symboles et aux récits fantastiques dont les vicissitudes de la condition humaine transmises et épurées à travers l'histoire et les contextes culturels sont constitutifs. » De là à affirmer que les projets culturels culinaires constituent les mythes contemporains de nos villes, c'est peut-être un peu exagéré ; ce qui est certain, c'est que ces projets brisent nos routines et la monotonie du banal. Ils augmentent considérablement ce que Kaj Noschis appelle la « dimension affective » de nos territoires, parce qu'ils sont « des moments où d'un coup les émotions prennent leur envol<sup>46</sup> »

---

<sup>42</sup> Charles Ambrosio et Vincent Guillon « Gouverner, consommer et produire, les trois mondes de la ville créative », op.cit.

<sup>43</sup> Habib Ayeb « La nouvelle agriculture dans la steppe du sud-est tunisien et la mort annoncée de l'oasis de Gabès » in « Nourritures » Les Carnets du paysage, Actes sud et l'École nationale supérieure de paysage, hiver 2013.

<sup>44</sup> Stephen Sawyer et Terry N.Clark « Politique culturelle et démocratie métropolitaine à l'âge de la défiance », op.cit.

<sup>45</sup> Kaj Noschis « Signification affective du quartier », *Comportements*, 2011 (réédition de l'ouvrage publié en 1984).

<sup>46</sup> Kaj Noschis « Signification affective du quartier », op.cit.

Ces émotions constituent un imaginaire collectif qui va s'ancrer durablement sur le lieu où l'événement s'est produit, comme un marqueur positif qui décale le regard, la perception de nos espaces du quotidien. On l'imagine aisément, tous ces projets sont vecteurs d'une dimension affective qui permet une mise en confiance avec le territoire où ils ont lieu. Ils sont porteurs de ce que Laurent Thévenot décrit comme « une relation ancrée dans un territoire et une durée [...] que l'on pourrait appeler un sociolocal<sup>47</sup>. » Les Paysages Gustatifs sont une parfaite illustration de ce propos. « Manger le paysage », telle était l'invitation faite au public dans les brochures de présentation de ce projet, au sens propre (déguster un pique-nique agrémenté des herbes trouvées sur le parcours), comme au sens symbolique (manger des yeux le panorama). Il en est de même si l'on sort des espaces naturels pour retrouver l'odeur du bitume. C'est peut-être en milieu urbain que la dimension affective des espaces se perd de plus en plus, et que le sociolocal est le plus mis à mal. Certains projets culturels culinaires sont particulièrement générateurs d'effets externes positifs sur ce type d'espaces. Ce phénomène est particulièrement remarquable avec la tenue d'un Festins de Méditerranée sur les berges de l'Huveaune à Aubagne ou le Grand Bavardage, banquet sur la Canebière orchestré par Lieux publics pendant les Métamorphoses de MP2013.

Gilles Fumey, chercheur en géographie culturelle de l'alimentation, parlant des paysages qui se mangent (une vigne, un champ de blé, un verger) ou de ceux où l'on mange, prévient : « Les paysages qui donnent à voir l'alimentation comme une relation au monde sont ceux qui se lisent le mieux.<sup>48</sup> » Comment alors donner meilleure dimension affective à un lieu que d'y inviter quelqu'un à partager un repas ? C'est exactement ce que proposent les acteurs des projets culturels culinaires.

### **I.D3 / Des situations pour rencontrer l'autre**

Le chef cuisinier Yvan Cadiou est formel : « Ce qui fait une table, ce sont les gens autour de la table. » Lieu de la commensalité – manger ensemble —, la table telle qu'elle est pensée par les acteurs culturels et culinaires est aussi un lieu de la convivialité – bien-être ensemble. Il faut noter que de nombreux projets culturels culinaires ont pour intention prédominante la recherche de la convivialité. Georgiana Viou est affirmative sur ce point : « Il y a des personnes qui ne se rencontreraient jamais si elles ne faisaient pas ces sorties-là. »

Rencontrer l'autre, quel contexte plus facile que celui d'un repas, d'un banquet avec une dimension artistique, qui plus est ? Pour reprendre la suggestion de Jean-Jacques Rousseau : « Plantez au milieu d'une place un piquet couronné de fleurs, rassemblez-y le peuple, et vous aurez une fête. Faites mieux encore : donnez les spectateurs en spectacle ; rendez-les acteurs eux-mêmes ; faites que chacun se voie et s'aime dans les autres, afin que tous en soient mieux unis.<sup>49</sup> »

La scénographie de la table, ce face-à-face, permet cet effet de miroir dont parle Rousseau. Gageons que la dimension artistique de la proposition va rendre l'effet miroir encore plus puissant. On se regarde, on sent les mêmes effluves, on goûte les mêmes saveurs, on entend les mêmes sons – cliquetis des fourchettes, paroles qui s'envolent, éclats de rire, verres qui s'entrechoquent. La richesse vient du partage, non pas de l'accumulation. En cela, les projets culturels culinaires sont générateurs d'une grande richesse, celle de créer des espaces de partage pour que les gens se rencontrent et tissent des liens – certainement éphémères, le temps d'une soirée —, mais qui donnent à nos échanges une autre dimension.

---

<sup>47</sup> Laurent Thévenot « Nouvelles figures du compromis », op.cit.

<sup>48</sup> Gilles Fumey, « Paysages à boire et à manger » in « Nourritures » Les Carnets du paysage, Actes Sud et l'École nationale supérieure de paysage, hiver 2013.

<sup>49</sup> Jean-Jacques Rousseau « Lettre à d'Alembert » (1758) Flammarion, Paris, 2003.

## CONCLUSION

On a pu décrire dans cet article les effets externes que génèrent les projets culturels culinaires au-delà de la proposition en elle-même. Si, dans l'évocation de la grille typologique en introduction, on a distingué trois types de discours dans l'intention recherchée – esthétique, convivial, militant – on voit bien que ces trois niveaux de discours sont transversaux et sont toujours présents dans les projets portés par MP2013, même s'ils le sont à des degrés divers. Dépassant la simple idée de défendre un bien commun, que peut être « la culture pour tous » ou « une alimentation de qualité », les acteurs de ces projets hybrides sont porteurs d'une action qui rayonne sur toutes les périphéries extérieures : l'individu, le groupe, la société

- Parce qu'ils questionnent ce qui se trouve dans notre assiette et de savoir comment on va le déguster, ces projets ouvrent la discussion sur nos pratiques alimentaires.
- Parce qu'ils proposent une lecture artistique, un décalage, un « pas de côté », de nos actes du quotidien, ils vont être facteurs de sociabilité en suscitant des échanges, des interactions, des rencontres qui n'auraient pas lieu dans d'autres contextes.
- Parce qu'ils diffusent des marqueurs positifs sur la qualité des produits, la saisonnalité, la provenance, ces projets vont ouvrir des zones de confiance, animer notre curiosité, loin de nos angoisses alimentaires.
- •Parce qu'ils sont réalisés dans le cadre d'une économie non marchande, avec des financements publics et une valorisation des échanges gratuits, ils permettent à des gens d'avoir accès à des pratiques artistiques et/ou alimentaires inhabituelles pour eux.
- Parce qu'ils nous font vivre des moments mémorables dans des espaces inédits, ces projets contribuent à redonner une dimension affective aux lieux que nous fréquentons.
- Parce qu'ils nous installent à table avec des gens que l'on ne connaît pas, ils nous font aller vers les autres, échanger et connaître.
- Parce qu'ils sont facteurs d'émancipation et qu'ils nous interrogent sur notre devenir au sein de la société, ils sont politiques.

Au-delà des retombées économiques ou touristiques que génèrent ces projets, il est indéniable que les projets culturels culinaires construisent du commun. Parce qu'ils sont le fruit d'une pratique collective autour d'un geste artistique qui entre en résonance avec le réel, les projets culturels culinaires sont vecteurs de ces symboles forts qui nourrissent la vie en société. Ils font naître une curiosité qui redonne confiance là où l'anxiété s'installe, donnent une dimension affective à des territoires qui ont tendance à se dépersonnaliser, engagent le public dans une expérience émancipatrice, redonnent du sens à une action politique du quotidien.

Pourtant, si ces projets sont bien ceux d'une ville créative, qui place la culture comme levier de développement des territoires, comment faire pour qu'ils ne deviennent pas les instruments d'un « marketing culturel urbain<sup>50</sup> » ?

Par la justesse artistique des projets, très certainement. En instaurant des critères d'évaluation qui dépassent les seules retombées économiques et touristiques, également ; et le chemin est encore long pour déterminer des indicateurs acceptés par tous. Mais surtout, en s'assurant de la diversité du public qui y participe. La ville créative doit rester ce que Guy Saez appelle une « ville civique<sup>2</sup> », une ville hospitalière pour ses propres habitants, quelle que soit leur appartenance socioculturelle.

---

<sup>50</sup> Guy Saez « Le tournant métropolitain des politiques culturelles » in « Les Nouveaux Enjeux des politiques culturelles » Guy saez et Jean-Pierre Saez, La découverte 2012.



Pour cela les projets qui l'animent doivent s'ouvrir à la participation citoyenne et trouver les moyens de concerner l'ensemble des populations. Pour que l'agir ensemble des projets d'une ville créative ne soit pas dévoré par l'entre soi.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

### Ouvrages et articles (par auteurs)

- ABELES Marc « L'Abstention, un nouvel engagement » in Le 1 « La démocratie française est-elle au bout du rouleau ? », numéro 9, juillet 2014
- BACHELARD Gaston, « La Poétique de l'espace », 1957 – Introduction
- BAZIN Hugues « Les conditions d'une pensée politique de la culture. Les Tiers Lieux de la créativité territoriale au cœur d'un travail de la culture », in recherche-action.fr, 2013
- BENHAMOU Françoise, « L'Économie de la culture », Collection Repères, La Découverte, premier tirage 2011, réédition 2013.
- BLOCH Maurice « Commensalité et empoisonnement », La Pensée de midi numéro 30, Actes sud, 2010, Document téléchargé depuis www.cairn.info
- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme « Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante », 1848
- BROYELLE Fanny « Art, culture et cuisine, vous reprendrez bien un peu d'agir ensemble ? De Marseille-Provence 2013 au Voyage à Nantes, les projets culturels culinaires inventent des espaces communs » Mémoire de M2 RH/ESS, Aix-Marseille Université, 2014
- CHOUGNET Jean-François, directeur général de MP2013, Éditorial du « Guide Gantié », édition Marseille 2013
- CHOUGNET Jean-François, « MP2013 à mi-parcours », 8e art, juillet 2013
- CODELLO-GUIJARRO Pénélope « Vers la construction d'un espace public de proximité », HERMÈS (revue de l'Institut des sciences de la communication du CNRS) numéro 36 « Économie solidaire et démocratie », 2003
- CORBEAU Jean-Pierre « Le Manger, lieu de socialité. Quelles formes de partage pour quels types d'aliments ? » Prévenir, numéro 26, 203-217
- DE CERTEAU Michel, « L'Invention du quotidien - 1. Arts de faire » Folio essai - Gallimard, 1990
- DEWEY John « L'Art comme expérience », 1934, Folio essais 2008
- DEWEY John « Le Public et ses problèmes », 1927, Folio essais, 2010
- DOMERGUE Manuel, « L'Irruption des consommateurs engagés » in « Alternatives économiques », numéro 331, janvier 2014
- EME Bernard, LAVILLE Jean-Louis « Cohésion sociale et emploi », Sociologie économique – EPI/Desclée de Brouwer, 1994
- FISCHLER Claude « Gastro-nomie et gastro-anomie » In : Communications, 31, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bio culturelle de l'alimentation.
- FISCHLER Claude « Les Alimentations particulières - Mangerons-nous encore ensemble demain ? », Odile Jacob, 2013
- GONON Anne « In vivo, Les Figures du spectateur des arts de la rue », Carnets de rue, éditions L'entre-temps, 2011
- HENRIET Dominique, « Externalité, économie », Encyclopædia Universalis [en ligne]
- LOMBARDI Dominique « Cuisines sur rue, récits et recettes des jours de fête », Éditions Bureau des compétences et des désirs, 1997
- MAUSS Marcel « Essai sur le don - Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », 1923-1924

- NOSCHIS Kaj « Signification affective du quartier », Comportements, 2011 (réédition de l'ouvrage publié en 1894)
- ONFRAY Michel « La Raison gourmande », Biblio essais, Le Livre de poche, 195
- PIERRON Jean-Philippe « Le Pain d'Homère et le fast-food », Études (Éditions SER), 2005, consultation en ligne sur cairn.info
- POULAIN Jean-Pierre, « Sociologies de l'alimentation – Les mangeurs et l'espace social alimentaire », PUF, 2002 (3e édition 2013)
- RAFFESTIN Claude et BRESSO Mercedes « Travail, Espace, Pouvoir », L'Âge de l'Homme, 1979
- RANCIÈRE Jacques « Le Spectateur émancipé » La Fabrique éditions, 2008
- ROUSSEAU Jean-Jacques « Lettre à d'Alembert » 1758, Flammarion, 2003
- SAEZ Guy, SAEZ Jean-Pierre « Les Nouveaux Enjeux des politiques culturelles – Dynamiques européennes » La Découverte-Pacte, 2012

**Dossiers et articles généraux**

- « Manger ensemble » Les Cahiers européens de l'imaginaire, CNRS éditions, mars 2013
- « Nourritures » Les Carnets du paysage, Actes Sud et l'École nationale supérieure de paysage, hiver 2013