



L'art à table, espace des possibles

Floriane Facchini,
*Ce que nous dit l'eau,
Cucine(s),*
au festival Les Zaccros
d'ma Rue à Nevers.
© Clément Martin.

Souvent associée à l'idée de convivialité, la table de cuisine reste un espace de transmission chargé d'un contexte social, historique et géopolitique. Artistes et penseurs s'approprient cet espace réflexif, en révèlent les dynamiques normatives et les violences symboliques, mais aussi les potentialités.

PAR ZINEB SOULAIMANI

L'espace de cuisine est aussi un espace de savoir, historiquement considéré en opposition aux espaces de savoirs « légitimes ».

Dans son livre *Phénoménologie queer*, Sara Ahmed propose une réflexion approfondie sur la table. Elle y explore les tables d'écriture pour en arriver à la table de cuisine et à la manière dont celle-ci soutient la réunion de famille. Par un mouvement oblique, la philosophe détourne l'attention de l'objet pour activer son arrière-plan socio-historique. Elle s'attarde ainsi sur le travail des écrivaines *queers* et féministes qui mettent en lumière les supports sur et depuis lesquels elles travaillent, sans en nier la matérialité. Dans l'espace domestique, les femmes ne peuvent parfois écrire qu'entre deux couches à changer ou deux plats à cuisiner. Prises dans ces activités, elles écrivent aussi dessus. Leur écriture est aphoristique, parcellaire ou faite de petites notes. C'est la particularité de la table de cuisine par rapport au bureau du philosophe : un espace depuis lequel on pense sans se séparer du monde. En mai dernier, Sara Ahmed était invitée au [KunstenFestivalDesArts](#), festival pluridisciplinaire à Bruxelles, dans le cadre du programme [Free School](#), qui avait pour thème « l'école de la convivialité ». La table de cuisine, et avec elle, les notions d'hospitalité et de convivialité étaient mises au travail. Souvent invisibilisé, très genré et lié à des pratiques mineures, l'espace de cuisine est





L'œuvre d'Olivier Vadrot *La table sans fin* présentée lors de l'Amzei Block Party à Mita Biciclista, Bucarest, juin 2024.

© Raz van Fotograv.

Exposition de Félix Kazi-Tani à la « Chambre d'Ami-es » de la galerie Marcelle Alix en avril 2024.

© Nicolas Lafont.



« La communauté queer participe à transmettre une autre histoire de la recette, comme une tentative d'opposer une petite résistance face à la puissance neutralisante et effaçante de l'épistémologie occidentale moderne. »

FÉLIX KAZI-TANI.

DR.

aussi un espace de savoir, historiquement considéré en opposition aux espaces de savoirs « légitimes ». Le mettre au centre permet de le questionner et le revaloriser sans le romantiser.

Espace normatif

Félix Kazi-Tani mène un travail de recherche au long cours (présenté à la galerie Marcelle Alix, à Paris, en avril 2024) sur les cultures de la table moderne de tradition européenne, de la fin du XVIII^e siècle à aujourd'hui. La cuisine restant une pratique bien documentée, y compris lorsqu'elle est pratiquée dans les marges. Par extraction, accumulation, montage, assemblage ou recomposition, Félix Kazi-Tani se positionne en iconographe pour chercher des indices et révéler les sous-textes de ce que produisent les documents, comme nouvelles narrations. Alors que la littérature culinaire déploie des outils de normativité de genre, de classe ou de race, avec l'injonction d'associer la cuisine au soin domestique, la communauté *queer* impulse une dynamique différente, avec la volonté de se réappropriar la table en la sortant de son schéma bourgeois.

Par l'observation des livres de cuisine *queer* des années 1960-1970, Félix Kazi-Tani a constaté que les titres des recettes nomment les personnes qui les transmettent : les « *lasagnes de Mathieu* » ou le « *houmous de Suzanne* ». Le ton employé s'autorise l'anecdote ou l'humour, pratique réservée aux grands chefs dans les livres classiques de cuisine. La photo qui accompagne la recette conserve sa place, mais sa fonction n'est jamais descriptive ou prescriptive du plat. Elle documente le moment pour représenter la communauté : photographies des amis, du paysage, dessin. Ainsi la communauté *queer* participe à transmettre une autre histoire de la recette comme pratique vernaculaire traditionnelle, ce qui, selon Félix Kazi-Tani, « est une tentative d'opposer une petite résistance face à la puissance neutralisante et effaçante de l'épistémologie occidentale moderne, qui arase la provenance des connaissances ».

L'espace normatif de la table de cuisine peut aussi être un espace de conflits, d'emprise ou d'assignation. Détourner son usage, déconstruire sa normativité ou sortir la table de son espace domestique permettrait de libérer l'objet de ses injonctions. Architecte de formation, Olivier Vadrot crée des objets qui favorisent des situations d'assemblées (tribune, kiosque, cercles...), pour permettre l'échange. *La table sans fin* est une œuvre à protocole qui existe de



Adossé à un centre d'art, un festival ou une scène nationale, le projet *Cucine(s)* de Floriane Facchini se veut « *une enquête sur les pratiques agricoles et culinaires d'un territoire* ».



Floriane Facchini.
© Clément Martin.

Floriane Facchini, *Cucine(s)*,
au festival de la Bâtie
de Genève.
© Greg Clement.



manière autonome, éphémère et nomade. Agile dans son processus de montage et démontage, cylindrique ou serpentine, elle peut accueillir 150 personnes. Ses premières activations ont eu lieu à l'occasion de l'événement « Le Temps du Comté », où les convives tirés au sort pouvaient déguster gratuitement dans des lieux insolites des dîners de chefs étoilés. Aujourd'hui cette table occupe un carrefour de Bucarest, à l'initiative de l'association A.R.C.E.N. et de La Mița Biciclista.

Quand sa forme n'est pas détournée, la table peut aussi devenir un espace à embellir. En avril dernier, l'équipe de Least à Genève a réuni Adrien Mesot, qui se dit artiste-cueilleur, et Laetitia Pascalín, artiste-brodeuse. Le premier a guidé un groupe dans une cueillette d'herbes sauvages comestibles, la seconde a rassemblé autour d'une longue table un autre groupe pour broder la nappe qui devait recevoir à la fin de la journée le produit de la cueillette, à déguster. Autour de la table, une communauté non-artiste s'est ainsi mise à l'œuvre, tissant des récits autour d'une création collective.

Intervention d'Adrien Mesot et de Laetitia Pascalín dans le cadre du festival « EXPLORE DEMAIN » par Least à Genève en avril 2024.

© Least.

Samah Hijawi,
Kitchen Table.

© Israe Ben Yahya.



Le temps long

Le temps long est un critère commun à beaucoup de projets sur la table de cuisine. Floriane Facchini se définit comme une *sfoglina*, une faiseuse de pâtes traditionnelles. Adossé à un centre d'art, un festival ou une scène nationale,

son projet *Cucine(s)* se veut « *une enquête sur les pratiques agricoles et culinaires d'un territoire* ». Une enquête-performance à déguster *in situ*, puisque le processus se clôt par un banquet géant, comme une invitation à « *faire corps avec le territoire en l'ingurgitant* ». Pour cette Italienne exilée à la frontière franco-suisse, « *ce qui se trouve dans notre assiette est très politique* ». La nourriture est une porte d'entrée pour parler des problématiques écologiques de manière non moralisatrice, en créant un commun alimentaire.

Interroger les frontières et les voyages complexes des aliments est à la base du travail de Samah Hijawi, artiste d'origine palestinienne installée en Belgique. Son récent projet *Kitchen Table* s'articule autour de la mémoire culinaire et de recherches sur les histoires et les cosmologies des aliments.





« Ce projet permet de créer une sorte de cartographie géopolitique des histoires et des mouvements des diasporas. »

DANIEL BLANGA GUBBAY,
CODIRECTEUR ARTISTIQUE DU FESTIVAL
KUNSTENFESTIVALDESARTS.

© Bea Borgers

Samah Hijawi associe directement sa mère à cette mémoire : « *Ma mère n'exprimait pas son amour avec les mots, mais quand je regarde tout ce qu'elle a fait et cuisiné pour nous, ce n'est rien d'autre que de l'amour.* » L'artiste regrette cependant que le féminisme des années 1970 ait dévalorisé « *le travail de nos mères* » avec l'injonction de désertir la cuisine. Pour elle, la nourriture réunit les personnes et permet d'activer une mémoire sensible et de transmettre un héritage intangible.

Dans le cadre de la Free School du KunstenFestivalDesArts, Samah Hijawi a animé plusieurs projets participatifs autour de recettes à thème (deuil, aphrodisiaque, solidarité...). Une participante allemande a ainsi proposé sa version du *gado gado*, un plat indonésien, en souvenir d'un long séjour à Yogyakarta où elle a vécu une histoire d'amour passionnée. Pour Daniel Blanga Gubbay, codirecteur artistique du festival : « *Ce projet permet de créer une sorte de cartographie géopolitique des histoires et des mouvements des diasporas et de voir de quelle manière la cuisine marque l'hybridation des cultures, centrale dans nos identités.* »

Artiste originaire de la république russe de Bouriatie, à la frontière avec la Mongolie, Mirra Markhaëva part elle aussi des souvenirs de son enfance et des récits culinaires de son village natal. Elle se refuse à un art exposable en galerie et creuse une pratique intégrée à la vie, comme le projet *Dumpling Tales*.

Dans la version activée lors du KunstenFestivalDesArts, les convives purent découvrir quatre types de *dumplings* (boulettes de pâte farcies, *ndlr*) issus de cultures diverses. Leur forme est une métaphore de l'hospitalité, tandis que leur lente confection implique une mise en œuvre collective. Pour Mirra Markhaëva, « *l'hospitalité, c'est la redistribution des ressources* ». Elle n'hésite pas à citer l'autrice afro-féministe Audre Lorde, pour laquelle « *l'amour de soi et les célébrations sont aussi des formes de résistance* ». Ainsi la valeur ne se trouverait pas dans la nourriture, mais dans le moment partagé, non monétisable.

La table du témoignage politique

D'autres projets trouvent leur place dans les boîtes noires des théâtres. Dans *Autophagies (histoires de bananes, riz, tomates, cacahuètes et puis des fruits, du sucre, du chocolat)*, l'autrice et metteuse en scène Eva Doumbia mêle son récit autobiographique de femme d'origine malienne, ivoirienne et française aux histoires des aliments qui composent le *mafé*, plat considéré comme « *traditionnel africain* ». Une investigation par le goût dans un théâtre d'assemblage où l'on passe de la clinique pour soigner les phobies alimentaires au lieu de cérémonies avec autel, bougies, lumière rouge et divan. Dans un coin, un *mafé* géant se prépare, dégageant une odeur envoûtante à mesure que le récit tisse des liens entre nourriture et colonisation, du déplacement



Mirra Markhaëva,
en collaboration avec Globe
Aroma et ruangrupa,
Dumpling Tales.

© Francis Van Acker - RHoK.

Eva Doumbia,
*Autophagies (histoires de
bananes, riz, tomates,
cacahuètes et puis des fruits,
du sucre, du chocolat),*
en 2021 au festival d'Avignon.

© Christophe Raynaud de Lage.



MEXA,

The Last Supper.

© Anna Van Waeg.

La table devient un espace de *storytelling* qui pose la question de la responsabilité du regard du public.



violent des personnes et des denrées au saccage des écosystèmes. La banane, souvent associée aux clichés du continent africain bien qu'originale de l'Inde, est un exemple éloquent des postulats racistes de l'imaginaire alimentaire. À la fin de ce spectacle-cérémonie de réparation, la procession se clôt par le partage du « *mafé de la réconciliation* », qui n'a rien d'une récompense. Eva Doumbia le qualifie d'« *eucharistie documentaire, un peu comme on partage le pain à la fin de la messe* », introduisant des codes chrétiens, animistes et vaudous.

La référence religieuse est très présente également dans *The Last Supper* (La Cène), dernière création du collectif brésilien MEXA, fondé en 2015 à la suite d'agressions contre des personnes racisées et/ou LGBTQIA+. Considérée comme la première messe, la Cène annonce la trahison imminente de l'un des apôtres, tandis que Jésus tend les bras vers le pain et le vin pour instituer l'Eucharistie. Sur le mur de la cantine de la maison d'accueil de São Paulo où certaines performeuses ont partagé leurs premiers repas aux débuts du collectif, se trouvait un fac-similé de la version iconique de la Cène par Léonard de Vinci. Sur scène, les interprètes sont installées le long d'une table horizontale, dans un cadre architectural sobre et austère. Une partie du public est conviée à rejoindre ses abords pour partager un banquet opulent. Le choix de la table biblique est nourri par le rôle des églises brésiliennes auprès des personnes en situation de précarité structurelle, comme celle que vivent les membres de MEXA. Selon Daniel Blanga Gubbay, la pièce dépasse la réflexion sur la convivialité : « *Peut-on, en tant que spectateur, être témoin d'une histoire qui est en train de se passer ? Pourra-t-on transmettre cette histoire le jour où ce collectif disparaîtra ?* » La table devient alors un espace de *storytelling* qui pose la question de la responsabilité du regard du public. Le directeur artistique rebondit : « *Comment sortir de la consommation de cette image pour entrer dans une relation de témoignage politique ?* » Ce théâtre du réel pourrait disparaître devant nos yeux, puisqu'à la table de MEXA chaque repas est potentiellement le dernier.

The Last Supper révèle l'agentivité des artistes face à un public dont les références et le profil sociologique divergent souvent profondément des leurs. Pour Daniel Blanga Gubbay, la lutte ne peut pas s'envisager uniquement dans le seul objectif d'obtenir ou de maintenir certains droits, mais dans une vie digne où le plaisir doit être central. Selon le curateur, ces projets artistiques « *rappellent l'importance d'une forme de self care qui peut exister à l'intérieur de la lutte politique et des solidarités mutuelles : le plaisir et le soin pour soi et pour l'autre font partie de ce dont on a besoin pour continuer* ». Non pas dans un effet anesthésiant qui pourrait faire oublier les questions brûlantes, mais pour se régénérer dans les solidarités et la convivialité de la table. Un plaisir qui permettrait de fertiliser nos imaginaires politiques et activer notre propre agentivité.