

- LE GÔÛT DES AUTRES



EXPOSITION

**DU 5 JUILLET 2014
AU 4 JANVIER 2015**

Sommaire

1. « Cuisines et sociétés », une thématique partagée.....p 3
2. Le goût des autres.....p 4-5
Communiqué de presse
3. Un parcours pour plonger au cœur des cuisines.....p 6-15
 - Le carrefour des mondes
 - La ronde des curiosités
 - Le marché des interdits
 - Le garde-manger
 - Tour de tables
4. Le parti pris scénographique.....p 16
5. Événements et animations autour de l'exposition.....p 17
6. Photos et conditions d'utilisation.....p 18-19
7. Informations pratiques et contact presse.....p 20

1. « CUISINES ET SOCIÉTÉS », UNE THÉMATIQUE PARTAGÉE

L'exposition « le goût des autres » présentée cette année à l'Abbaye de Daoulas s'inscrit dans un cycle « Cuisines et sociétés » commun à l'ensemble des cinq sites de *Chemins du Patrimoine en Finistère*.



Alors que la gastronomie française, le pain d'épices croate ou encore la diète méditerranéenne sont entrés au patrimoine immatériel de l'UNESCO, le rôle de l'alimentation est plus que jamais d'actualité dans les constructions identitaire et culturelle des sociétés. Au plus proche des préoccupations quotidiennes, l'alimentation et la cuisine s'inscrivent bien au delà du besoin élémentaire de chaque être humain.

Expositions, résidences et performances d'artistes, ateliers et rencontres avec des cuisiniers : la programmation 2014 de *Chemins du patrimoine en Finistère* décline différents aspects de cette thématique, en fonction des identités propres à chacun de ses cinq sites : Abbaye de Daoulas, Château de Kerjean, Manoir de Kernault, Abbaye du Relec et Domaine de Trévarez.

2. LE GOÛT DES AUTRES

Communiqué de presse



À l'extrême pointe de l'Europe et d'une péninsule étirée entre mer et océan, l'établissement public de coopération culturelle *Chemins du patrimoine en Finistère* réunit cinq sites patrimoniaux majeurs du département et tisse entre eux les liens d'une nouvelle politique culturelle interrogeant la notion de diversité culturelle : Abbaye de Daoulas, Abbaye du Relec, Manoir de Kernault, Château de Kerjean et Domaine de Trévarez.

L'Abbaye de Daoulas, située à l'extrême ouest de l'Europe, en Bretagne, terre de voyageurs et d'explorateurs, a influé sur l'orientation donnée aux expositions depuis près de 25 ans autour de la rencontre des cultures. Le projet culturel de *Chemins du patrimoine en Finistère*, précise ce cadre et oriente le propos autour de la question de la diversité culturelle et du rapport à la fois banal et complexe entre le Même et l'Autre, l'ici et l'ailleurs, le Proche et le Lointain, dans une perspective historique et contemporaine, et la façon toute aussi complexe dont il peut être envisagé dans sa restitution aux publics.

Nous avons aujourd'hui à notre portée une prodigieuse diversité d'aliments mais tous ne nous semblent pas dignes de figurer à notre table. Comment se fait-il que nous refusions des nourritures que d'autres trouvent exquises comme les insectes ou la viande de chien ? Et qu'à l'inverse, les mets dont nous nous délectons comme les huîtres ou les cuisses de grenouilles fassent horreur à d'autres ? Est-ce l'expression d'un simple dégoût, la peur d'effets indésirables ou le résultat d'interdits ? Autant d'aspects que l'exposition aborde au sein d'une cuisine effervescente, d'un marché des interdits ou d'une ronde des curiosités. Des objets étonnants, des aliments insolites aident à cerner ce rapport intime et complexe que nous entretenons avec ce que nous mangeons, reflet immédiatement saisissable de la diversité culturelle.

Cette exposition a bénéficié de la collaboration de Laurence Ossipow-Wuest, professeur à la Haute école spécialisée de Suisse occidentale et responsable du Centre de Recherche Sociale de Genève et de Françoise Cousin, ethnologue et conservateur au musée de l'Homme.

« Manger : rien de plus vital, rien d'aussi intime. »

Cette citation du sociologue Claude Fischler rappelle la nécessité de se nourrir pour vivre mais elle souligne également que l'acte de manger, et donc d'ingérer des « corps étrangers », est bien plus complexe qu'il n'y paraît. L'exposition « *Le goût des autres* » nous éclaire sur les raisons plus ou moins conscientes qui conduisent nos choix alimentaires.

Omnivores, nous pouvons manger indifféremment des aliments d'origines animale ou végétale. Nous disposons ainsi d'une prodigieuse diversité d'aliments mais tous ne nous semblent pas dignes de figurer à notre table. Comment se fait-il que nous refusions des nourritures que d'autres trouvent exquises et qu'à l'inverse, les mets dont nous nous délectons fassent horreur à d'autres ?

Nos goûts et dégoûts résultent d'un héritage familial et plus largement de l'influence exercée par notre environnement socioculturel mais ils peuvent varier, s'enrichir voire se transformer

radicalement au cours d'une vie, selon nos propres expériences, nos propres rencontres.

Incorporer un aliment n'est pas neutre. C'est assimiler en même temps que les qualités nutritives de la nourriture des propriétés symboliques. Ce que l'on mange nous colle à la peau et il n'est pas rare d'assimiler une population à son alimentation. *Froggies* et *rosbeefs* ont ainsi respectivement désigné les Français vus du Royaume-Uni et les Anglais vus de France.

« Manger, c'est penser »

Alors que les sociétés dites modernes n'ont plus à l'esprit la peur de manquer, des inquiétudes liées à l'industrialisation et à la mondialisation ont fait surface, poussant tout un chacun à imaginer et à inventer de nouveaux modèles alimentaires. De nouvelles tendances se dessinent ainsi aujourd'hui. On assiste notamment à l'émergence de nouveaux modèles de consommation, portés par des individus en quête de cohérence entre ce qu'ils pensent et ce qu'ils mangent.

Conçue en cinq étapes, l'exposition « Le goût des autres » nous plonge au cœur des cuisines, nous invitant à nous attabler à un cabinet des curiosités alimentaires, à déambuler le long des étals d'un marché des interdits ou bien encore à nous plonger dans un garde-manger symbolique. Ces différentes séquences nous permettent de comprendre les raisons qui guident et sous-tendent nos choix alimentaires au travers d'objets étonnants, d'aliments insolites qui incarnent ce rapport intime et complexe que nous entretenons avec ce que nous mangeons, reflète immédiatement saisissable de la diversité culturelle.

L'Homnivore et le goût des autres



L'Homnivore est un essai paru en 1990 aux éditions Odile Jacob. Dans ce livre, le sociologue Claude Fischler analyse d'une façon innovante le rapport des mangeurs contemporains à leur alimentation, en mêlant sociologie, psychologie et ethnologie. Claude Fischler part à la recherche des origines de nos comportements alimentaires, de nos goûts et dégoûts, de notre relation au corps ou à l'alimentation de l'Autre. Autant de thématiques qui dressent le portrait d'une civilisation moderne dont l'évolution des modes de vie et l'industrialisation ont peu à peu transformé notre rapport à l'alimentation mais aussi à nous-mêmes.

Si l'Abbaye de Daoulas a choisi de se baser sur cet ouvrage pour l'exposition 2014, c'est avant tout car il propose un décryptage de normes et de pratiques alimentaires qui peuvent parfois sembler très éloignées les unes des autres mais dont finalement les origines et les causes s'entremêlent et, parfois, se rejoignent. Ce parti-pris, qui consiste à chercher au delà de la diversité évidente, des signes d'appartenance à une humanité commune, s'ancre au cœur du projet culturel de l'Abbaye. Le site continue ainsi d'explorer, au fil de ses expositions, les relations qu'entretiennent l'Autre et le Même, l'Ici et l'Ailleurs.



LAOS / VIENTIANE / PHILIPPE JONARD



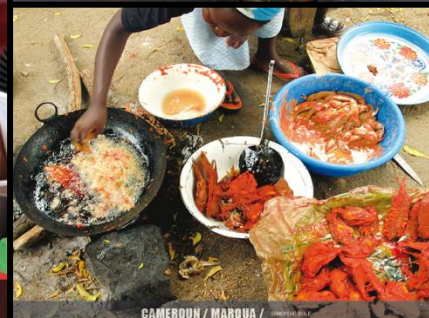
CHINE / SUZHOU / PHILIPPE JONARD



FRANCE / PARIS / MONGI HAMMAMI



ANGLETERRE / CANTERBURY / PHILIPPE JONARD



CAMEROUN / MAROUA / PHILIPPE JONARD



CHINE / SHANGHAI / NICOLAS BOUTISSON



MALI / DIÉMA / SANDRA FIORI



ALLEMAGNE / BERLIN / NATHALIE NEUMANN



CAMBODGE / KAMPOT / GABRIELLE MONTREDON ET THOMAS RIBET

LE CARREFOUR DES MONDES

« La cuisine [...], est un dispositif tendant à résoudre le paradoxe de l'omnivore, tout au moins à le rendre vivable, et à réguler l'anxiété de l'incorporation. La cuisine a une vertu fondamentalement identificatrice : une fois cuisiné, c'est-à-dire plié aux règles conventionnelles, l'aliment est marqué d'un sceau, étiqueté, reconnu, en un mot : identifié. La nourriture brute est porteuse d'un danger, d'une sauvagerie que conjure l'accommodement. » - Claude Fischler, L'Homnivore

Faire la cuisine, c'est traduire dans son langage culinaire et s'appropriier des aliments qui peuvent nous être étrangers ou nous paraître immangeables. C'est réinterpréter des recettes et des aliments pour les apprivoiser, en les faisant passer par notre filtre culturel. C'est inventer notre propre langue, notre propre cuisine.

Mais faire la cuisine, c'est aussi dire, voire revendiquer, un mode de vie. Au gré des progrès technologiques et des métissages culturels, la cuisine est influencée par nos façons de vivre et de nous alimenter autant qu'elle les influence. Manger chez soi, manger au travail, manger dans la rue, manger seul ou en groupe, manger à heures fixes ou aléatoires sont autant de pratiques qui permettent à chacun de se construire son propre mode alimentaire.

Si manger dans la rue est une pratique universelle et ancestrale qui n'a jamais cessé d'exister dans un grand nombre de régions du monde, elle tend actuellement à se développer. Les raisons de ce phénomène sont multiples : nécessité économique, mobilité croissante, aspiration à un renouveau de l'espace publique, ou, tout simplement, plaisir de manger ici et maintenant.

Du truck californien sophistiqué au modeste foyer à bois posé à même le sol au bord d'une route malienne, en passant par le tricycle aménagé avec légèreté pour parcourir les faubourgs de Pékin, les projections du carrefour des mondes explorent la réalité contemporaine et mondiale de ce que l'on appelle communément la « street food ».



LA RONDE DES CURIOSITÉS

« L'immangeable répond-il toujours à une définition objective, ou s'agit-il d'autre chose, de l'ordre par exemple de l'imaginaire ? » - Claude Fischler, L'Homnivore

Face à des insectes, huîtres, fromages fermentés et autres aliments inconnus, nos réactions peuvent être diverses, du rejet à la curiosité. Cette « ronde », qui reprend ici le principe du cabinet de curiosités, propose un panorama subjectif et hétéroclite d'aliments glanés dans différentes cultures.

La perception que nous avons d'un aliment - son apparence, son odeur, sa consistance et son goût -, parfois conjuguée avec la peur qu'il nous rende malade, joue un rôle déterminant dans le fait que l'on accepte ou non d'y goûter.

Même si certains goûts et dégoûts sont innés et universels, comme la préférence pour le

sucré et l'aversion pour l'amertume avérées chez le nouveau-né, ils évoluent, voire se transforment radicalement au cours d'une vie. L'exemple du piment est particulièrement parlant : « cuisant » et indigeste pour les non-initiés, il est consommé quotidiennement dans les cuisines de nombreuses sociétés.

En Europe, l'intérêt suscité par les denrées exotiques s'inscrit dans une longue tradition. Dès le 12^e siècle, les Croisés ramènent dattes, agrumes, figues de leurs expéditions au Proche-Orient. En rupture symbolique avec la normalité du quotidien, l'introduction de ces nourritures liées à un ailleurs sublimé, établissent un lien et une passerelle vers l'Autre et sa culture.



LE MARCHÉ DES INTERDITS

« Il n'existe à ce jour aucune culture qui soit complètement dépourvue d'un appareil de catégories et de règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger. En d'autres termes, la variabilité observée à travers l'espèce humaine ne concerne pas la présence ou l'absence de catégories, mais leur contenu. »

Claude Fischler, *L'Homnivore*

Ce « marché des interdits » pose les principes d'une alimentation structurée et structurante chargée de répondre par la normalisation et l'interdit aux enjeux que pose le principe d'incorporation (le fait d'ingérer des aliments) ainsi que le paradoxe de l'omnivore (nous avons un choix d'aliments considérable, mais nous ne voulons ou ne pouvons pas tous les manger).

Incorporer un aliment n'est pas neutre pour le « mangeur ». L'acte, pourtant banal, qui consiste à porter à sa bouche une nourriture se révèle fondamental : l'aliment, une fois avalé, devient partie intégrante de l'individu.

Le psychologue Paul Rozin a en effet démontré qu'au sein des cultures occidentales, l'association des propriétés

symboliques d'un aliment se trouvaient transférées à son consommateur. Ainsi, la viande rouge rendrait fort et les légumes faible. La nécessité de contrôler sa nourriture dépasse donc le seul stade biologique. Ce que l'on mange nous construit et, pour aller plus loin, on devient ce que l'on mange.

Ce lien étroit entre culture et alimentation, en s'exprimant par une distinction normée de ce qu'il convient de manger ou non, demeure donc très fort. Choisir de suivre de façon plus ou moins stricte ces interdits participe à la construction de l'identité des individus et des collectivités humaines, au sein même des sociétés mais également vis-à-vis des sociétés extérieures.

LE GARDE-MANGER

« Le statut imaginaire de l'aliment moderne est marqué par ce manque de la médiation culinaire. L'aliment est devenu un artefact mystérieux, un « objet comestible non identifié », sans passé ni origine connus. » - Claude Fischler, L'Homnivore

Le garde-manger ici symbolisé montre comment la conservation permet aux collectivités humaines de s'affranchir des contraintes extérieures pour accéder à une indépendance autant vitale que politique. Et pourtant, l'image des procédés de conservation utilisés, du sel aux conservateurs, varie considérablement dans le temps et dans l'espace.

Utilisée pour préserver l'état existant d'un aliment ou pour empêcher son altération, la conservation alimentaire a toujours été une préoccupation des sociétés humaines. Elle permet de constituer des réserves tant pour le quotidien que dans des cas plus extrêmes de restrictions alimentaires, quelle qu'en soit

la cause (guerres, hivers rudes, pénuries, etc.).

Cependant, ces progrès, rendus possibles par les avancées de la recherche dans les domaines de l'agroalimentaire, de la chimie et de leurs applications industrielles, s'accompagnent souvent d'une certaine opacité pour le consommateur. Il ne sait plus d'où viennent les denrées qu'il consomme, ni même quelles matières premières entrent dans la composition des plats qu'il achète. Ce manque de lisibilité entraîne une méfiance qui touche aujourd'hui des modes de conservation jusque-là considérés comme « traditionnels ».



VILMORIN-ANDRIEUX & C^{ie}

M^{re} Crumier

Quai de la Mégisserie, 20.

PARIS.

1. Betterave jaune globe.
2. Navet jaune de Hollande.
3. Carotte rouge longue à collet vert.

4. Chou rutabaga.
5. Navet rose.
6. Cigouze soufflée d'Espagne.

7. Cigouze poire.
8. Navet rouge plat hâtif.
9. Carotte jaune très hâtif.

TOUR DE TABLES

« Manger, c'est penser ». C'est avec cette phrase, s'inscrivant dans la lignée de la pensée de Claude Lévi-Strauss, que Claude Fischler conclut son livre « L'Homnivore ». Elle met ici en lumière ce qui relie, au travers de leurs témoignages, les différents « mangeurs » interviewés.

Penser notre alimentation, c'est souscrire ou non à des normes, à des coutumes. C'est organiser et exprimer, au travers de nos choix et de nos comportements, notre rapport à la famille, à la société mais également à nous-mêmes. Cette individualisation du choix est de plus en plus marquée au sein de nos sociétés modernes, où la peur de manquer a laissé la place à d'autres questionnements, d'autres quêtes.

De nouvelles tendances se dessinent aujourd'hui, en réponse notamment à la standardisation et à l'abstraction de l'alimentation industrialisée. On assiste notamment à l'émergence de nouveaux modèles de consommation, portés par des individus en quête de cohérence entre ce qu'ils pensent et ce qu'ils mangent. Reprendre la main, maîtriser à nouveau ce que l'on mange, c'est un peu reprendre le contrôle de son existence et, nous le voyons dans ces interviews, repenser une société au sein de laquelle on se projette.

3. LE PARTI PRIS SCÉNOGRAPHIQUE



Cette année, c'est festin à Daoulas : L'exposition se « déjeune ». La scénographie utilise les signes du repas et de sa préparation pour proposer un menu mémorable. Le visiteur est accueilli par une séquence centrale qui convoque la Terre entière, la cuisine du Monde s'y prépare devant ses yeux. Puis, fait inédit à Daoulas, le sens de parcours est libre, une exposition – buffet où chacun choisit l'ordre des plats : Voir tourner la table des curiosités ou aller au marché des interdits ou bien encore passer au garde-manger. Une exposition colorée, rythmée, une mise en scène faite de séquences typées, de ruptures et de relances, un sucré-salé pour scander le propos d'altérité.

Guliver design

Depuis sa création en 1986, GULIVER est animée par ses deux co-fondateurs Philippe Comte et Bruno Tainturier.

Design Produit et Graphisme ont été les premiers champs d'intervention de l'agence. Puis, très rapidement, l'agence a abordé le design d'environnement et notamment la muséographie / scénographie, en continuité de ses préoccupations d'usage et de sens travaillés avec l'objet et son environnement.

4. ÉVÉNEMENTS ET ANIMATIONS AUTOUR DE L'EXPOSITION

Partenariat avec l'association *Le goût des autres, cuisine sans frontière*

Elles viennent de Tchétchénie, d'Arménie, du Kosovo, de Géorgie, du Sénégal, d'Algérie, d'Irak ou d'ailleurs et ont obtenu l'asile en France. Pour les aider à mieux s'intégrer, l'association *le Goût des autres* leur propose de cuisiner des recettes de leur pays, dans un cadre professionnel. « La cuisine, c'est le lien social, la découverte de l'autre sous un angle convivial », souligne Charles Soussan, le président de l'association. À l'occasion d'événements festifs, de colloques, ou d'autres manifestations, *le Goût des autres* organise des banquets ou repas qui font voyager et mélangent les saveurs du monde. Samoussas indiens, chaussons albanais, navettes sahariennes, ispanars géorgiens, les 25 cuisinières ont préparé une cinquantaine de repas en 2012 pour des particuliers.

À raison d'une journée par mois, des ateliers culinaires animés par ces cuisiniers seront organisés à l'Abbaye de Daoulas. Ils feront dialoguer deux cultures culinaires autour d'un thème commun pour une diversité des goûts et des saveurs.

DES ATELIERS DES SAVEURS POUR TOUS

ATELIER DU 19 JUILLET

➔ Cuisine au beurre ou à l'huile ?

Le dialogue de deux plats de Géorgie et d'Algérie : blinchiki et tighrifine

ATELIER DU 23 AOÛT

➔ Les nourritures « enveloppées »

Les crêpes ne sont pas l'apanage de la Bretagne. Galettes salées et sucrées construisent ici des passerelles entre les savoir-faire d'Erythrée et d'Irak : injara et katayef

ATELIER DU 13 SEPTEMBRE

➔ Sucré-salé

Deux recettes réunissent autour des fourneaux Algérie et Arménie : pastillas et dolma

ATELIER DU 18 OCTOBRE

➔ Du grain à moudre

Céréales et tuberculeuses dialoguent autour de deux plats africains : couscous et attiéké

ATELIER DU 15 NOVEMBRE

➔ Raviolis

Les nourritures « emballées » se retrouvent dans de nombreuses cuisines, comme dans ces plats d'Afghanistan et de Tchétchénie : mantou et variniki

ATELIER DU 06 DÉCEMBRE

➔ Gourmandises

Un cycle qui se termine en beauté autour de pâtisseries d'Algérie et de Corée : mkarchettes et Ho Toc

Durée : 1h30

Tarif d'entrée + 5 euros par personne

Nombre de places limité

(Réservation conseillée)

5. Photos et conditions d'utilisation

Les visuels sont libres de droit avant et jusqu'à la fin de l'exposition, le 11 novembre. Ils peuvent être utilisés uniquement dans le cadre de la promotion de l'exposition. Merci de mentionner le crédit photographique et de nous envoyer une copie de l'article : *Chemins du patrimoine en Finistère*, Service communication, 21 rue de l'église – BP34, 29460 Daoulas



Taureau Nandi

© Musée du Quai Branly
Photo d'Ariane Roche



La vendeuse de tarentules SokKhun (Cambodge)

© Peter Menzel



Planche du manuscrit De Robien

Pesche et presse à la sardine

© Bibliothèque des Champs Libres, Rennes



Cuisines de rue

© Cité de l'architecture et du patrimoine et le VIA



Boîte à sel

© Musée du Quai Branly



Tube à sel

© Musée du Quai Branly



Plaque d'ornement frontal pour vache

© Musée du Quai Branly



Publicité contre la consommation de viande de chien,
Animal Protection Network, avril 2005, Suède
(elle décrit une recette de sauté de chien)

© Musée du Quai Branly



Œufs de cent ans

(œufs fermentés consommés notamment en Asie du sud-est)

© CDP29



Le ravitaillement de Port-Arthur par les conserves
Cassegrain

© Musée de Bretagne, Rennes

••••• Chemins du patrimoine en Finistère

INFOS PRATIQUES

Horaires

- Du 5 juillet au 2 novembre : tous les jours de 10h30 à 19h00
- Du 3 novembre au 4 janvier 2015 (sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier 2015) : tous les jours de 13h30 à 18h30

Tarifs

- Moins de 7 ans : gratuit
- Jeune 7/17 ans, demandeurs d'emplois, titulaires des minima sociaux, personnes en situation de handicap : 1€
- 18/25 ans, Passeport culturel en Finistère : 4€
- Adultes : 7€
- Carte d'abonnement : 5€ / 15€ / 20€
- Groupes reçus sur rendez-vous. Diverses prestations sont proposées, renseignez-vous !

Accès

Prendre la N 165 (voie express) entre Brest et Quimper. Daoulas se situe à 15 km au sud est de Brest et à 50 km au nord de Quimper



CONTACT PRESSE :

Eléonore Jandin
Jean-Philippe Rivier
06 38 38 90 70 – 06 78 59 94 87
presse@cdp29.fr



Licences entrepreneur de spectacles n° 3-1061795, 2-1-1061796, 1-1061794 - Chemins du patrimoine en Finistère - Graphisme : E. Henaff / CDP29

L'établissement public de coopération culturelle (EPCC) *Chemins du patrimoine en Finistère* a été créé à l'initiative du Conseil général du Finistère qui est son principal financeur.