

## Projet Pratiques Alimentaires – Doctorantes Praxitèle Crem

### *Ingérer – Digérer – Incorporer : nourritures et pratiques artistiques contemporaines*

Les doctorantes de l'équipe Praxitèle du Crem (Université de Lorraine) ont l'honneur d'organiser une journée d'étude intitulée *Ingérer – Digérer – Incorporer : nourritures et pratiques artistiques contemporaines* le 25 avril 2025 à l'Université de Lorraine (campus de Metz). Cette journée, consacrée aux pratiques alimentaires dans l'art, invite les chercheur-es et les artistes à élargir les perspectives dans différents champs, tels que l'histoire de l'art, les arts plastiques, le cinéma, la littérature, le théâtre, ainsi que les sciences sociales appliquées à l'art.

### Comité d'organisation

- Romane Blaise (doctorante de l'équipe Praxitèle, Crem, Université de Lorraine)
- Sarah Coulaud (doctorante de l'équipe Praxitèle, Crem, Université de Lorraine)
- Lucile Girardet (doctorante de l'équipe Praxitèle, Crem, Université de Lorraine)
- Pauline Jeannette (doctorante de l'équipe Praxitèle, Crem, Université de Lorraine)
- Thy Nguyen (doctorante de l'équipe Praxitèle, Crem, Université de Lorraine)

### Comité scientifique

- Collot Antoni (maître de conférences, Crem UR 3476, Université de Lorraine)
- Lahuerta Claire (professeure des Universités, Crem UR 3476, Université de Lorraine)
- Lerichomme Lise (maîtresse de conférences CRAE EA 4291, Université de Picardie)
- Naessens Ophélie (maîtresse de conférences HDR, Crem UR 3476, Université de Lorraine)
- Trentini Bruno (maître de conférences HDR, Écritures EA 3476, Université de Lorraine)
- Vernet Anne-Laure (maîtresse de conférences, Crem UR 3476, Université de Lorraine)

### Proposition

Les pratiques agricoles et les pratiques culinaires (préparation et consommation d'aliments) sont des pratiques sociales quotidiennes, lesquelles constituent également des objets d'études pour les sciences sociales. Depuis les années 1960, la nourriture et l'action de se nourrir sont devenues pour certains artistes des médiums à part entière. Les pratiques artistiques en lien avec les aliments et l'alimentation ont pris plusieurs sens au sein de l'histoire de l'art mais, pour cette journée d'étude, nous nous intéresserons plus particulièrement à leur nature sociale et ainsi à la notion de « vivre ensemble ». En premier lieu, nous pouvons citer l'œuvre pionnière d'Alison Knowles, *Make a Salad*, réalisée en 1962. Dans cette performance, l'artiste prépare une salade avec des participant-es qui sera ensuite consommée avec le public. À l'opposé de la représentation de la société

consumentiste américaine de Warhol ou de *Supermarket Lady* (1969) de Duane Hanson, Daniel Spoerri choisit, à travers ses *Tableaux-pièges* (1959-1965), de présenter des tables figées, des traces de repas et de conserver des instants de vie souvent considérés comme banals. En 1969, Michel Journiac propose au public assistant à *Messe pour un corps*, de consommer du boudin cuisiné avec son propre sang. En septembre 1971, Gordon Matta-Clark et Carol Goodden ouvrent le restaurant *Food*. Pendant trois ans, le restaurant sera à la fois un lieu d'expérimentation culinaire et artistique, mais aussi un lieu de rencontre et de partage, réunissant une partie de la communauté artistique new-yorkaise, offrant nourriture et opportunités de travail. Dès 1979, pour l'œuvre *International Dinner Party*, l'artiste Suzanne Lacy réunit des artistes et militantes – des femmes – venues du monde entier, autour d'un dîner, afin de créer des rencontres et faire émerger des idées principalement à propos des conditions des femmes. Puis, l'artiste Rirkrit Tiravanija interroge les rapports à l'action de cuisiner dans les espaces d'exposition dès les années 1990, notamment avec l'œuvre *Untitled (pad thai)*. Plus récemment, les artistes et chercheuses ont poursuivi ces pratiques artistiques en tant que moyen de rencontres comme Marie Preston, avec *Levain* (2021-2024), Prima Jalichandra-Sakuntabhai dont l'œuvre *performance dinner lecture* (2023) invite au dialogue diasporique par les mets, ou encore Grace Ndiritu qui organise des repas partagés – *A Meal for My Ancestors : Healing the Museum* (2018) – réveillant l'ancestralité à travers les plats que les participant-es apportent et dégustent ensemble.

Les œuvres d'art et pratiques artistiques en lien avec l'alimentation (production ou consommation) se trouvent à la croisée de multiples enjeux, à la fois écologiques, économiques, ou de genre, pour n'en citer que quelques-uns. Dans *Caliban et la Sorcière*, la philosophe Silvia Federici, s'appuyant entre autres sur des autrices comme Carolyn Merchant, fait le lien entre la mise en place de la politique des enclosures, l'instauration d'un rapport de propriété et d'exploitation bien particulière ? de la Terre, avec la mise au ban et la persécution de pans entiers de la population mondiale, personnes pauvres – et appauvries par cette politique –, personnes racialisées, femmes, minorités sexuelles, etc. Une douzaine d'années plus tôt paraissait l'ouvrage *Staying Alive : Women, Ecology and Development* de la chercheuse et activiste éco-féministe Vandana Shiva. Le livre met en avant la manière dont les femmes, en raison de la position qui leur est souvent assignée, se retrouvent garantes de la souveraineté alimentaire, et comment, par voie de conséquence, elles sont placées à l'avant-garde de ce que l'auteur nomme le mal-développement.

En s'intéressant plus particulièrement aux pratiques artistiques contemporaines faisant intervenir de la nourriture, ce projet de journée d'étude vise à interroger la capacité de « l'agir-créatif<sup>1</sup> » à provoquer des changements sociaux et/ou sociétaux, en mobilisant les dimensions symboliques, culturelles et politiques des pratiques alimentaires. Il s'agit d'inscrire ces pratiques en mouvements artistiques et sociaux constants et ancrés dans un présent en lien avec les luttes politiques actuelles. Ainsi, quelles places et quelles formes prennent ces pratiques artistiques et à quelles fins, aujourd'hui ?

---

<sup>1</sup> KONDRAT, M. et MAHIOU, C. (dirs) (2023). *Formes de l'agir créatif*. Paris : Éd. L'Harmattan.

Nous invitons des propositions explorant ces questions sous diverses perspectives théoriques et méthodologiques, qu'il s'agisse d'art, histoire de l'art, de cinéma, de théâtre, de danse, ou encore de sociologie, d'anthropologie, de psychologie sociale, de science politique ou d'économie. Nous souhaitons une diversité des approches théoriques et pratiques afin de rendre compte de la multiplicité disciplinaire induite par les pratiques alimentaires.

### **Modalités de soumission**

- Un texte de 2500 signes à soumettre au plus tard le **03/03/2025**
- Une courte biographie de l'auteur·rice
- Langue : français

### **Modalités de présentation**

- Un oral suivi d'un temps de questions
- Toutes autres formes de présentations peuvent être étudiées : conférences performées, déambulation, visites conférences, etc.

### **Calendrier**

Les candidatures sont à adresser **au plus tard le 3 mars 2025** aux adresses mails suivantes : [pauline.jeannette@univ-lorraine.fr](mailto:pauline.jeannette@univ-lorraine.fr) et [sarah.coulaud@univ-lorraine.fr](mailto:sarah.coulaud@univ-lorraine.fr)

Réponses aux candidatures : 14 mars 2025

Date de la journée d'étude : 25 avril 2025

### **Axes**

#### Ingestion

L'ingestion désigne l'action d'ingérer, d'introduire quelque chose, par exemple un aliment, dans le tube digestif, par voie buccale. Dans le sillage de l'art relationnel (Ardenne, Bourriaud, Bishop), les pratiques artistiques participatives et collaboratives faisant intervenir la production, la préparation et la consommation d'aliments se multiplient, avec bien souvent une volonté de la part des artistes et/ou des institutions d'afficher un engagement social. Les personnes choisissant cet axe peuvent s'appuyer sur les pistes suivantes :

- La préparation et la consommation de nourriture peuvent être à l'origine de la production de connaissances : les *Kitchen Table Talks*, à l'initiative de la Food Art Research Network et de la curatrice Sofia Olascoaga, le projet transdisciplinaire *CoLaboratory Kitchen* (2016) au Mexique, à l'initiative de Cascoland et du Forefront Project (UNAM) ou encore le projet de l'artiste française Marie Preston intitulé *Le Pain Commun* (2018-2022). Quelles connaissances peuvent émerger de ces pratiques ? Par qui et comment sont-elles produites ? Quelles places occupent les connaissances traditionnelles ou les connaissances académiques ? Qui bénéficie de cette production de connaissances ? Finissent-elles

inexorablement par servir les intérêts de quelques-uns, qu'il s'agisse d'institutions ou d'artistes<sup>2</sup> ?  
Peuvent-elles contribuer à remettre en question des systèmes de production et de consommation (Collectif Enoki – *Food Fiction, Les carottes sont cuites*, 2022-2023) de ce que nous consommons ?

- Les propositions peuvent également interroger la partition du *care* (Tronto) et la dévalorisation des pratiques liées aux soins, qui incombent souvent aux femmes, précaires et racialisées. Ces pratiques peuvent-elles contribuer à (ré)inventer d'autres manières de se lier basées sur l'entraide et le soutien mutuel plutôt que la compétition ? Peuvent-elles participer à la création de liens sociaux, entre humains, mais aussi avec les autres qu'humains (Collectif Enoki) ? Nous permettre d'envisager d'autres rapports à la Terre, qui ne soient pas fondés sur une quelconque forme d'exploitation ?
- Associé à la domesticité, au féminin, l'acte de préparer à manger et les représentations qui lui sont associées peuvent-elles faire l'objet d'une réappropriation (*Kitchen Table Talk: Mexico City*, 2023 ; Mirna Bamieh, *Sour Things: The Kitchen*, 2024) et être mobilisées pour produire des récits non dominants ?
- L'ingestion peut être envisagée par le biais du *cannibalisme*, abordé notamment dans le cinéma de genre (*body horror*), permettant d'interroger normes sociales et tabous. Comment la série *Hannibal* (2013-2015) met-elle en scène le cannibalisme de manière esthétique et technique, en transformant des plats humains en œuvres gastronomiques ? Quel rôle l'ingestion, qu'elle soit anthropophage ou non, joue-t-elle dans la représentation de la hiérarchie sociale et des inégalités d'accès à la nourriture (*La plateforme*, 2019) ?

### Digestion

Digestion : « Ensemble des transformations, d'ordre mécanique ou chimique, subies par les aliments dans le tube digestif avant de parvenir à l'état sous lequel ils sont assimilables par les cellules<sup>3</sup> ». Les personnes qui choisiront cet axe sont invitées à s'interroger sur la mobilisation de ce processus. Parmi les pistes envisagées (et non exhaustives) :

- Les recherches menées par l'artiste-chercheuse Marion Laval-Jeantet, réunies dans un livre à paraître intitulé *Microbiota*, proposent une nouvelle compréhension du microbiote. Quelles sont les perspectives en matière de soin, de *care*, portées par ces recherches ? Comment les artistes peuvent-ils nous amener à repenser notre rapport à l'alimentation, aux processus qui nous constituent ? Ces pratiques peuvent-elles contribuer à nous faire repenser notre place au sein du vivant ? Comment les artistes amènent à s'interroger sur les relations qui nous unissent aux êtres microscopiques qui habitent nos corps (Kim Détraux et Carolina Fonseca, *Substancielle*, 2024) ?

---

<sup>2</sup> HELGUERA, P. (2016). « Una mala educación ». In : Cervetto, R et López, M. (éds). *Agítense antes de usar. Desplazamientos educativos, sociales y artísticos en América Latina*. San José : TEOR/ética/MALBA p. 73-84.

<sup>3</sup> En ligne : <https://www.cnrtl.fr/definition/digestion>.

- La digestion pourra être abordée de manière élargie, en s'intéressant par exemple aux différents phénomènes de décomposition, aux enzymes digestives qui interviennent lors du processus de compostage (Claire Pentecost, *Proposal for a New American Agriculture*, 2006). Dans quelle mesure la décomposition et le compostage peuvent-ils être envisagés comme des outils artistiques ?

### Incorporation

L'incorporation dépasse le processus biologique de la digestion en ce qu'il inclut/intègre les pratiques alimentaires et culturelles dans les corps individuels et collectifs. Ce processus dépasse la transformation de nourriture en énergie et s'inscrit dans des dynamiques à la fois culturelles, politiques et écologiques. Cet axe s'intéresse davantage à l'absorption symbolique de savoirs, de rituels, etc., en vue de produire des changements sociaux. Parmi les pistes envisagées :

- L'incorporation peut renvoyer à la transmission, à la réappropriation et/ou à la création de savoirs grâce aux pratiques agricoles et alimentaires (Tran Luong, *Steamed rice man*, 2001). Ces pratiques permettent-elles la réhabilitation de certains savoirs et agissent-elles comme un outil de résistance à l'agro-capitalisme ? Quels rôles jouent l'art et les artistes ? Comment ces savoirs sont-ils représentés ?
- L'incorporation peut également se manifester au sein de pratiques artistiques qui font, *dans une certaine mesure* écho au soin, au *care*. Elle peut être reliée à des pratiques de soin de la Terre, des humains et des autres vivants (y compris les micro-organismes), notamment dans les contextes agricoles et écologiques. À titre d'exemple, citons des approches telles que *Buen Vivir* (Bien Vivre) ou « l'idée force » de Corps-Territoire-Terre en Amérique du Sud et Centrale. Comment ces approches se traduisent-elles d'un point de vue artistique ? Quels sont les apports des pratiques artistiques à ces concepts ? À l'inverse, comment peuvent-elles être nourries par ces concepts ? En quoi ces pratiques artistiques contribuent-elles à mettre en évidence les interdépendances entre les différents vivants ?
- La réappropriation, la réactualisation de mythes, de rituels par l'art peuvent-elles contribuer à la redéfinition d'identités à la fois personnelles et collectives (Nguyen Duy Manh, *Phach Lac, Lost Souls*, 2017-2023) ? Ces pratiques impliquant la nourriture peuvent-elles offrir de nouvelles lectures/interprétations d'événements historiques ou de pans culturels (Mirna Bamieh, *Bitter Things: In the name of an orange*, 2024) ? Le mythe cannibale peut-il être réapproprié dans une dimension féministe, décoloniale, voire anticapitaliste ? En quoi la pratique cannibale dans certains récits devient-elle un moyen de questionner la monstruosité et l'acceptation du corps à travers la confrontation avec l'ingestion de parties de soi-même ou d'autrui ?

## **Bibliographie indicative**

AGOSTO, P. (2023). « Les femmes vers l'autonomie alimentaire. L'expérience de la ferme agroécologique La Verdecita ». In : Fronty E. (éd.), *Vivantes : des femmes qui luttent en Amérique Latine*. Bellevaux : Éd. Dehors.

ANDRADE, R. (2022). « Appropriation du mythe cannibale par des artistes-femmes contemporaines : une constellation émancipatrice ». *Les Jaseuses*. En ligne : <https://lesjaseuses.hypotheses.org/7555>.

ARDENNE, P. (2002). *Un art contextuel*. Paris : Éd. Champs arts.

- BISHOP, C. (2004). « Antagonism and Relational Aesthetics ». *Cuny academic works*. En ligne : [https://academicworks.cuny.edu/gc\\_pubs/96/](https://academicworks.cuny.edu/gc_pubs/96/).
- BOUCHER, M. (2015). « La nourriture en arts performatifs ». *Jeu. Revue de théâtre*, 54, p. 14–19. En ligne : <https://id.erudit.org/iderudit/73733ac>.
- BOURRIAUD, N et PETRINI A. (2019). *Cookbook*<sup>19</sup>. Montpellier : Éd. La Panacée.
- CELEUX-LANVAL, M. (2020). « La nourriture, cet art total qui nous obsède ». *Beaux-Arts Magazine*, 25 janvier. En ligne : <https://www.beauxarts.com/grand-format/la-nourriture-cet-art-total-qui-nous-obsede/>.
- DEMOS, T. J. (2016). « The Post-natural Condition ». p. 124-130. In : *Decolonizing Nature – Contemporary Art and the Politics of Ecology*. Londres : Sternberg Press.
- FEDERICI, S (2017). *Caliban et la Sorcière. Femmes, corps et accumulation primitive*. Genève : Éd. Entremonde.
- FRASER, N (2022). *Cannibal Capitalism. How our System is Devouring Democracy, Care, and the Planet – and What We Can Do About It*. New-York : Verso Books.
- PRESTON, M. et POULIN, C. (2019). *Cocréation*. Paris : Éd. Empire/CAC Brétigny.
- PREVOST, H. (2017). « Des tomates et des femmes ». *Journal des anthropologues*. En ligne : <https://doi.org/10.4000/jda.6052>.
- PREVOST, H. (2023). « Résister à l’agroculturalisme au Brésil et construire un féminisme du bien vivre ». *Contretemps. Revue de critique communiste*. En ligne : <https://www.contretemps.eu/margaridas-agroculturalisme-bresil-feminisme-bien-vivre/>.
- SHIVA, V. (2022). *Restons vivantes. Femmes, écologie et lutte pour la survie*. Paris : Éd. Rue de l’échiquier.
- TRONTO, J. (1993). *Un monde vulnérable. Pour une politique du care*. Paris : Éd. La Découverte.

## Corpus (œuvres, expositions, projets curatoriaux) indicatif

- ANDRADE, Renata (2022). *LE JEUNE*, table de recherche.
- BAMIEH, Mirna. En ligne : <https://mirnabamieh.info/>.
- COLABORATORY KITCHEN. En ligne : <https://colaboratorykitchen.com/table-guests/?group=creatives>.
- COLLECTIF (2 avril au 2 juillet 2011) « Convivio ou la plastique culinaire ». Exposition Collective. Vélizy-Villacoublay : Micro Onde. Centre d’art contemporain de l’Onde. En ligne : <https://www.cnap.fr/convivio>.
- COLLECTIF (2023). « Alimento ». Exposition collective (+ symposium). Zurich : la\_cápsula/SAE Greenhouse Lab. En ligne : <https://www.lacapsula-zh.com/alimento>.
- COLLECTIF ARTISTIQUE PARTI POETIQUE (fondé par le plasticien Olivier Darné). En ligne : <https://www.parti-poetique.org/>.
- COLLECTIF ENOKI (2022-2023). « Food Fiction, les carottes sont cuites ». En ligne : <https://www.parti-poetique.org/evenements/collectif-enoki-food-fiction/>.
- COLLECTIF ENOKI. En ligne : <https://collectifenoki.fr/projets/>.
- DENIS, Grace Gloria. En ligne : <https://gracegloriadenis.com/Aural-Oral-IV>.
- DETRAUX, Kim. En ligne : <https://www.kimdetraux.fr/>.
- FONSECA, Carolina. En ligne : <http://carolina-fonseca.com/>.

FOOD ART RESEARCH NETWORK (29 janvier 2023). « Kitchen Table Talks ». New Delhi. En ligne : <https://www.foodartresearch.network/project/kitchen-table-talks-new-delhi/>.

LA COLLECTIVE. En ligne : [https://www.facebook.com/lacollectiveasso/?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/lacollectiveasso/?locale=fr_FR).

NGUYEN ART FOUNDATION. *Trần Lương*. En ligne : <https://nguyenartfoundation.com/vn/artist/tran-luong-vn/>

NGUYỄN, Duy Mạnh. Galerie Baq. En ligne : <https://galeriebaq.com/artists/118-nguyen-duy-manh/>.

PRESTON, Marie (2018-2022). *Le Pain Commun*. Avec Samia ACHOU, Sophia MALOU, Carole FRITSCH, Sabine MALOU MEBARKI, Martine GUITTON, Aranka CADENE, Line GIGOT, Loyce KRAGBA. En ligne : [https://www.marie-preston.com/fr/Projets/Le Pain Commun 2018](https://www.marie-preston.com/fr/Projets/Le_Pain_Commun_2018).

PRESTON, Marie (du 1er décembre 2019 au 17 mai 2020). « Du pain sur la planche ». Exposition personnelle. Noisiel : La Ferme du Buisson.

SAGOT, Stéphanie, Le nouveau Ministère de l'Agriculture (2024-2025). « Tendresses et Tensions ». Résidence croisée. En ligne : <https://www.parti-poetique.org/evenements/stephanie-sagot-tendresses-et-tensions/>.

TRANSART INSTITUTE et FOOD ART RESEARCH NETWORK (25 février 2023). « Kitchen Table Talks ». Transart's residency in Mexico City. En ligne : <https://www.foodartresearch.network/project/kitchen-table-talks-mexico-city/>.