Recette pour Récits

'CULINOGRAPHIE' – UNE METHODOLOGIE POUR DES ENQUETES
DE PRATIQUES, D'ENDROITS ET DE MEMOIRES CULINAIRES

Travail de Master
Juin 2021

KSENIA SADILOVA

TUTRICES : REGINA DÜRIG & PATRICIA SCHNEIDER

Ensemble dans le silence,
Quel plat cuisine-t-on
aujourd'hui

Master in Art Education Kunst- und Kulturvermittlung
Hochschule der Künste Bern, Juni 2021

Thèse de Master : *Recette pour récits. 'Culinographie' – une méthodologie pour des enquêtes de pratiques, d'endroits et de mémoires culinaires.*

Autrice et mise en page : Ksenia Sadilova
Tutrices : Regina Dürig & Patricia Schneider
Contact : sadilovak@gmail.com
Numéro d'immatriculation : 12 - 656 – 330

Tous droits réservés, en particulier le droit de reproduction et de traduction. Aucune partie de cet ouvrage ne peut être reproduite sous quelque forme que ce soit ou distribuée par des systèmes électroniques sans autorisation écrite. L'autorisation doit être obtenue auprès de l'autrice, Ksenia Sadilova, et de la Haute école des arts de Berne.

Ce travail est dédié à ma famille,

à Larisa, Anna, Sergey, Sacha, Elena, Galina, Borya, Sergey, Sacha, …

et aux amitiés,

à Aliénor, Nico, Sarah, Elena, Ariane, Djeneba, Mina, Pauline, Andrea, Clémens, Boubakary …

TABLE DES MATIERES

1. INTRODUCTION 9

2. ECRITURE AUTOETHNOGRAPHIQUE ⇐ 11

2.1 AUTOETHNOGRAPHIE : MÉTHODOLOGIE 12
2.2 'GOING INWARD SELF' 13
2.3 FILTRE CULINAIRE : SE REMÉMORER PAR L'ÉCRITURE 15

3. CULINOGRAPHIE ⇒ 18

3.1 CULINOGRAPHIE : MÉTHODOLOGIE 'MEETING OUTWARD' 19

4. NAPPES DE TABLE ⇔ 22

4.1 VOLGA 23
4.2 'INTERACTIVE INTERVIEW' 24
4.3 CADEAUX 25
4.4 AUTOREPRESENTATIONS 26

5. DOCUMENTATION 27

5.1 PHOTOGRAPHIES ANALOGUES 27
5.2 IMAGES VIDÉO & BRUITAGES 28

6. LIVRE D'ARTISTE 29

6.1 ARCHITECTURES DES SOUVENIRS CULINAIRES 30

7. CONCLUSION 32

8. ANNEXE 33

8.1 ILLUSTRATIONS 33
8.2 DOCUMENTS 38

9. REMERCIEMENTS **44**

10. BIBILIOGRAPHIE **45**

1. INTRODUCTION

Dans ce mémoire, j'entreprends de décrire et de contextualiser ma démarche artistique et méthodologique. Pendant toute la durée du projet, je suis allée à la rencontre de plats recélant des récits. J'ai cuisiné avec des personnes de mon entourage qui furent d'accord de m'accueillir dans leurs espaces d'intimités culinaires pour me livrer une partie de leur histoire. Nous avons cuisiné ensemble des souvenirs - des plats particuliers qui sont intrinsèquement liés aux relations qu'on entretient ou qu'on a entretenu. Où pouvons-nous apprendre à nous connaître si ce n'est dans les cuisines ?

Mes recherches prennent la cuisine comme lieu propice à faire émerger des histoires, tout en préparant de la nourriture, à créer de l'échange autour de diverses expériences culinaires ainsi qu'à partager ces vécus, en remuant de la béchamel entre autres préparations. J'invite, lors de ces échanges culinaires, les participants et participantes à se remémorer et à raconter tout en cuisinant ensemble. Le désir est d'éveiller le corps et les sens qui à leurs tours activent la cuisine comme lieu de mémoire et des savoirs. Un va-et-vient s'instaure entre les gestes, les bruits et les odeurs qui envahissent l'espace et dévoilent un endroit autre, légèrement décalé, celui des souvenirs qui comme des stimuli répondent au signal primaire. J'ai recueilli les échanges et discussions qui se sont tissées au fur et à mesure que nous coupions des légumes et écoutions l'oignon grésiller. Des liens et des allers-retours constants entre les différents espaces de cuisine du présent et de la mémoire, s'opèrent et constituent le récit comme un gâteau à plusieurs couches. Cela dure parfois deux heures, parfois huit ; le temps nécessaire à faire le tour et se souvenir, dont l'action n'est ni régulière, ni chronologique, mais selon Sutton 'polytemporelle' :

> "In this spirit, Sutton suggests conceiving of memory as a kind of sense, specifically as a creative channel between present and past that enables the past to both suffuse the present and inflect the future. He introduces the term "polytemporality" to capture the way 'the present moment seems to 'hum' with memories of past words and past times'".[1]

[1] Sutton, 2011, p.472, cité par Heldke, 2016, p.88

Nous avons essayé en échangeant autour de nos expériences respectives, empiriques et sensorielles, de développer des formes nouvelles, communes et partagées de savoirs. Par le 'faire', en hachant l'ail, en petits ou gros morceaux ; en écoutant la cuisson ; en se rappelant des gestes que les mains sont censées produire, nous avons été capables de donner, cuisiner, faire, créer du sens ensemble. Tout en restant avertie de la diversité des expériences sensorielles et des vécus de chacun*e, ce travail ne sous-tend aucune généralisation. Basé et inspiré sur la méthodologie d'autoethnographie, définit par Adams, Jones & Ellis, et sur la méthode 'cooking as inquiry', développé par Brady, le projet s'est réalisé en deux étapes distinctes qui n'ont jamais véritablement cesser de s'amalgamer.

Dans le premier chapitre, je détaille l'exercice d'écriture que j'ai entamé avant de poursuivre l'enquête sur le terrain. J'ai décidé de me situer dans le présent en employant une écriture autoethnographique, en filtrant et en explorant mes souvenirs personnels. J'ai plongé et replongé à la recherche d'histoires liées aux actions – aux 'faires' culinaires - qu'aux divers espaces de cuisines que j'ai pu connaître. Dans le deuxième chapitre, je prends soin de développer la méthode de 'culinographie' que j'ai inventée et mise au point afin d'aller à la rencontre à la fois des récits et des plats de mes co-créateur.ice.s. Par la suite, je distingue les outils, les nappes de table, leurs fonctions et leurs symboliques. Le chapitre suivant développe les différents moyens de documentation explorée et adaptée au fur et à mesure de l'avancement du projet. Le dernier chapitre concerne la mise en écriture des récits dans le livre d'artiste en tant que résultat artistique du projet.

2. ECRITURE AUTOETHNOGRAPHIQUE ⇐

"Whether by epiphany, aesthetic moment, or intuition, we begin autoethnographic projects by starting where we are. From there, we begin to situate ourselves in story-our own story, the story told in existing writing and research on our topic or experience, and the stories told by others. Many, perhaps most, researchers do this work simultaneously, moving inward and outward and inward again, from epiphany, aesthetic moment, or intuition into an "interpretive community," the group of researchers who also write about our topics and whose conversations we want to join."[2]

[2] Adams, Jones & Ellis, 2015, p. 49

2.1 Autoethnographie : méthodologie

Pour le travail de master, j'ai choisi de recourir à la méthodologie d'autoethnographie. Celle-ci consiste en « une approche de recherche et d'écriture qui cherche à décrire et à analyser systématiquement (graphie) une expérience personnelle (auto) afin de comprendre l'expérience culturelle (ethique). »[3] Je veux investiguer depuis un point de vue subjectif, sensoriel et situé mes souvenirs et expériences sensorielles liés à la cuisine et les transmettre à l'aide d'une écriture évocative. Il s'agit, en premier lieu, de se remémorer en écrivant, en plongeant dans son for intérieur (actuel et situé) et d'en observer l'expérience vécue à l'aide par exemple de prise de notes quotidienne, dans l'idée de préciser son terrain et de définir (au mieux) le cadre pour la recherche. Ainsi, je démarre un travail d'écriture à partir d'une introspection et d'une et investigation empirique : du temps présent et des souvenirs. L'autoethnographie comme méthode semble correspondre aux motivations et aux démarches du projet : "When we do autoethnography, we study and write culture from the perspective of the self."[4] L'idée est de faire du 'soi'/ 'je' un premier terrain de recherche afin de définir les intérêts, les sujets ainsi que les questionnements à approfondir et à souligner. Des questions se posent : quelles narrations se cachent et siègent dans les coins des cuisines ? Quelles sont leurs associations avec quelles sortes de plats ? Serait-ce possible de faire émerger ces récits ou les faire émaner en cuisinant ? Quels types de relations sociales ces plats peuvent-ils raconter ? Quel plat associe-t-on à telle personne et vice-versa ? Dans quels endroits, en cuisinant, serait-ce possible d'être transporté*és ?

[3] Ellis et al., 2011, cité par Albert, 2013, p.177

[4] Adams, Jones & Ellis, 2015, p.46

2.2 'Going inward Self'

> "When we do autoethnography, we look inward-into our identities' thoughts, feelings and experiences and outward-into our relationships, communities, and cultures."[5]

Ainsi, je commence à écrire sans vraiment savoir sur quel sujet précisément, cet exercice va osciller. Je débute par-là où je me situe au moment de l'écriture. Je décide d'écrire spontanément sur les questionnements évoqués au point précédent. Je décris, entre autres, la fascination que j'éprouve, depuis petite, au sujet de mon grand-père, dont la figure m'intrigue, et que je n'ai pas eu la possibilité de rencontrer. J'essaye en tapant les mots au clavier de comprendre ce qui m'interpelle chez lui. Cet exercice me demande de me plonger dans des souvenirs d'enfance et d'expliquer quel a été le point de départ de cette fascination. Par ce début d'introspection, des entrelacements et des connexions commencent à apparaître et se ficellent entre mes souvenirs d'enfance et le temps présent. En écrivant, je regarde des rushs vidéo que j'ai prises lors d'un voyage entrepris au début de janvier 2020 à Saratov (en Russie), où je suis née et où une partie de ma famille, précisément mes grands-mères, habite encore. Lors de cet extrait vidéo que je regarde, la préparation d'un plat russe joue un rôle important : des pelmeni.[6] Ainsi, me souvenir de la cuisine de ce plat, dans le présent, fut un élément déclencheur ou, comme le disent les autoethnographes : ce fut 'l'épiphanie'[7], la révélation ou plutôt "a mundane 'aesthetic moments'."[8] L'exercice d'écriture m'a permis de déplier, d'observer diverses relations familiales que j'ai pu entretenir par le biais de la cuisine. Cela a également permis la révélation ou la fixation d'histoires oscillant autour. En écrivant dans le présent, je me suis souvenue de comment, à cinq ans, j'ai préparé avec ma grand-mère les pelmeni dans sa cuisine à Saratov. J'ai lié ce souvenir avec 'moi' à 26 ans qui cuisine à nouveau le même plat avec ma grand-mère dans le même espace (extrait de vidéo). A ce moment elle m'a révélé que les pelmeni étaient le plat préféré de mon grand-père, celui que je n'ai pas connu. Je fus intriguée par cette nouvelle connexion, ou rencontre, avec mon grand-père : le fait de préparer un de ses plats préférés. C'est comme si les pelmeni, un des plats les plus courants et répandu en Russie, acquéraient dorénavant une toute nouvelle dimension et devenaient un plat-mémoire ou souvenir avec une histoire. Plusieurs récits et interconnections

---

[5] Ibid.

[6] Пельмени = 'ravioli' russes; russische Teigwaren

[7] Adams, Jones & Ellis, 2015, p. 47

[8] Bolen, 2014, cité par Adams, Jones & Ellis, 2015, p. 48

y cohabitent à l'exemple de la cuisine avec ma grand-mère et de la rencontre avec mon grand-père. J'investigue les complexités et complicités que la nourriture a le pouvoir de créer en moi avec mon entourage. Potentiellement, d'autres récits cachés peuvent émerger par la préparation de nourriture dans des espaces culinaires. J'ai poursuivi mon enquête de la mémoire à la recherche d'autres souvenirs de cuisine dans mon enfance. Ils ont commencé à surgir de la même manière que les pelmeni remontent à la surface de l'eau une fois qu'ils sont cuits.

Marche à suivre pour la cuisson des *souvenirs* : plonger un oignon entier dans l'eau, quelques feuilles de laurier, des grains de poivre entiers. Attendre que l'eau bout.

2.3 Filtre culinaire : se remémorer par l'écriture

> "Autoethnographers sometimes begin projects with personal experiences that we want to understand more fully, deeply and meaningfully."[9]

Comme déclaré dans le chapitre précédent, l'élément déclencheur a été les *pelmeni* - un plat. Ainsi, j'ai choisi d'investiguer mes souvenirs, plus précisément ma mémoire sensorielle. En me basant sur les écrits et sur les études de l'anthropologue David E. Sutton, je considère la mémoire comme un sens à part entière capable d'être activé par la cuisine. Sutton définit la mémoire tel un sens, "capable of polytemporality"[10]. Je décide de placer un 'filtre culinaire' afin de m'aider à concentrer et à extraire l'essence des souvenirs remontant à la surface. En observant à travers ce prisme, je décris avec le plus d'évocation et de détails possibles des préparations de nourriture, au présent ou au passé, d'en observer des relations avec mon entourage familial, mes proches, habitants en Suisse ou en Russie, ainsi que de décrire les espaces et architectures des cuisines. Ce filtre permet d'évoquer des souvenirs en tant que 'doing/ faire'[11] (des préparations de nourritures) accompagnés de savoirs invisibles, ceux qui ont été observés, puis incorporés. Par exemple, me rappeler de ma grand-mère qui prépare des *pelmeni* est un exemple de : 'knowledge that is embodied by gestures'[12]. Au même titre, j'explore à travers ce filtre la cuisine en tant qu'architecture. Par l'écriture, je suis intéressée à faire apparaître des récits variés émergeant. Toutefois, je reste principalement intriguée par des observations quant aux relations entretenues, échangées, vécues avec mes proches et cristallisées dans la mémoire par tout ce qui a attrait au culinaire. A nouveau, je considère que la méthode authoethnographique correspond particulièrement bien à l'envie d'explorer des paramètres culturels liés à la cuisine depuis une perspective subjective, empirique et sensorielle : "(…) relationship between the situated self (auto), culture (ethno), and writing about selves and cultures (graphy)."[13]

---

[9] Adams, Jones & Ellis, 2015, p. 47

[10] Korsmeyer & Sutton, P.472

[11] Giard, 1998, p. 153

[12] Bigot, 2020

[13] Adams, Jones & Ellis, 2015, p. 46

"Autoethnography (…) is a *telling* methodology."[14]

Un passage de mes souvenirs cuisinés :

> « (…) *Me souvenir du goût de cette tartine au beurre et au miel que j'ai mangée dans notre petite cuisine à Protvino, situé au sud de Moscou, avant de prendre l'avion le 14 février 2001 répand une sensation étrange. D'ailleurs le mot « tartine » est inapproprié : il faudrait dire buterbrot (= бутерброд) en russe qui vient de la conjonction des mots allemands Butter et Brot. Quand est-ce que ce mot s'est-il introduit en Russie ? Comment a-t-il été accueilli ? Le temps et l'espace continuent leur dilatation tout en dégageant des sensations poreuses. Devant mes yeux se prosterne une immensité de pins. Je suis assise dans notre petite cuisine au mobilier blanc avec des vergetures grises rappelant du marbre, située au douzième étage. Dehors, il fait encore nuit tandis que je savoure le mélange du beurre froid et du miel qui envoûte mes papilles. Les deux aliments s'amalgament dans ma bouche en une pâte caramélisée que je laisse exprès fondre lentement sur ma langue en attendant que le beurre se confonde avec le miel. Vkusna = вкусно = bon. Doucement, par petites gorgées, j'aspire du thé noir brûlant, acidulé au citron et sucré au miel. C'est un goût de thé noir aromatisé à quelque chose, mais à quoi ? Je sais que nous buvons ce thé souvent. Il se trouve dans une boite métallique jaune, des lettres que je ne pouvais pas lire s'enchaînent : Earl Grey. Cette boîte de thé fut sûrement introduite par mon père lors de ses séjours en Suisse. Il a dû en ramener à Protvino ; lui qui aime boire les odeurs raffinées de thé, le soir. Ce thé a un goût particulier – je ne savais pas, mais c'est de la Bergamote, enfin, mon père me l'avait sûrement déjà dit. J'aime ce goût d'agrume et pour moi le mot « Bergamote » sonne comme une épice venant d'ailleurs, de très loin, quelque chose qui n'est pas cultivé en Russie en tout cas. Le sentiment de chaleur remplit mon corps et émane la sensation trompeuse d'être encore sous une couette de lit, réconfortée, en sécurité, bercée par les sensations douces et chaleureuses du miel, du beurre et du thé (…). »*

[14] Ibid., p.5

"Ethnic culinary memoirs revive and revalue cultures and communities, through food and 'doing cooking' (Giard 1998), and doing so, often pay tribute to non-textual/embodied knowledge."[15]

"In 'Doing Cooking', Giard explains that when she started to cook, she realized that she possessed an "ancient knowledge" that "had crept into [her], slipping past [her] mind's surveillance, […] something that came from [her] body" (Giard 153)."[16]

[15] Bigot, 2020

[16] Bigot, 2020, p 9

3. CULINOGRAPHIE ⇒

"(…) cooking as inquiry recognizes bodies and food as sites of knowledge and engages researchers as researcher-participants in reflexive, collaborative study that explores the ways in which the embodied self is performed relationally through foodmaking. I propose that by cooking together we may bring into view the embodied processes by which we "do difference" and identity (West & Fenstermaker, 1995, p. 8) and by which relations of power emerge."[17]

[17] Brady 2011, p. 324

3.1 Culinographie : méthodologie 'meeting outward'

> "Ellis and Bochner (2000) define autoethnography as 'an autobiographical genre of writing and research that displays multiple layers of consciousness, connecting the personal to the cultural'."[18]

Setting : Mon envie dès le début du projet, a été de cuisiner avec des personnes de mon entourage et de m'inviter dans leurs espaces d'intimités : les cuisines. Une fois l'écriture de récits personnels entamée, j'ai mis en place une méthodologie qui me permette de rencontrer des participant*es dans leurs cuisines, où nous allions ensemble préparer des plats et partager nos récits, subjectifs et sensoriels. J'ai inventé un moyen de participation commun à l'exercice de remémoration tout en préparant à manger (voir Annexe, Illustrations : Fig. 1). Je choisis d'appeler 'culinographie' : une recherche qui, par le culinaire, - des expériences variées et des vécues sensorielles - révèle des savoirs 'ancrés' et corporels. Ainsi, cette « seconde » phase de rencontrer/ embrasser/ s'adonner à l'extérieur ('going outward'[19]) consiste à continuer et à prolonger des questionnements ou points « étudiés » du 'Self' avec/ ensemble/ dans la culture ('ethno'). Cette étude de terrain est un prolongement des recherches entreprises à travers le 'soi'/ le 'je' (subjectives) mais s'étirant/ acceptant/ intégrant le culturel et le sociétal tout en sachant que le 'Self' reste situé, conditionné et réflexif. Réalisant un travail artistique et non anthropologique ou ethnographique, je ne tends ni à comparer, ni à généraliser les données récoltées. L'envie fut d'échanger, de parler et d'écouter, autour d'expériences variées de chacun*e qui ont attrait au culinaire et d'essayer de générer des potentiels pour une narration commune et collaborative. De ce point de vue, je nomme co-créateurices, ceux et celles qui m'ont généreusement accueilli et livré une partie de leur histoire. A la recherche de co-créateur*trices pour le projet, j'ai commencé par prendre un premier contact avec mon entourage proche, c'est-à-dire : les ami*es. Je leur ai demandé de transmettre l'information autour d'eux*elles. Un bouche-à-oreille s'est mis en place. L'information a aussi circulé au sein du réseau des étudiant*es de la Haute école d'art à Berne. Ainsi, j'ai fait appel à mon entourage proche et local ; non pas 'exotique' et différent. Je pourrais supposer que le fait d'avoir un passé migratoire me permet avec plus d'aisance ou de facilité d'échanger des souvenirs et des vécus culinaires similaires. Toutefois le but n'a pas été de choisir des personnes exclusivement issues d'immigration. Une fois les intéressé*es trouvé*es, j'ai pris un deuxième contact avec eux*elles. L'intention a été de clarifier le cadre du projet, d'en expliquer les objectifs ainsi que les possibles traitements des données récoltées quant à l'éthique et à l'anonymisation. Il est

[18] Brady, 2011, p. 325

[19] Adams, Jones & Ellis, 2015

vrai qu'au premier abord, je me suis concentrée sur les grands-parents, les plats et les récits oscillant autour. Cependant, suite à un échange avec une des co-créateurices je décide d'assouplir la rigidité du cadre. Je demande de réfléchir à une histoire culinaire liée à une relation/ personne qu'iels veulent bien me partager pendant qu'on cuisine. Dans le processus 'going inward self' j'ai beaucoup de souvenirs liés à mes grands-parents, ce qui au début a énormément influencé mon focus. Cependant, certains échanges m'ont fait comprendre que ce sont 'mes' récits, mes associations culinaires, et qu'il n'est question en aucun cas dans ce mémoire de créer des généralités. Alors assez rapidement le cadre fut assoupli, c'est-à-dire que l'histoire racontée reste toujours culinaire, mais ne parle pas forcément d'un lien avec les grands-parents ; peuvent être sujets d'autres personnes. C'est aussi pour la richesse des récits que je m'engage. Des liens forts transmis par et avec la nourriture : il en existe de multiples. Les personnes et les endroits recelés dans des plats, des recettes, des aliments, des goûts – c'est finalement ça qui émerge et qui revient à la surface de la mémoire. Se remémorer des personnes absentes qui manquent. La nourriture a un pouvoir magique de savoir évoquer avec une intensité forte des images, des mots remplis de poésie. La seconde raison pour laquelle j'ai transgressé mes propres frontières, fut l'écriture de mes souvenirs personnels. J'ai appliqué, si l'on veut, la même règle de m'interroger sur l'identité des histoires qui émergent grâce au filtre de la cuisine. Le récit est devenu tout de suite plus dense, plus goûtu. Il s'est épaissi lui-même telle une sauce béchamel. Alors j'ai su que c'était la bonne voie à prendre : d'élargir le chemin et de faire confiance. Co-créer à mon projet de recherche dans le cadre duquel je m'immisce dans leur cuisine et où nous préparons ensemble le plat de leur choix, qui a une histoire en lien avec une personne et/ou un endroit. Ainsi on fait revenir des récits biographiques ; on hache des images ; on épaissit des endroits ; on brasse des mots ; on fait des montages de gâteaux à plusieurs étages comme des couches de la mémoire qui est sporadique, poreuse comme les trous dans une focaccia.

> "Heldke (1992a) suggests that to resist these Cartesian binaries and bring food more fully into focus requires that we need *to actually make food*."[20]

[20] Brady, 2011

> "Cooking as inquiry builds on the existing foundation of food scholarship by offering a methodological approach that understands food not simply as an object of study, but makes foodmaking the *means* of garnering understanding about food, identity, and the body."[21]

Évaluation : La culinographie a permis des échanges autour des notions de transmission, de la mémoire ainsi que de l'apprentissage. J'ai pu assister au déploiement de connaissances corporels, rendues invisibles, car réduites à la sphère domestique. L'intérêt a été de ranimer certains sens de la mémoire par des pratiques anodines et quotidiennes auxquelles peu de temps et d'attention sont habituellement accordés. J'ai été amené à écouter le son de la cuisson ; à constater que les mains ont des savoirs gestuels qui ne s'oublient pas ; accompagner une quête d'un goût de sauce tomate sans recette, par la mémoire. Nous avons pu échanger autour de relations qui oscillent et accompagnent les expériences culinaires ; parler de la consommation, d'ingrédients, d'aliments. Un va-et-vient entre les sens et la mémoire ; les histoires et les relations. Je ne considère pas ce projet comme un travail de recherche en sciences sociales. Le but n'est pas de répondre aux questions, mais au contraire d'en générer de nouvelles. Ensemble uni*es par la force et le courage de nos échanges et nos partages, la magie de la culinographie a pu s'opérer. Au lieu d'étouffer des expériences et des vécus, la parole a permis de libérer et de mettre en commun des savoirs. La culinographie a rendu possible des prises de conscience. J'ai cartographié culinairement mon entourage amical et celui lié à mon travail ou à mes études. Il m'a semblé intéressant de relever que si ce n'est pas le vécu de mon hôte qui recèle une histoire de migration, alors cela a été souvent le récit accompagnant le plat. Il n'est pas question de minimiser l'importance de projets centrés sur les questions et les politiques migratoires. A l'inverse, ce projet de master est une invitation à un partage plus grand, à de l'écoute, au mélange, à l'amalgame des frontières. D'ailleurs, il me semble important de noter que cette démarche est une contradiction d'invitation en soi, puisque je me suis auto-invitée. Et il m'a paru primordiale de l'entreprendre, surtout après la période de pandémie liée au Covid-19. La règle d'hospitalité inversée, j'appelle à de l'échange et des rencontres inconditionnels. L'objectif est de transmettre par l'écriture les expériences subjectives et sensorielles des partages culinaires. Cet exercice d'écriture s'accompagne d'une réalisation de protocoles à la suite des échanges culinographiques qui se sont déroulés (voir Annexe : Doc.1 et Doc. 2).

[21] Brady, 2011

4. NAPPES DE TABLE ⇔

> Cooking or „food (…) as a practice that can generate knowledge."[22]

Je considère la culinographie comme une méthode performative – une sorte de mise en scène pour un set de table. La cuisine devenant un endroit pour une performance, j'ai commencé à recourir à une nappe de table, comme geste artistique, afin de collecter les faits et les dires sans devoir m'absenter du setting – c'est-à-dire par exemple, de devoir filmer et, donc, ne plus être dans l'acte.

> Des restes, des gribouillages, des traces, des giclures, des mots-clés, des coulures et des nouvelles questions s'y sont amassés.

[22] Brady, 2011

4.1 Volga

Comme dans la culinographie, il est question d'auto-invitations, il m'a semblé pertinent d'amener un cadre physique, une nappe, pour signifier ou symboliser cet échange culinaire (Fig. 2). En outre, j'ai considéré la nappe comme un outil qui nous a permis, d'une part, de nous concentrer sur la cuisine et sur la narration, et d'autre part, d'être un parfait support d'annotations et d'empreintes. Pour chaque co-créateurice, j'ai amené et préparé une nouvelle nappe, sur laquelle j'ai annoté, en amont, les questions, les thèmes ou sujets que je souhaitais aborder en cuisinant (voir Annexe : Doc. 3). Ces derniers ont d'abord figuré de manière aléatoire. Néanmoins, j'ai souhaité trouver une forme pour une lecture en simultané et une découverte non chronologique. Donc, après la première culinographie, j'ai décidé de représenter mes questions en tant que flux de phrases – un flot de mots. J'ai choisi de revenir à la source de mes écritures personnelles. J'y décris et parle de divers lieux en Russie qui se trouvent dans les villes comme Protvino, Penza et Saratov. Cette dernière se situe au bord de la Volga. En ayant pris le temps d'observer leur géolocalisation sur la carte, j'ai remarqué qu'elles étaient reliées par les affluents du fleuve. Cela m'a semblé pertinent d'employer la Volga en tant qu'image afin d'échanger autour de nos histoires culinaires. La présence du fleuve permet de relier les récits de manière associative et métaphorique. En effet, dessinée à la main à même la nappe, la Volga devient une représentation très approximative et éloignée d'une reproduction exacte. Elle amène une structure fluide, non rigide, à laquelle il est possible d'ajouter d'autres affluents, d'autres récits, des rivières variées. Elle se transforme à chaque nouvelle occasion culinographique. Ainsi, les histoires narrées, telles des endroits architectoniques imaginaires, deviennent interconnectée par l'élément de l'eau. De la même façon, on trouve des méta-niveaux entre les cuisines dans le présent et dans celles des souvenirs. Il y a une analogie entre l'eau qui coule et la mémoire. Il s'opère une dérive. Alors ce nouveau fleuve devient des cheminements multiples des échanges culinaires, sans un ordre précis tel un parcours avec des stations. Il est possible de commencer par la fin ou par le milieu. Chaque action culinaire, chaque nappe a été unique. La nappe m'a permis un semblant de repères inventé pour maintenir le flot de la discussion. En outre, en considérant mes hôtes en tant que co-créateurices, j'ai inversé les rôles assignés en invitant à mon tour les personnes à interagir avec l'objet de la nappe (Fig. 3) et à y inscrire des mots, des thèmes, des phrases.

4.2 'Interactive interview'

> "(…) telling our stories is a way for us to be present to each other; the act provides a space for us to create a relationship embodied in the performance of writing and reading that is reflective, critical, loving, and chosen in solidarity."[23]

Il s'agit, en effet, de venir recueillir les traces, les récits culinographiques des co-créateurices. L'utilisation de la représentation de la Volga sur la nappe a aussi été un outil qui a rendu possible l'effacement des rôles clairs et nets des entretiens. C'est-à-dire que je ne devais pas rester tout du long de la rencontre, 'la chercheuse', celle qui mène des 'interviews'. Suite au premier retour d'expérience qui m'a été adressé, la co-créateurice m'a fait constater qu'elle s'est tout de même sentie 'interviewée' : « So viel Interesse an meinem Erzählten, manchmal war ich schon die Interviewte » (voir Annexe : Doc. 4). Cela m'a permis par la suite de plus mettre l'accent sur les discussions en tant qu'échange et partage ; de mieux adapter et le setting, et le rythme des rencontres culinographiques. De la même manière, les nappes ont été des invitations aux co-créateurices de me poser des questions, ainsi, en transgressant le rôle des 'interviewé*es'. La nappe, représentant la Volga, a été une source de dialogue, de partage, de rebondissements, de connexions, de similitudes ou de contraires. Ella a permis de connecter et fluidifier les narrations. La nappe a été exactement cet élément qui a permis de réaliser ce que Ellis nomme 'interactive interview' - "(…), in which researchers and participants share personal/cultural experiences and tell (and perhaps write) their stories in the context of their relationship." [24] C'est une manière de s'inclure dans les partages d'expériences sensorielles, en tant que 'co-créateurice', et d'entamer, ensemble, un processus réflexif, visibilisé par la suite dans la narration collaborative.

[23] Adams, Jones & Ellis, 2015

[24] Ibid. p. 55

4.3 Cadeaux

La culinographie est une pratique d'hospitalité et du don. A chaque rencontre, j'ai offert à mes co-créateurices un cadeau afin d'amener une partie de mon histoire, symbolisée et matérialisée par des aliments. Au début, j'ai voulu pour chaque nouvelle rencontre, donner des objets variés pour diversifier les récits que je raconte. Pourtant, en offrant finalement à chaque fois du thé à la bergamote, du citron, du miel, du beurre et du pain, j'ai pu faire ainsi référence à l'extrait du souvenir au chapitre deux, au point 2.3 (Fig. 4). Ma narration n'a, en effet, jamais été deux fois pareil. Je me suis rendue compte que les histoires transmises oralement sont uniques. Elles suscitent des questions, des réactions et des émotions variées qui dépendent des interlocuteurices. Le récit oral n'est pas contrôlable, puisqu'il n'y a pas d'obligation d'atteindre quelque chose, d'être efficient ou efficace. Il devient plus important de vivre, de ressentir et de goûter aux histoires. Les thés à la bergamote se trouvent maintenant dans huit foyers supplémentaires. Et peut-être, qu'en les buvant, les morceaux d'histoires partagées peuvent continuer d'être transmises. De même que je peux continuer à véhiculer des bribes de souvenirs liés aux rencontres culinographiques en cuisinant, en les narrant ou tout simplement en les préparant. Une raison supplémentaire qui m'a motivé à amener des cadeaux à mes co-créateurices, fut le don. Je suis infiniment reconnaissante à ces personnes qui ont été d'accord de m'accueillir chez eux*elles. Ce projet nous a demandé à toustes beaucoup et de temps, et d'énergie. Pour retourner une partie de la générosité reçue, les cadeaux ont pu remplir ce rôle et exercer le contre-don.

4.4 AUTOREPRESENTATIONS

« Et si tu étais un espace de cuisine, comment serais-tu ? Quel objet comestible ou non pourrait te représenter ? Pourquoi celui-ci plutôt que celui-là ? Prendre en photo et noter des mots-clés. » Ces questionnements étaient inscrits sur les nappes. Ces pensées ont dérivé d'interrogations personnels au sujet des espaces et des identités de cuisine. Par dérive, j'ai demandé à chaque co-créateurices d'imaginer se représenter par un objet de leur cuisine. L'objectif de cet exercice rapide a été d'entamer une réflexion culinographique en incluant l'espace de cuisine actuel, ancré dans le présent. Cette brève autoreprésentation peut être considéré comme un outil d'elicitation permettant un dialogue et un échange en employant des objets du quotidien choisis par les hôtes et à même de susciter des réactions émotionnelles. Une des finalités de ce jeu a été de constituer un espace culinaire, une architecture commune. Voici la liste des autoreprésentations récoltées :

« Bialetti » Cafetière Épices	Boire un café, c'est un rituel Le romarin, goût de la vie
Table basse de cuisine, en bois	Pour manger, pour travailler, préparer à manger ; transmise par le père
Flyers, cartes postales au mur Casserole	Touche personnelle à une cuisine collective Possibilité de cuisiner pratiquement tout et manger avec les doigts
Penja (poivre), sel et bouillon	La base des plats
Corbeille à fruits, pastèque, cerises, melon	Été
Tableau représentant la mère et son enfant Bouilloire Couscoussière	Douceur, tendresse, amour, bienveillance Boit des thés tout le temps C'est la base

J'ai été surprise qu'il a été pour la plupart difficile de choisir un seul objet et surtout de s'imaginer se représenter et s'associer avec. Le résultat a été une manière d'échanger autour des espaces de cuisine, des objets, des gadgets culinaires ou autres objets à la valeur symbolique qui appartienne à la cuisine.

5. DOCUMENTATION

5.1 Photographies Analogues

Quelle est la bonne manière de documenter les échanges culinographiques ?

#direct #rester dans l'action #matérialité et grain des images #no visages #plans sur les mains #gestes #faire et oublier #no téléphone #no 100% contrôle

Pour certaines recherches, des ethnographes emploient des appareils photographiques analogues pour documenter leur travail. Curieuse de m'adonner à une expérience similaire, je fus surprise des avantages de ce type d'appareil. Premièrement, l'appareil nous a permis de constamment rester dans l'action culinaire, dans la préparation, et, donc, dans la remémoration, dans la narration. Click – Clack ; c'est fini. Deuxièmement, ce type d'appareil photographique a permis de ne pas s'attarder à choisir le cadrage, la luminosité et le point de vue. L'avantage d'un appareil photo analogue, c'est qu'il a aidé à nous concentrer le plus possible sur ce qui se passe dans le présent, plutôt que d'essayer de construire des mises en scènes. Même si les photos restent des scènes, la manière de les réaliser est rapide, brève et efficace puisque l'appareil photo ne possède pas beaucoup d'options et ne laisse pas accéder directement aux résultats.

Dès le début des échanges culinaires, j'introduisais la caméra et la posait à proximité. Les co-créateurices étaient aussi invité*es à prendre des images. La prise de photo était une activité spontanée, dictée par l'intuition. Elle a pu servir et aider à relier des instants importants des récits culinaires. Ainsi, il est possible d'utiliser les photos comme des 'penses-images' qui mettent l'accent sur les narrations, des images pour se rappeler du fil conducteur afin de pouvoir rédiger le texte final.

Le choix d'un appareil analogue s'est confirmé suite au premier tirage photos. Ces images ont des qualités supplémentaires tel que l'aspect granuleux qui transmet les sensations haptiques de l'activité culinaire. L'objectif de la culinographie est d'écrire une narration évocante et collaborative qui suscitera la mémoire des sens et éveillera des souvenirs chez les lecteurices. Ainsi, ces images argentiques deviennent des associations des matières, des compléments (Ergänzungen) de la matérialité du liquide, de la viscosité, du jus, de la vapeur, de l'huile, des sons, des odeurs qui emplissent les espaces culinaires (Fig. 5).

5.2 Images vidéo & Bruitages

#expérimentations libres #essais #contraintes de la vidéo #enregistrement sonore

Ou se trouvent l'essence des échanges culinographiques ? Quand est-ce qu'il y a ce qu'il faut : ni trop, ni pas assez ?

L'enregistrement vidéo a été employé pour capter des gestes répétitifs et des mouvements des mains en train de, par exemple, touiller. Cependant, je me suis rapidement rendue compte que ce type d'appareil est non seulement encombrant, mais en plus il me fait sortir de la narration de mes hôtes. Donc, je me suis laissée le libre choix de recourir ou non à ce genre de documentation. Lorsque je filmais, je sortais des préparations et des discussions culinaires. La caméra a aussi cet inconvénient de prendre de la place, elle s'installe afin d'enregistrer la durée. Il s'opère alors plus d'intrusion de ma part en tant que « directrice ». Les quelques rushs existants sont surtout des plans de mains au labeur (Fig. 6). J'ai vite compris que si le plus important, c'est les récits, alors peut-être que la vidéo devrait prendre moins de place et servir plus tel un back-up. Je ne pouvais pas me permettre de ne pas faire partie du récit. Je devais être à l'écoute, être présente et prendre part à la découpe des légumes. L'objectif reste de relier les temps de cuisine au temps de parole.

Il est vrai que les voix et les bruits de cuisine m'ont aussi paru fascinant et intéressant. Comme il est question de narration, l'enregistrement des discussions a été jusqu'à la fin une hésitation. D'une part, je trouvais super de pouvoir écouter et finalement travailler en podcasts mes culinographies. D'une autre part, l'enregistrement des bruits me permettait d'amener une autre dimension, celle de l'ouïe. Mais à nouveau, la forme principale reste le texte, les récits, les morceaux d'histoires dont les co-créateurices se rappellent au fur et à mesure que nous remplissons l'espace culinaire d'odeurs, de bruits ; les souvenirs se déploient…

6. LIVRE D'ARTISTE

> Culinographie ou "Cooking as inquiry draws on both of these methods to generate collaborative, introspective narratives that bring to light the process by which our embodied selves are relationally performed, or 'made social,' through foodmaking."[25]

Ainsi, je me concentre sur le médium de l'écriture afin de transmettre nos échanges culinographiques aux lecteurices. Dans ce texte, je sous-tends une narration aux voix multiples (une sorte de polyphonie), une écriture collaborative où je tente de relier et mettre en commun les récits individuels, sensoriels et subjectifs qui m'ont été racontées. Le livre d'artiste m'apparaît être la forme pouvant contenir, telles les pâtes en forme de coquillage – les récits, les souvenirs qui ont été déliés et reliés – par la sauce tomate. J'ai envie de travailler les mots tels des ingrédients : hacher, griller, broyer, couper en petits morceaux, monter en gratin, ouvrir, décomposer, mijoter, mixer, délier, cuire, écouter, rythmer, sentir ou laisser des morceaux coupés en gros, pour garder les saveurs. Je trouve les manières d'écriture afin de révéler l'essence de nos échanges culinographiques avec les co-créateurices aux lecteurices qui n'ont pas pris*es part à la cuisine. Par exemple, je donne une forme 'poétique' au rythme rapide aux récits de co-créateurices ; et celle de la prose décomposée, découpée aux souvenirs personnels. Mais il se peut que des textes soient entrecoupés. Il est possible thématiquement, en employant des motifs culinaires, de relier des espaces et des temps variés : contemporains ou ceux de la mémoire. Le texte sous-tend une extraction concentrée de ces partages – les mots doivent sentir le parfum des aliments. En tant que véhicule entre chaque co-créateurices, je cherche des imbrications, des ponts, des associations, des thématiques entre les histoires variées pour trouver des relations culinaires et architecturales. Mon objectif est de trouver dans les écritures personnels (chapitre sur le 'self') et les écritures culinographiques ('outward'), des moments, des motifs ou des thèmes à l'aide desquels il est possible de rejoindre ces récits uniques et variés. Ainsi, je l'espère, les lecteurices peuvent goûter à travers cette forme de narration aux histoires, aux recettes, aux architectures, aux mémoires, aux souvenirs. J'espère surtout, ce texte pourra évoquer, susciter, plonger et prolonger les lecteurices dans des questionnements, réflexions et souvenirs sensoriels personnels.

[25] Brady, 2011

6.1 ARCHITECTURES DES SOUVENIRS CULINAIRES

> "Personal and collective memories collide, and family stories become a way to (re)write History. The ethnic culinary memoir enables the autobiographical self to 'claim for herself a sense of place, heritage, and history that may not be otherwise articulated' (Kelly 266)." [26]

#KOCHEN/ESSEN ⇔ #PERSONEN/ TRANSMISSION ⇔ #ERINNERN ⇔ #ORTE, RÄUME, LANDSCHAFTEN

Un schéma est apparu qui s'est pratiquement répété à chaque rencontre culinographique. Le point de départ du projet a été de révéler, par la cuisine d'un plat, une histoire relationnelle remplie de complexités et de complicités d'une personne. En outre, la culinographie a permis de créer ou de générer des espaces et des territoires des souvenirs. Ces lieux se situent principalement dans la mémoire, mais par le culinaire, les co-créateurices ont pu les revivre par les sens. J'ai pu relever que la narration culinaire construit et génère des architectures par une description des cuisines. Ce fut intéressant d'être à l'écoute et attentive à ces fabrications d'espaces. En tant que réceptrice des récits, ces descriptions n'étaient pas linéaires, ni chronologiques, mais se sont bâties au fur et à mesure de la remémoration (analogie à l'eau). J'ai eu l'impression que par moment les participantes ont pu vivre des moments esthétiques, c'est-à-dire qu'en activant leurs sens, des gestes enregistrés par le passé ont pu faire stratifier la narration, la rendre plus complexe, plus détaillée. J'ai essayé de suivre et d'imaginer ces architectures spatiales de la mémoire qui ont donné les édifices au récit. J'ai le sentiment que ces architectures peuvent être interconnectées, en quelque sorte, se retrouver sous le même toit, dans la maison des souvenirs. Bien sûr, je représente un vecteur, ce liant des multiples cuisines, avec plats et récits. J'établis un écosystème culinaire, une nouvelle cartographie culinographique. Je me laisse nourrir par les récits des autres. Mon écriture devient un puit inépuisable grâce à la généreuse participation de co-créateurices. Le centre de ce travail de médiation devient l'échange. Ce va-et-vient devient central afin d'ouvrir les frontières, de faire exploser le cadre. Dans la cartographie culinographique, Udine se trouve aux portes de Saratov. C'est une dérive de la mémoire, un flot de remémoration, un temps de commémoration.

[26] Bigot, 2020, p. 3

"Like autoethnography, collective biography composes personal narrative, but departs from 'the ethnographic I' (Ellis, 2004) in that the process of telling, interrogating, and contextualizing stories is conducted collaboratively in groups of researcher participants. Collective biography seeks not to produce transparent accounts of individual storytellers' lives, but to 'provide knowledge about the ways in which individuals are made social, are discursively constituted in particular fleshy moments'; to make known the 'processes of selving'."[27]

[27] Brady, 2011, p. 325

7. CONCLUSION

Ce travail de master m'a permis de découvrir l'autoethnographie, une méthodologie qui accepte le sensible et accueille l'intuition. Dans leurs recherches, les autoethnographes, en partant d'expériences subjectives et empiriques, pensent, corporellement, le sociétal, le culturel et le politique, tout en se réfléchissant et en prenant part au processus transformatif que cette méthodologie amène. C'est précisément grâce aux lectures de textes autoethnographiques, dans lesquels les auteurices donnent confiance à leurs expériences sensorielles, artistiques et transformatives qu'il m'a été possible d'articuler ma méthode culinographique et trouver les voix pour la rédaction du livre d'artiste. Une des plus impressionnantes surprises de ce chemin culinaire a été la découverte du médium de l'écriture. Une fois que l'autoethnographie a donné et posé le cadre pour le développement de ma propre méthode, l'écriture a été le liant, le fil conducteur et des échanges culinographiques, et de mes souvenirs personnels. L'écriture a permis une rencontre finale, entre les co-créateurices, dans le livre d'artiste ; d'en imaginer et de faire ressentir des architectures communes pour nos pratiques, nos savoirs et nos identités.

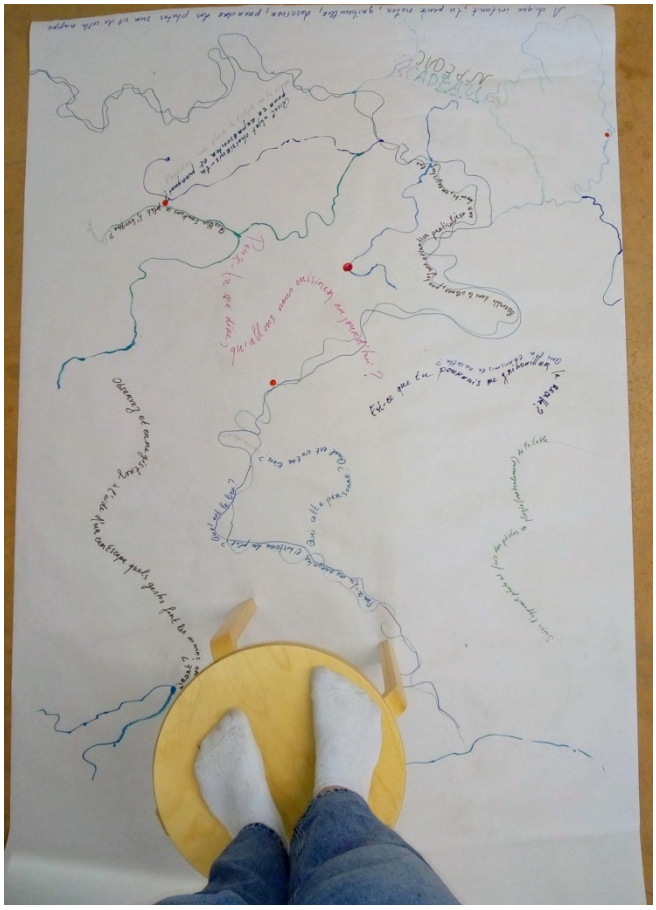
Je voudrais vous encourager et inviter à découvrir l'autoethnographie que j'ai hâte d'approfondir. J'aimerais surtout nous encourager, toustes, de poursuivre les formes artistiques qui nous permettent de nous rencontrer et qui rendent nos échanges plus solidaires, plus sensibles et plus empathiques.

8. Annexe

8.1 Illustrations

Figure 1: un setting culinographique

Figure 2 : un exemple de nappe avant et après un échange culinographique



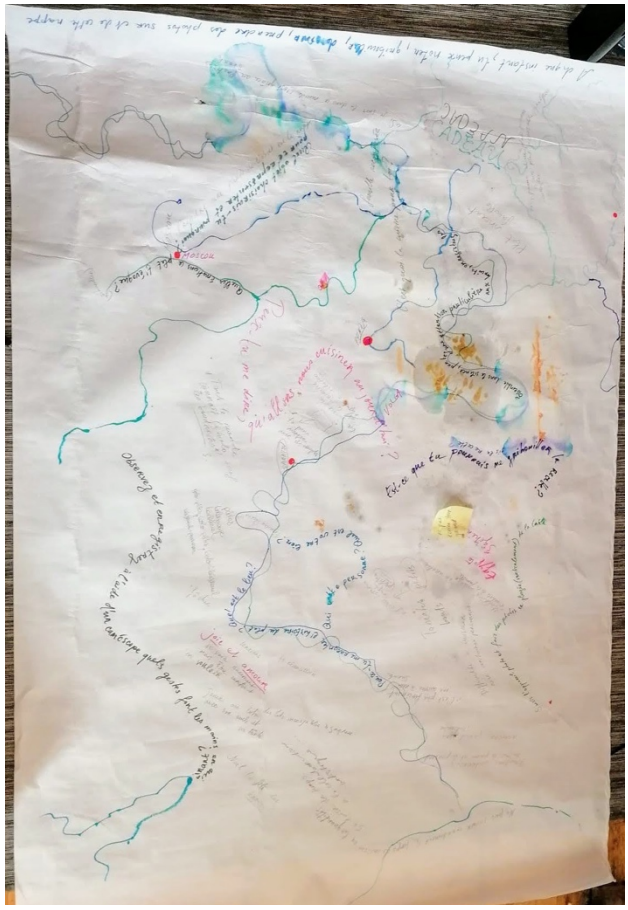
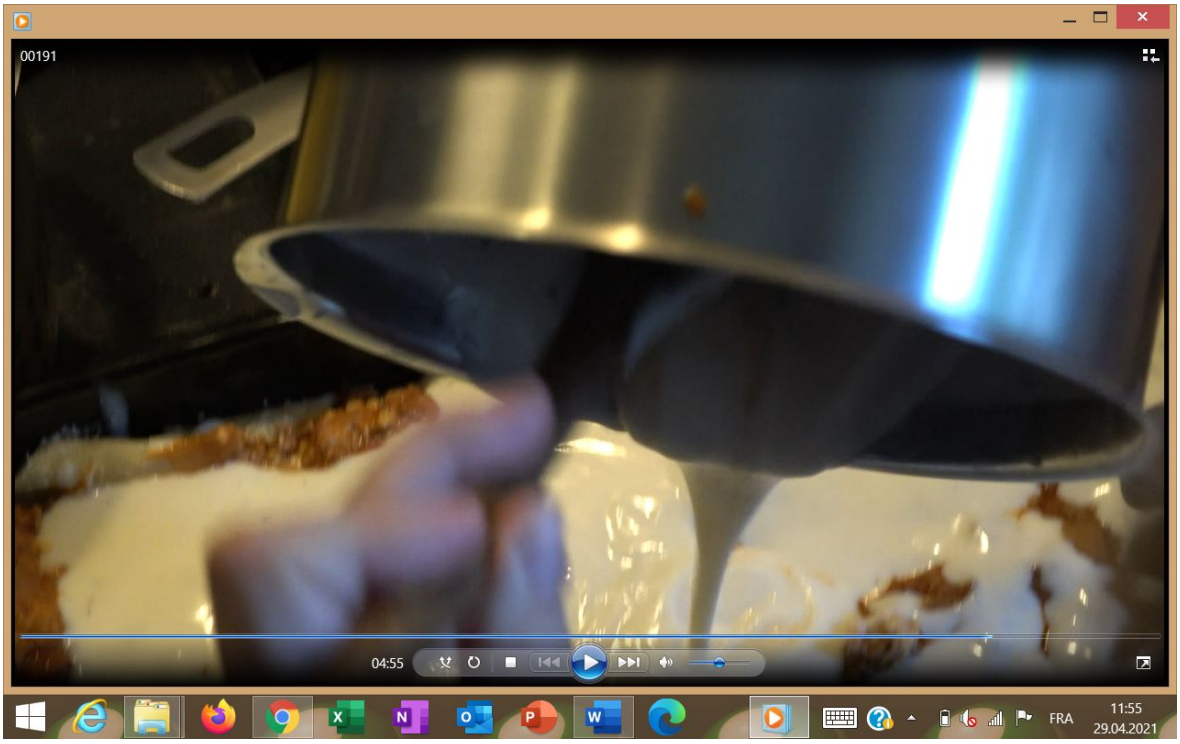


Figure 3 : la nappe, Volga, en processus de transformation

Figure 4 : un détail de la nappe avec les cadeaux (du thé noir à la bergamote, du miel, du citron et du melon)

Figure 5 : la magie de la photographie argentique dont émane de la chaleur et de la vapeur

Figure 6 : extraits de vidéo, touiller, touiller la maïzena pour la béchamel



8.2 Documents

Document 1 : un exemple de protocole rédigé après les échanges culinographiques

« Une soirée chez M. – 19.00

Sans avoir tout de suite remarqué, la première action réalisée dans la cuisine, c'est mettre de l'eau à chauffer pour nous faire une tisane aux herbes.

Je découvre la cuisine, qui fait aussi office de son salon. Une table en bois est placée au milieu, dans un coin une cuisinière à gaz, en diagonale un lavabo, une armoire en bois à tiroir contre le mur. Il y a ce qu'il faut : ni trop, ni pas assez. C'est un espace, qui met rapidement à l'aise.

Un joli bouquet se dresse dans un vase en verre sur la table. Maintenant, cela me semble dommage, car je n'ai pas pris le temps de l'observer assez attentivement. Je me souviens qu'il y avait une fleur rose et des feuilles de couleur vert-gris. M. me dit qu'elle aime décorer la table, faire que « ça soit beau » – mais cette envie ou ce désir, elle ne sait pas vraiment qui lui a transmis, cela ne lui vient en tout cas pas de sa mère, me confesse-t-elle. Sa maman n'a pas forcément aimé faire la cuisine. Elle cuisinait des plats simples, rapides, peu onéreux. La cuisine devait être efficace. Sept plats qu'elle préparait et répétait en boucle.

J'ai amené à mon hôte un cadeau emballé dans une nappe : du pain, du miel, du beurre, du citron et du thé. En déballant la nappe, je fais découvrir les objets et aussi les inscriptions que j'ai ajouté sur la nappe, des questions, des mots clés. Je lui propose d'utiliser la nappe comme notre témoin de cette soirée. Les tâches, les miettes vont s'y accumuler, mais aussi des inscriptions ou des observations, libre à elle d'y ajouter des choses. J'installe un zoom pour enregistrer cette soirée, mais surtout les bruitages culinaires dont je suis à l'affût et qui m'intriguent. Je sors aussi une caméra Kodak jetable et j'invite M. de s'en emparer afin de réaliser des clichés de la préparation culinaire.

M. a faim. Une fois que nous avons installé la nappe sur la table, elle veut tout de suite cuisiner. Je ne me sens encore pas très à l'aise avec mon programme. Comment devrais-je lui demander que j'aimerais bien qu'elle choisisse un objet pour se portraitiser ? Puis M. prend les choses rapidement en main et gère le procédé en nous présentant le menu. Sa colocataire est aussi présente. Sa présence me déboussole au premier abord, puis je me dis que cela fait partie de mon projet aussi : la cohabitation et les espaces partagés. Pour le soir il y a des artichauts au four, baignés dans de l'huile d'olive sur des tranches de citrons, accompagné de la foccacia. Je me réjouis de me mettre à la tâche et je me dis qu'il y aura sûrement encore d'autres moments pour réaliser ce que j'ai prévu. Il y a en moi comme une impatience de poser toutes les questions d'un seul coup et en même temps je suis à l'affût des réactions de M.. Je l'observe, car je ne veux surtout pas la brusquer. J'ai envie que mes interrogations paraissent fluides et que les actions harmonisées comme si nous avions répété la chorégraphie en avance. J'attends bêtement qu'on me dise quoi faire et M. m'amène les ustensiles : un couteau, une planche en

bois – la base d'un bon début culinaire. Il y aussi un économe sur la table. D'habitude, c'est mon rôle de donner des instructions, de déléguer. Maintenant, c'est moi qui me retrouve à attendre qu'on me dise quoi faire. Je ne suis pas habituée dans ce rôle. Alors, j'attends. M. ne parle pas beaucoup. En plus, je n'ai jamais cuisiné des artichauts. J'en ai presque honte. Alors, j'observe encore plus attentivement les gestes de M.. Comment fait-on pour traiter les artichauts ? J'ai mangé les artichauts entier une seule fois dans ma vie. J'étais invitée à un repas chez une connaissance Z.. Nous nous connaissions de la HEAD. Elle avait préparé les artichauts entiers aussi dans de l'huile. Je me souviens que je ne savais pas comment fallait-il les manger. Je me suis sentie bête. Z. m'a appris qu'il fallait enlever chaque feuille et chercher avec les dents le peu de chair d'artichaut qui se trouve au bout. J'ai appris à les manger, mais non à les cuisiner. Ainsi, c'est M. qui m'a enseigné comment fallait-il préparer les artichauts. Je répétais ses gestes et lui demandais des corrections. Finalement cuisiner des artichauts, c'est très simple. J'enlève les quelques feuilles au pied de la tige, puis j'épluche la peau dure de la tige. Je coupe la queue de l'artichaut pour que l'huile et la chaleur pénètre et cuise son cœur. Pendant la préparation je constate qu'il est assez difficile de parler en parallèle. Alors je me permets de poser à M. concernant la personne qui lui a transmise cette recette. Je remarque que ça lance M. dans un processus de remémoration. Des souvenirs remontent et ne vont pas arrêter de remonter à la surface. C'est assez fascinant ce processus de raconter quelque chose. Elle ne donne pas tout de suite tous les détails. Mais sa mémoire reconstitue les souvenirs par couche, petit à petit, des images, des noms, des espaces resurgissent et remplissent sa propre cuisine. Une fois que nous les avons préparés à la cuisson, nous les plongeons dans un petit saladier rempli d'eau mélangée à du citron. M. a préparé la pâte à focaccia en amont. Elle nous montre un grand saladier, où repose la belle pâte, bien relevée tel un nuage, un cumulus chargé de flux. Mina allume la gazinière et met une casserole avec de l'eau afin de précuire les artichauts. Elle préchauffe aussi le four. Je suis vraiment l'observatrice à la recherche d'occupation, comme si je cherchais une légitimité à ma présence. M. me donne des gousses d'ail pour m'occuper. Je décide de les couper finement. Pendant ce temps elle étale la pâte à focaccia sur un papier sulfurisé sur une plaque. Je lui donne l'ail. Elle observer la manière dont j'ai haché l'ail de manière trop petite. Elle me dit que son oncle disait que pour mieux sentir le goût des ingrédients il faut les couper grossièrement. C'est avec son oncle qu'elle a le plus aimé cuisiné, appris à cuisiner. Originaire de la Toscane, lui, sa tante, et ses grands-parents ont acheté une maison dans la région. Nous cuisinions cette région, cette relation qu'elle a gardé avec son oncle. Une maison en pierre, une cuisine immense pour accueillir toute la famille. »

Document 2 : un exemple de protocole rédigé après les échanges culinographiques

« Protocole de la soirée :

Je suis arrivée dans la cuisine de S. vers 18 h. La première chose avant qu'on ne commence à préparer à manger, c'est de préparer la cuisine.

Nous avons fait de la place sur la table de la cuisine pour y déposer la nappe. Comme j'ai inscrit dessus des questions dans tous les sens, j'ai tourné la nappe plusieurs fois afin de trouver le meilleur sens de lecture pour la carte. Cependant j'ai vite abandonné la quête de la bonne direction, car elle n'existe pas.

Avant toute chose je devrais demander à S. de choisir un objet dans sa cuisine pour se représenter, mais je n'ose pas. Alors je déballe les cadeaux. Je fais tout en même temps comme d'habitude. Je me dis dans ma tête que j'ai à nouveau tout mélangé. Puis je relativise et je me dis que comme ma cartographie qui n'a ni haut, ni bas, ma méthodologie peut commencer au milieu. J'ai amené un melon, du thé Earl Grey, un citron, du miel de lavande et du Calvados de mon parrain. Je ne veux pas qu'on s'attarde dès le début sur ces objets. Alors je demande à S. de me raconter qu'est-ce qu'on va cuisiner aujourd'hui. C'est un plat de sa grand-mère : des macaronis au four. Elle prend une planche et un couteau pour commencer à couper l'ail. Elle s'assoit. Alors je me lève et prends aussi une planche et un couteau. J'hache l'oignon. Je lui pose des questions au sujet du plat et de comment se fait-il que sa famille le mange chaque Noël ensemble. Elle me raconte que c'est un plat qui descend du côté de son grand-père. Dans la famille de son grand-père qui un temps a vécu en Égypte, les macaronis étaient cuisinés par sa grand-mère à lui. En revanche S. ignore comment cette recette est arrivée ; « Y-aurait-il des descendants italiens ? ». Je lui demande qu'est-ce que je peux faire. Elle me dit qu'il faut couper les tomates. Combien ? Elle ne sait pas exactement les quantités. Elle me dit que trois, quatre tomates devraient suffire. Elle me partage que sa grand-mère cuisinait ce plat pour

Ton grand-père a vécu en Égypte et tes grands-parents se sont rencontré grâce au Pastis.

Tu me présente le plat : Macaronis au four. Ce plat qui vous a été souvent préparé par ta grand-maman ou ton oncle. Ce plat que tu associes à Noël, à la famille, à la joie, à l'amour, mais aussi aux tensions et aux désaccords.

J'installe ma nappe sur la table dans ta grande maison à Versoix et nous passons à la préparation. Tes instructions sont éparses, floues. On navigue entre des quantités approximatives. Cependant les ingrédients sont clairs. Ça doit être la mémoire du goût et le SMS de ta grand-maman. Tu me demandes souvent mon avis ce qui me plaît, car j'aime participer à la logistique culinaire. Alors il faut que nous hachions les oignons. Puis il faut couper les tomates. Combien : 3 ou 5 ? Va, pour 5. Je m'occupe de 4 tomates et toi tu en coupes 1, mais c'est normal, car tu me racontes en même temps. D'abord l'histoire de ton grand-père, sa famille qui a habité un certain temps en Égypte et dont la grand-mère préparait déjà les macaronis au four. Tu ne sais pas trop comment cette recette est parvenue jusque dans la famille. Des origines italiennes perdues. Tu me parles de ton grand-père qui commence à avoir besoin

de beaucoup d'attention de ta grand-mère. Le jour de leur rencontre ce Monsieur tout calme, gentil et timide, a fait grande et bonne impression sur sa future femme, grâce au Ricard. Tu fais revenir les oignons en ajoutant la viande hachée, puis les tomates. Tu laisses le tout compoter à feu doux pour t'occuper de la béchamel. D'ailleurs la bolognaise, c'est très universel, tout le monde connaît la bolognaise sauf les bouddhistes. Tu me dis ça, car tu as préparé une fois une moussaka pour ta famille. Et la femme de ton frère étant bouddhiste ne mange pas de bœuf. Ce fut un dur moment pour toi qui t'étais tant donnée de mal à faire un repas de famille. Est-ce important pour toi, la famille ? Le secret de ta famille, c'est l'utilisation d'une Maïzena (et de l'amour) spéciale pour la béchamel qui se présente telle des petits copeaux qu'il faut amalgamer à du lait qui chauffe doucement pendant ce temps. La béchamel est une sauce épaisse qui prend du temps. Tu t'impatientes. Mais il faut fouetter, remuer, ne pas arrêter à l'épaissir. La béchamel c'est de la magie blanche sur une plaque. D'un état liquide la structure devient plus lourde, plus épaisse. Ça me fascine. C'est comme une transformation lorsqu'on prépare de la mayonnaise ou de la crème chantilly. Le mouvement, le geste. Pendant ce temps, tu me parles aussi de comment la cuisine fut souvent l'absente de ta famille. Tu me racontes que ton papa t'a préparé récemment une omelette aux œufs, rien que des œufs, rien d'autres. Ni sel, ni poivre. Ta maman n'a pas forcément pris le temps de s'y consacrer ou préférait des plats économiques en termes de durée. Ton copain te fait rattraper tes leçons de cuisine et t'apprends pleins d'astuces. Tu t'épanouis en cuisine. Mais il est temps d'ajouter de la noix de muscade, mais pas trop. Car la dernière fois il y en avait eu tellement que ça prévalait sur tout le reste du plat. Ton petit-frère l'adore, alors tu as envie de lui faire plaisir. D'ailleurs il vient manger avec nous après. Tu mets du poivre, un peu de sel et tu fouettes, fouettes, fouettes. Allez, la béchamel ! Tu me racontes aussi que tu as cuisiné ce plat qu'une seule fois pour ce Noël, car vous n'aviez pas pu manger avec votre famille comme d'habitude. C'était la première fois ainsi à cause du Covid. Alors tu avais décidé de préparer ce plat familial pour penser à eux, car ils étaient absents. Le manque remplacé, comblé par la nourriture. Ou alors une commémoration ou une remémoration. Par la bouffe on symbolise qu'on pense à nos proches. La béchamel est prête, enfin, car tu commences à avoir mal aux poignets. Et moi aussi, car je filme en hauteur, perchée sur une chaise. Tu fais bouillir de l'eau pour cuire les *penne*. J'ai oublié de te demander, mais pourquoi des penne et non des macaronis ? Est-ce que la forme des pâtes change le goût ? Et qu'est- ce qu'utilise ta grand-mère pour la préparation ? Tu préchauffes le four. On va bientôt passer au montage du gratin. »

Document 3 : Ces questions figuraient entières ou partiellement sur la nappe ; parfois intégrées dans la structure de la ligne de la Volga ou par moment signalées dans l'espace entre les lignes.

Les affluents de la Volga :

- Peux-tu me dire, qu'allons-nous cuisiner aujourd'hui ?
  (Instructions d'abord verbales – que l'hôte note par la suite) → pas besoin d'écrire ça
- Ensemble dans le silence, porter une attention particulière aux bruits dans la cuisine + enregistrer les bruitages culinaires avec le téléphone
- Y-a-t-il un geste ou un moment clé dans la préparation du plat ? C'est quoi et pourquoi ?
- Observer et enregistrer à l'aide d'un caméscope quels gestes font les mains en cuisinant ?
- Saisis l'appareil photo et faire des photos en plongée (verticalement), de la table, des restes, des assiettes, des plats, des ustensiles
- Pendant que le plat cuit au four, peux-tu me raconter… :
- Pourquoi avoir choisi ce plat spécifiquement aujourd'hui ? L'invité*e peut prendre des notes
- Peux-tu m'en dire plus sur cette personne cette personne et quel est votre lien ? Dessiner la réponse
- As-tu un souvenir particulier en lien avec ce plat et la personne ? Qu'est-ce que ça t'évoque comme lieu, comme émotions ? Dessiner ou écrire comme tu préfères
- Comment la recette t'a été transmise ? Est-ce que tu pourrais me noter la recette ?
- Lorsque tu manges ce plat, quelles émotions te procure ce plat ? Les gribouiller
- As-tu eu l'occasion de cuisiner ce plat avec la personne dont on parle aujourd'hui ?

Document 4 : retour d'expérience d'une des co-créateurices

'M':
„Carciofi al Limone und Focaccia
Spaghetti Burrata
Incarom Kafi und Schokolade

Die Küche war viel zu leer, eigentlich. Den Tisch mitten in den Raum zu ziehen und Stühle aus allen Zimmern zu plündern hat daran nicht viel geändert. Da hätten viele Stimmen laut über den Tisch wirren müssen – aber von all diesen Stimmen zu erzählen hat sie auch ein wenig in den Raum geholt. Dieser Raum, die Luft gefüllt mit öligen Gerüchen und auf dem Tisch hohe Stapel von Erinnerungen, die sich auch für mich langsam zusammensetzen. «Die allmähliche Verfertigung der Gedanken beim Reden»[28] - so ist das offensichtlich auch mit dem Akt des Erinnerns. Die Worte und die Nostalgie gehen zusammen voraus und das Erinnerungsnetz spinnt sich hinterher, fast gleichzeitig. So viel Interesse an meinem Erzählten, manchmal war ich schon die Interviewte. Aber ist auch mal schön, sich so viel Zeit für das zu nehmen, was sonst im hinteren Teil der Gedächtniskartei bleibt. Wir haben mit so wenigen Karten aus dieser Kartei einen ganzen Abend gefüllt – wahrscheinlich, weil noch einige neue hinzugekommen sind bei der «allmählichen Verfertigung der Erinnerung». Fazit: Ich habe jetzt zwei grosse Packungen Incarom zu Hause und finde Incarom schmeckt nur in sehr sehr nostalgischen Momenten nach so etwas ähnlichem wie gut."

[28] Über die allmähliche Verfertigung der Gedanken beim Reden, Heinrich von Kleist 1805-1806

9. REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier

Mes tutrices, Regina Dürig et Patricia Schneider, pour leurs énergies, leurs écoutes, leurs retours et commentaires constructifs. Un grand merci à Regina Dürig, sans qui ce travail de Master n'aurait jamais été aussi goûtu, et à Patricia Schneider, de m'avoir accompagnée dans cette nouvelle expérience.

Mes co-créateurices : Mina, Aliénor, Sarah, Elena, Ariane, Djeneba.

Ma directrice de département Maren Polte, qui n'as jamais cessé d'aimer et de croire dans les folies culinaires.

Ma relectrice de grammaire et d'orthographe, Pauline Maitre.

Mon copain, Nicolas Oclei.

10. BIBILIOGRAPHIE

Adams, T., Jones, S. H., Ellis, C. *Autoethnography*. Oxford University Press 2015.

Albert M.-N., Avenier M.-J., « Légitimation de savoirs élaborés dans une épistémologie constructiviste à partir de l'expérience de praticiens » in *Recherches Qualitatives*, Vol. 30(2), Développements, Apports et Outils de la Recherche Qualitative, © 2011 Association pour la recherche qualitative, pp. 22-47 ISSN 1715-8702 - http://www.recherche-qualitative.qc.ca/Revue.html

Bigot, Corinne. "Embodied Memories and Memory Dishes: The Diasporic Culinary Memoir as An Alternative Locus of Memory. A Reading of Laura Schenone's Lost Ravioli Recipe of Hoboken and Austin Clarke's Pig Tails 'N' Breadfruit." Mémoires, traces, empreintes., Nov 2020. https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02994843

Brady, Jennifer. "Cooking as Inquiry: A Method to Stir Up Prevailing Ways of Knowing Food, Body, and Identity". Queens University Canada © 2011 Brady. https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/160940691101000402

Davies, B., Gannon S. *Doing Collective Biography*. New York: Open University Press 2006.

De Certeau, M., Mayol P., and Tomasik T. *Practice of Everyday Life: Volume 2: Living and Cooking*. Edited by Giard Luce. University of Minnesota Press, 1998. Accessed June 14, 2021. http://www.jstor.org/stable/10.5749/j.ctt5vkbhw.

Heldke, Lisa. "My Dead Father's Raspberry Patch, My Dead Mother's Piecrust" in: *Gastronomica*, Vol. 16, No. 2 (Summer 2016), University of California Press, pp. 87-91. Stable URL: https://www.jstor.org/stable/10.2307/26362349

Heldke, Lisa. "Recipes for Theory Making" in: *Hypatia*, Summer, Vol. 3, No. 2, Wiley on behalf of Hypatia Inc. 1988, pp. 15-29. Stable URL: https://www.jstor.org/stable/3809949

Korsmeyer C. & Sutton D. "The Sensory Experience of Food" in: Food, Culture & Society, 2011, 14:4, 461-475, DOI: 10.2752/175174411X13046092851316

Sutton, David. "A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory" in: *Social Research*, Vol. 75, No. 1, *Collective Memory and Collective Identity*, The Johns Hopkins University Press 2008, pp. 157-180. Stable URL: https://www.jstor.org/stable/40972056

Sutton, David. "Food and the Senses" in: *The Annual Review of Anthropology*, 2010, 10.1146/annurev.anthro.012809.104957

la cuisine du souvenir
kochen oder KOCHEN die Erinnerungen um sich zu erinnern
INCAROM