



Andrea Landini (1847-1935), *Trop chaud* (détail), huile sur panneau, s. d. Collection particulière.

Introduction

Manger avec frugalité ou à l'excès, manger ou non de la viande, consommer bio ou des produits industrialisés : dans la société occidentale contemporaine, les injonctions et les positions face à la nourriture sont multiples, passionnées, conflictuelles. Elles nous rappellent combien la question est politique et sociale et convoque un spectre d'émotions très large.

L'émission *Top Chef* – et ses multiples *spin-off* – diffusée aux États-Unis depuis 2006, s'est rapidement exportée dans le monde entier, reprenant sous une forme plus ou moins identique, le concept, puissant en audimat, de la compétition dans l'univers très militaire de la brigade de cuisine. Entre le « croquant », le « craquant », « la mâche », la « tarte tatin déconstruite » et les plats qui « racontent une histoire » ou « nous font voyager », tout un vocabulaire du monde culinaire se diffuse, précisant parfois la consistance de l'aliment, du plat, mais surtout la manière dont il faut le consommer, le « sublimer », le « revisiter ». Et cela, alors même que nous restons la plupart du temps sur notre faim, sans jamais déguster ces plats qui restent inaccessibles pour la plupart des téléspectateurs. Accompagnant aussi le régime de sur-représentation de soi, le plat est devenu un objet instagrammable, en témoignent les publications *#foodporn* qui se multiplient sur les réseaux sociaux.

À côté de ces productions qui reflètent et alimentent la problématique de surconsommation de nos sociétés occidentales, des variantes proposent à l'inverse des expériences de jeûne, de malnutrition (*Survivor*, *Koh Lanta*, *Man vs. Wild*) où les candidats et candidates sont mis à l'épreuve pour jouer, à l'écran, des situations qui renvoient pourtant à des réalités atroces dans de nombreux pays de la planète.

Devenu un objet de divertissement dans nos sociétés, le fait alimentaire fascine. Les films et séries se multiplient dans des productions provenant d'aires géographiques et culturelles très variées, exploitant la beauté de la cuisine d'antan, de la « cuisine du cœur » (*La Passion de Dodin Bouffant*, *Les Délices de Tokyo*, *Délicieux*). Ces productions tissent le lien entre recette de cuisine et récit autobiographique, développent l'idée d'une cuisine sensorielle et mémorielle (*Midnight diner*), utilisent l'univers de la cuisine comme décor de film horrifique (*Chime*) ou affirment une identité culturelle forte, loin des imaginaires standardisés de la « cuisine du monde ». Ce fut le cas avec la célèbre scène du poulpe mangé vivant par l'acteur Choi Min-Sik dans *Old Boy*.

Ce quatrième numéro de la revue *Pagaille* souhaite s'inscrire au carrefour de deux champs de recherche contemporains. Les *Food Studies* d'abord, qui se sont imposées comme un champ d'études politique, culturel et sociologique ces vingt dernières années, en s'intéressant à ce que nous mangeons, à nos modes de consommation, aux questions de santé publique, aux crises alimentaires, ainsi qu'aux liens entre nourriture et identités dans nos sociétés industrialisées. L'histoire des émotions ensuite, telle qu'elle s'est écrite depuis le début des années 2000, notamment sous l'impulsion des travaux de Barbara Rosenwein, d'Alain Corbin, de Georges Vigarello ou de Jean-Jacques Courtine. Comme l'écrivent ces trois derniers dans leur introduction à *L'Histoire des émotions*, les émotions « appartiennent à l'humanité. [...] Elles suggèrent des expériences communes, des réactions apparemment partagées » elles révèlent la manière dont les acteurs « vivent intérieurement le monde »¹. L'aliment, que l'on ingère, que l'on digère, entretient un lien puissant avec notre intériorité et apparaît particulièrement intéressant pour interroger ce rapport émotif, corporel au monde, fait de sensations, de plaisirs, de dégoûts, d'envies et de frustrations. Marie-Pierre Julien et Céline Rosselin écrivent ainsi : « L'acte de manger, en tant qu'il suscite des émotions et modifie nos expériences corporelles, est constitutif du sujet »².

Traversé par des injonctions multiples, il est un prisme opérant pour mettre au jour le caractère construit des émotions et leur historicité. Ce numéro de *Pagaille* souhaiterait interroger la manière dont les mises en scène d'aliments, les choix alimentaires, les façons de manger, la confection des repas et les arts de la table en général s'offrent comme des lieux d'exploration de multiples émotions, tant du point de vue de l'écriture que de la réception.

Scénographie du repas

La temporalité du repas, le moment de rassemblement et de commensalité qu'il permet, offre aux écrivains une scénographie idéale pour faire parler, faire se disputer, faire rire, faire éclater



Paul Chabas, *Le Coin de la table* (détail), 1904, huile sur toile
Musée des Beaux-Arts, Tourcoing.

1 Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine et Georges Vigarello, « Introduction générale », dans Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine et Georges Vigarello (dir.), *Histoire des émotions*, vol. 1, Paris, Éditions du Seuil, 2016, p. 5-10.

2 Marie-Pierre Julien et Céline Rosselin, « Manger ou ne pas manger, quelle est l'émotion ? Corps, culture matérielle et émotions en situation », *Corps*, vol. 10, n°1, 2012, p. 75-84. URL <https://doi.org/10.3917/corp1.010.0075>.



Gaetano Bellei (1857-1922), *The Joker* (détail), s.d., huile sur toile. Collection particulière.

et régler des conflits entre les personnages (*Festen* de Thomas Vinterberg, *Juste la fin du monde* de Jean-Luc Lagarce, l'incontournable banquet final d'*Astérix*). Au théâtre notamment, les mises en scène de repas permettent de rassembler (*Les Fausses Confidences* de Marivaux, *Une noce* de Tchekhov), voire de contraindre aussi des personnages à être ensemble (*Don Juan* ou *Le Festin de pierre* de Molière).

Le repas est aussi un moment idéal de la fiction pour réfléchir aux codes culturels qui sont chargés d'une force symbolique de distinction sociale, créant l'impression d'appartenance ou non à une communauté. On peut songer à ces scènes topiques dont le cinéma ne se lasse pas : le transfuge de classe mis en difficulté par les codes sociaux de la table bourgeoise ou aristocratique (*Titanic*, *Pretty Woman*), l'étranger colonialiste déstabilisé par un menu inconnu (*Indiana Jones et le temple maudit*). La gêne à table dessine des identités et des communautés qui séparent les individus. Roland Barthes analyse dans son article de référence « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine » ce « paraître alimentaire », cette « nourriture engagée dans des rites d'hospitalité [...] qui sert de signe entre les participants d'une population donnée »³.

³ Roland Barthes « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, vol. 16, n°5, 1961, p. 977-986. URL : https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1961_num_16_5_420772.

Julien Daillère s'intéresse à ce titre aux enjeux qui entourent la scène de repas dans quelques récits agro-alimentaires contemporains, de J.-M. Coetzee à Isabelle Sorente. Julien Daillère rappelle les topoï associés à la scénographie du repas, notamment la temporalité conflictuelle sur laquelle elle se construit souvent. Dans les fictions étudiées, il montre comment s'invitent à table des débats qui mettent en discours le fait alimentaire, qui le politisent. L'article met en valeur non seulement les rapports de pouvoir qui se jouent dans ces scènes agonistiques mais aussi le croisement des imaginaires identitaires : la virilité est souvent associée à la consommation carnée, tandis que le végétarisme peut relever d'une sainteté ascétique.

De son côté, **Mireille Mériçonde** se penche sur les fonctions esthétiques, narratives et éthiques des émotions culinaires dans les scènes de repas présentes dans le roman de Marcel Rouff, *La vie et la passion de Dodin-Bouffant* et dans son adaptation au cinéma par Trân Anh Hùng. Les deux oeuvres montrent que l'art culinaire occasionne des conflits (entre cultures, ou entre passion et santé), mais qu'il devient aussi, par l'intermédiaire des émotions qu'il génère, constitutif d'un vivre ensemble : si le « goût relève de l'intime », comme le rappelle Mireille Mériçonde, « on peut le comprendre et le partager ». Elle s'intéresse ainsi aux modalités de représentation – dans la fiction et à l'écran – des émotions liées à la dégustation, à la mise en scène de ce qu'elle appelle la « musique de la cuisine ».

Charges émotionnelles des aliments

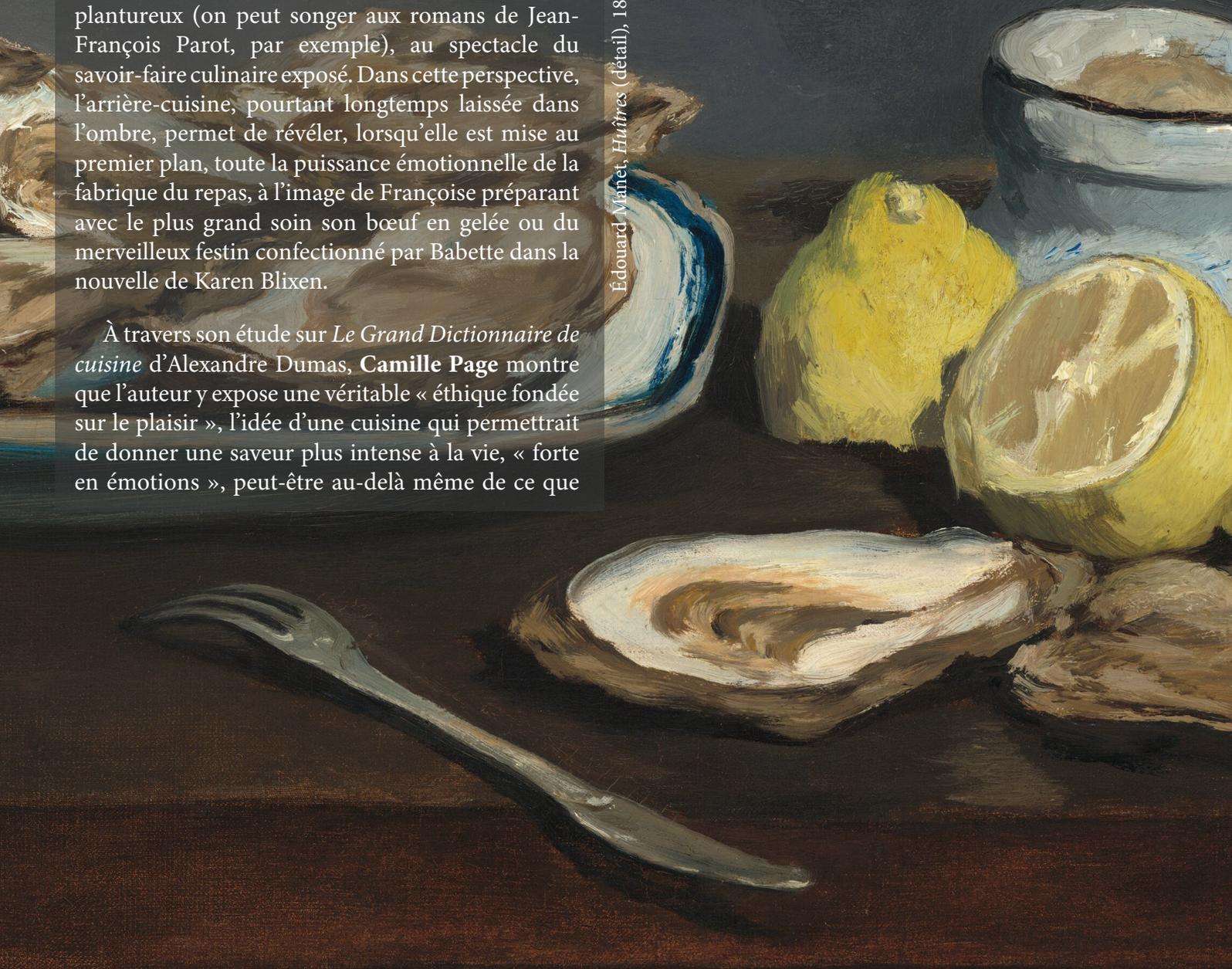
Manger avec plaisir, dans un sensualisme revendiqué. Baffrer à l'image de Gargamelle se délectant de tripes dans *Gargantua*. Ressentir un franc dégoût pour un plat, mais aussi être frustré de ne pas pouvoir consommer tel ou tel aliment. Pousser au contraire le contrôle de son appétit à l'extrême dans un ascétisme absolu. Quelles attitudes la littérature et les arts envisagent-ils par rapport aux aliments ? Comment questionnent-ils le lien entre nourriture et souvenir (la table opulente des Ponteleone dans *Le Guépard* de Tomasi di Lampedusa) nourriture et régression, nourriture et confort, ou encore nourriture et sensualité (la série

Carême) ? Ces fictions exploitent ou interrogent cette pornographie alimentaire des sociétés contemporaines qui ne cessent de photographier et mettre en scène ce qu'elles mangent.

Du côté des lecteurs et des spectateurs, la représentation de la nourriture peut susciter le dégoût, l'envie, la gourmandise, et peut choquer les sensibilités en transgressant des règles de bienséance. À l'inverse, elle provoque aussi une attente, un plaisir qui met en appétit. Le spectateur au musée peut se trouver confronté au dégoût face aux aliments en décomposition des artistes comme Michel Blazy et Dieter Roth, ou au contraire se délecter du *Panier de fraises des bois* de Chardin. Le lecteur ou le spectateur peut prendre plaisir *in absentia* à la description réussie d'un banquet plantureux (on peut songer aux romans de Jean-François Parot, par exemple), au spectacle du savoir-faire culinaire exposé. Dans cette perspective, l'arrière-cuisine, pourtant longtemps laissée dans l'ombre, permet de révéler, lorsqu'elle est mise au premier plan, toute la puissance émotionnelle de la fabrique du repas, à l'image de Françoise préparant avec le plus grand soin son bœuf en gelée ou du merveilleux festin confectionné par Babette dans la nouvelle de Karen Blixen.

À travers son étude sur *Le Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, **Camille Page** montre que l'auteur y expose une véritable « éthique fondée sur le plaisir », l'idée d'une cuisine qui permettrait de donner une saveur plus intense à la vie, « forte en émotions », peut-être au-delà même de ce que

Édouard Manet, *Huîtres* (détail), 1862, huile sur toile. National Gallery of Art, Washington D.C.



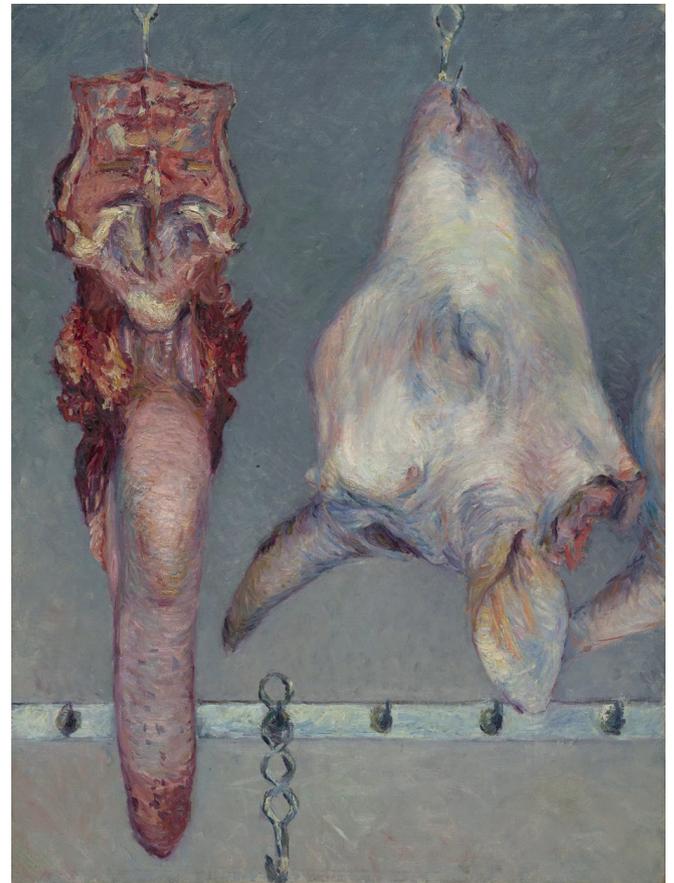
promet la grande littérature. L'ouvrage offre ainsi un exemple du lien étroit entre cuisine et souvenir, entre cuisine et nostalgie, puisque le plaisir du partage se mêle à l'évocation de tablées passées et de sociabilités disparues. Mais l'article met aussi en lumière les dégoûts que peuvent provoquer l'image de l'écrivain gastronome, volontiers caricaturé en Gargantua des lettres, qui produit une littérature grasse, discréditée pour sa production industrielle. Le statut éditorial du *Dictionnaire* démontre à lui seul le déclassé dont souffre cette littérature de cuisine.

Dans son article, **Anne-Louise Mathieu Goudier** étudie elle aussi la dimension nostalgique associée à la représentation de certains plats, en particulier la soupe. À travers l'étude d'un corpus iconographique emprunté à la peinture européenne du XIX^e siècle, elle montre comment la temporalité associée à la préparation de ce plat populaire se construit à partir d'une rhétorique de l'intimité : éplucher les légumes, remuer le potage, surveiller la cuisson, autant de gestes associés à ce moment suspendu qui invite souvent à l'évasion, aux pensées vagabondes. Parfois représenté comme un sujet à part entière, sans aucune présence humaine, nature vivante en ébullition, la soupe est associée à l'espoir d'une nourriture réconfortante, à un plaisir régressif, autant d'émotions qui font appel à une mémoire commune entre les artistes et les spectateurs des tableaux.

À travers un corpus éclectique allant de *La Ruée vers l'or* à *La Saveur des rāmen*, en passant par *Les Affranchis*, *Bella Ciao* ou *Ratatouille*, **Tatiana Horbaczewski** étudie les « quêtes gustatives et identitaires au cinéma ». En analysant la manière dont le goût et l'odorat s'articulent au souvenir et à l'émotion, elle montre que la nourriture exprime nostalgie, réconfort et espoir et, plus largement, renforce le sentiment d'identité en donnant l'impression de rester la même personne à travers diverses périodes successives. L'image de cinéma ne se donne « plus comme simple représentation à contempler, mais comme véritable épreuve à vivre ».

Inquiétudes alimentaires

L'écriture de la nourriture et les émotions que celle-ci suscite n'est pas qu'une question de délectation et de dégoût, de saveurs à restituer ou de miasmes à faire humer. Elle englobe aussi l'écriture du contrôle et de la perte de contrôle face à la nourriture, comme le jeûne, l'ascétisme, l'anorexie ou la boulimie. Elle exprime l'angoisse (*On était des poissons* de Nathalie Kuperman), le deuil (*Je vais bien, ne t'en fais pas* d'Olivier Adam), le refoulement d'un traumatisme (*Biographie de la faim* d'Amélie Nothomb) ou la volonté de reprendre en main sa vie (*La Végétarienne* de Han Kang). La maîtrise par l'aliment peut aussi relever d'une posture intellectuelle et philosophique,



Gustave Caillebotte, *Tête de veau et langue de bœuf*, vers 1882, huile sur toile. Art Institute of Chicago, Chicago.

comme le stoïcisme et l'épicurisme, voie pour construire une vie heureuse, ou bien à l'inverse entretenir une frustration. L'inquiétude alimentaire peut renvoyer également aux écritures de la famine, de la catastrophe écologique et du manque de nourriture (*L'Assommoir* d'Émile Zola, *La Faim* de

A detail from the painting 'The Birthday Party' by John Singer Sargent. The scene is set at a dining table with a white tablecloth. In the foreground, a woman with dark hair, wearing a vibrant red dress with white floral patterns, is shown in profile, looking down at a child. The child, with reddish hair, is seated at the table, focused on eating from a plate. On the table, there is a large, ornate glass vase, a small cup and saucer, and a glass. The background is dark and indistinct, emphasizing the figures and the table setting.

Knut Hamsun, *Entrez dans la danse* de Jean Teulé, *La Tombe des lucioles* d'Akiyuki Nosaka, *Soleil vert* de Richard Fleischer). Son pendant, l'excès, n'est pas moins politique, comme le révèle la métaphore qui fait le titre du dernier ouvrage de Nancy Fraser, *Le Capitalisme est un cannibalisme*. La littérature et les arts exploitent cette métaphore, par exemple dans la bande dessinée *Le Club des prédateurs* de Mangé et Dupré, qui transpose la figure de l'ogre dans l'Angleterre victorienne.

Dans son article consacré à trois textes contemporains, *Jours sans faim* (Delphine de Vigan), *Le Pavillon des enfants fous* (Valérie Valère) et *La petite fille qui ne voulait pas grossir* (Isabelle Caro), **Mélanie Boyer** montre comment l'évocation du moment de la prise alimentaire est associé à une temporalité de la souffrance, de la torture. Aux codes et aux normes « traditionnels » attachés au moment du repas, renvoyant à des émotions positives, à un rituel de la convivialité, les trois autrices étudiées en substituent d'autres, reposant sur un besoin très fort de quantifier, de contrôler. Mélanie Boyer montre aussi combien

John Singer Sargent, *The Birthday Party* (détail), 1887, huile sur toile.
Minneapolis Institute of Art, Minneapolis.

le style est affecté, travaillé en profondeur par ces souffrances du repas. Les déséquilibres de la phrase, ses scansion violentes rendent compte de ce qui se joue dans la tête de celles qui subissent l'obligation de l'ingestion. Cet article offre ainsi l'occasion de réfléchir au genre de la littérature de témoignage autour des troubles alimentaires.

De son côté, **Julie Minas** interroge aussi des comportements alimentaires problématiques à travers l'étude d'un roman contemporain

d'Ananda Devi, *Manger l'autre*, et le *Thyeste* de Sénèque. Explorant les codes de la représentation du cannibalisme intrafamilial, elle analyse le caractère ritualisé de cette prise alimentaire qui relève de l'hybris, mais dont la cause, chez Devi en tout cas, est à chercher dans la société et non dans un quelconque destin divin. Ce faisant, Julie Minas démontre que l'inversion du mythe – le mangeur devenant ici le mangeable et le mangé –, permet à l'autrice de *Manger l'autre* de dénoncer dans le capitalisme « la cause structurelle de l'obésité », invitant à changer de regard sur les comportements alimentaires hyperphagiques.

Nourritures et identités

Les pratiques culinaires définissent des identités culturelles et sociales (*La Graine et le mulet* d'Abdellatif Kechiche) et permettent, comme le précise Roland Barthes, de « s'insérer dans un passé national »⁴. En effet, la nourriture est parfois le lien qui reste avec un pays d'origine dont on est exilé et permet de donner forme à la nostalgie, comme dans la pièce de théâtre *Saïgon* de Caroline Guiela Nguyen. Christophe Boltanski, lui, consacre un chapitre à la cuisine dans *La Cache*, afin de retracer l'histoire de la maison familiale, lieu où les origines juives et russes sont reconstituées par la grand-mère, alors même qu'elle n'est elle-même ni russe, ni juive. Elle souscrit ainsi à une mythologie familiale, un récit hérité de la famille de son époux, qu'elle transmet par la cuisine : « Plus qu'un festin, elle nous offrait un passé. Elle nous reliait à une histoire qui n'était pas la sienne. Elle sacrifiait à un culte ancien dont elle avait adopté les rites. Elle accomplissait un genre d'eucharistie. Son potage roboratif au goût acidulé et à l'odeur de chou contenait consubstantiellement l'âme des Boltanski »⁵. La nourriture non seulement identifie mais aussi classe et hiérarchise. Les films comme *La Belle étincelle* ou *Partir un jour* permettent d'opposer cuisine gastronomique et familiale et repensent les oppositions de classe ou les trajectoires de transfuge à l'aune de la nourriture.

⁴ Roland Barthes, art. cit.

⁵ Christophe Boltanski, *La Cache*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 2015, p. 64.



Francisco de Goya, *Saturne dévorant un de ses fils*, 1819-1823, peinture murale transférée sur toile. Musée du Prado, Madrid.



Jules-Alexandre Grün, *Fin de souper* (détail), 1913, huile sur toile. Musée des Beaux-Arts, Tourcoing.

Parce qu'elle est liée aux identités culturelles, la nourriture peut dès lors engendrer mélanges et conflits, susciter des formes d'exclusion comme d'inclusion, comme on le voit par exemple avec la notion d'appropriation culturelle et les interrogations qu'elle soulève dans le contexte de la cuisine (*Mets et Merveilles* de Maryse Condé). L'éthique de l'alimentation, les revendications politiques portées par la nourriture, que ce soit par le végétarisme, le véganisme ou les grèves de la faim (*Hunger* de Steve McQueen), les crispations et les passions qu'elles engendrent, sont autant de pistes fécondes qui ont été explorées par de nombreuses œuvres. La nourriture peut ainsi jouer un rôle central pour s'exprimer individuellement et collectivement, s'imposant comme une entrée pertinente pour penser les rapports entre les genres.

Dans cette perspective, **Aurel Rotival** interroge la « blanchité alimentaire » dans la culture visuelle étasunienne, en montrant comment le lait est lié à la construction d'une norme raciale et raciste. Fondamentale dans l'élaboration d'une identité nationale reposant sur le colonialisme blanc, la consommation du lait se retrouve dans les œuvres sérielles ou cinématographiques comme *Westworld*, *Pleasantville* ou *Mad Max* et se pose en antithèse du noir, pensé comme l'altérité souillée. La série *The Boys* se centre par exemple sur un personnage obsédé par le lait, qui incarne une figure nationaliste et eugéniste, de même que l'officier nazi dans *Inglorious Basterds*. Les tueurs lactophiles dans

Orange mécanique ou *Léon* intègrent également cette norme héritée de la blanchité. Dès lors, la culture visuelle participe aussi de la subversion des figures de la blanchité, à travers des personnages *white trash*, issus des classes populaires, qui fonctionnent comme des repoussoirs pour les classes moyennes blanches.

Deux articles explorent plus particulièrement la question de la représentation du fait alimentaire au prisme des problématiques de genre. Dans leur article, **Julia Mallet et Lauren Mallet** expliquent d'abord comment les scènes de banquet répondent traditionnellement à des codes masculins excluant généralement les femmes, ou étant seulement mises à disposition de l'appétit des hommes. Elles étudient ensuite deux films mettant en scène des banquets, *La Grande Bouffe* de Marco Ferreri et *Festen* de Thomas Vinterberg, en montrant comme ils s'imposent tous deux comme des œuvres de contestation qui aboutissent aux renversements des normes genrées établies.

On retrouve un tel questionnement sur les rapports entre fait alimentaire et genre dans l'article de **Rym Dufour-Dequidt**, consacré à la figure de la dévoreuse, de la femme qui ose engouffrer de la nourriture. Cet article rappelle initialement combien les écrivains et les artistes ont souvent construit des personnages féminins sans appétit, laissant quasi exclusivement les banquets où l'on se baffe aux personnages masculins. À travers la



Albert Fourié, *Un repas de nocés à Yport (détail)*, 1886, huile sur toile. Musée des Beaux-Arts, Rouen.

comparaison de deux films, *J'ai faim, j'ai froid* de Chantal Akerman et *Les Petites Marguerites* de Vera Chytilova, elle souligne la puissance qui réside dans la représentation de l'hyperphagie féminine, un choix qui s'oppose ouvertement au *male gaze* et à la tradition cinématographique.

Expériences esthétiques et sensorielles de l'alimentation

La fiction, inapte le plus souvent à nous livrer le goût et l'expérience de la nourriture, déploie des trésors d'écriture pour chercher à remplacer cette sensation manquée de la dégustation. C'est le cas par exemple pour cet épisode canonique des nocés d'Emma Bovary, décrivant la pièce montée, qui donne à voir un monde miniature et mignard, dans un effet de surenchère descriptive, transformant la pâtisserie en monument érigé au culte de l'amour qui se balance sur son escarpolette en chocolat. Si ce monument est prêt à s'effondrer, comme l'idéalisme de l'héroïne, il n'en demeure pas moins que la description synesthésique cherche à faire voir

et vivre, à défaut de goûter, le dessert à colonnades et statuettes.

Dans la production contemporaine, notamment sur la scène théâtrale, l'aliment tient une place importante dans la construction de spectacles immersifs, de performances, de dispositifs visant à placer le spectateur au cœur d'une expérience sensorielle intense, venant interroger à la fois son rapport à la prise alimentaire mais aussi les enjeux politiques qui l'entourent.

Cette dimension plastiquement intéressante de la cuisine est notamment étudiée par **Agathe Torti Ancayaga**. Elle analyse comment de nombreux dramaturges du XX^e et XXI^e siècles utilisent la prise alimentaire, la préparation culinaire pour montrer les injonctions qui viennent contrôler, façonner et phagocyter nos émotions. Le travail d'Edward Bond par exemple, associe des fonctions symboliques aux éléments alimentaires, celui d'Eva Dumbia expose l'exploitation humaine sur laquelle repose de nombreux aliments que nous consommons, notamment dans leur manière



Laurits Andersen Ring, *Au petit-déjeuner* (détail), 1898, huile sur toile, Nationalmuseum, Stockholm.

d'être acheminés dans nos pays occidentaux. Agathe Torti Ancayaga étudie aussi les expériences menées par le mouvement *In Yer Face* qui met à l'honneur l'expérience émotionnelle des spectateurs. Ce dernier s'appuie notamment sur la dimension vitale de l'aliment dans des mises en scène de dilemmes moraux d'une grande violence, grâce à des performances où les problématiques de surconsommation alimentaire ou de rejets identitaires sont centrales. Rebecca Chaillon dans *Le Gâteau* en offre un exemple particulièrement marquant.

Dans la même perspective, **Athina Masoura** interroge la production artistique des XX^e et XXI^e siècles au prisme de la place qu'y tient la représentation alimentaire et l'expérience sensorielle associée à la nourriture. À travers l'étude d'un large corpus d'œuvres picturales, d'installations, de performances (Dali, Duchamp, Dada, les Futuristes, Fluxus et Daniel Spoerri, Meret Oppenheim, Joseph Beuys, Marina Abramovic, Rirkrit Tiravanija, Jon Rubin et Dawn Weleskia), elle montre comment la corporéité du spectateur est placée au cœur des dispositifs artistiques, construits comme des « rencontres sensorielles et poétiques », visant à produire des émotions diverses, de la fascination au dégoût.

« Plats signatures »

Une nouvelle fois, *Pagaille* souhaite mettre à nouveau à l'honneur des œuvres, réalisées par des artistes contemporains, en lien avec la thématique du numéro. Nous avons le plaisir d'accueillir une série de photographies de l'artiste **Philippe De Jonckheere**, « You Are What You Eat (Eat Well) », un texte de l'écrivain contemporain **Thomas Clerc**, « Un jour aux courses », le poème « Atlas du pain » par l'universitaire et poétesse **Marine Riguet**, les « Nourritures académiques » par **Eva Sandri**, maîtresse de conférences en sciences de l'information et de la communication, et enfin un pastiche de l'auteur des *Lettres de mon moulin* par **Anne-Simone Dufief**, spécialiste de cet auteur.