

## Les émotions socialisées au prisme des mises en scène alimentaires

Agathe Torti Alcaiyaga  
Université Sorbonne Paris Nord

Le ressenti émotionnel a longtemps été considéré comme la marque irréductible de la singularité humaine. L'intimité entre un sujet et ce qu'il éprouve est telle qu'il a fallu attendre le début du XX<sup>e</sup> siècle et l'avènement de la pensée moderne pour oser envisager les émotions sous l'angle de leur historicité. Grâce, notamment, aux éclairages de la psychologie et de la sociologie, il n'est plus aujourd'hui incongru de considérer qu'une émotion peut ne pas appartenir à celui qui la ressent – ou du moins, pas totalement ; qu'elle peut être suggérée, voire, dictée, par un environnement social particulier. Cette question préoccupe des auteurs dramatiques qui s'attachent à éclairer les traces du formatage social dans les émotions que nous éprouvons et que nous prenons souvent, par erreur, pour nôtres. Il s'agit d'artistes aux préoccupations politiques, insatisfaits de l'état du monde, percevant ce dernier comme source d'injonctions idéologiques qui corrompent notre véritable humanité. Bobby Baker, Edward Bond, Bertolt Brecht, Rebecca Chaillon, Fellag, Rodrigo Garcia, Lee Hall, Sara Jehane Hedef, Debbie Issit, Lucia Laragione, Arnold Wesker, que nous évoquerons ici, inscrivent cette préoccupation dans la forme de leurs pièces. Combinant les symboles, construisant des homologies, faisant coopérer les formes artistiques, mettant en exergue des épisodes de crise bruts, ou invitant le public à prendre physiquement part au spectacle, ils expriment l'importance structurelle qu'ils accordent à cette question. Dans toutes ces stratégies, le motif alimentaire se prête à déciller le regard du spectateur sur sa porosité émotionnelle.

En effet, on ne peut évoquer l'aliment sans générer d'émotion, comme le démontre Olivier Assouly dans sa *Philosophie du goût*. « Le goût se rapporte à des données affectives essentielles à son mode opératoire »<sup>1</sup>. De plus, le fait alimentaire encapsule le fait social de manière aisément identifiable, ce qui rend la mise en jeu d'un nutriment ou d'un mode de consommation idoine pour construire un discours sur la société qui les produit. La philosophe Corine Pelluchon le souligne lorsqu'elle déclare « En mangeant, je dis la place que j'accorde aux autres. Mon rapport aux nourritures est le lieu originaire de l'éthique et la justice désigne le partage des nourritures<sup>2</sup> ». Enfin, du fait que les acteurs et le public partagent le même plan existentiel que les aliments, ces derniers se révèlent aptes à réduire la distance entre scène et salle, ce qui leur confère une agentivité accrue. Ces différentes dramaturgies sont ici présentées non pour les opposer ni les hiérarchiser, mais au contraire pour montrer l'étendue du pouvoir opératif de l'aliment utilisé au théâtre. Deux approches générales se dessinent dans cet ensemble de stratégies, l'une faisant appel aux facultés conceptuelles du spectateur, l'autre s'en défiant, préférant travailler à partir de l'émotion brute. Cette dernière semble aujourd'hui prendre le pas sur la première, en accord avec la tendance performative des spectacles contemporains.

La première stratégie que nous repérons est directement issue du brechtisme. Dès les années 1930, Bertolt Brecht exprime sa défiance vis-à-vis des émotions, qu'il voit manipulées par les forces

1 Olivier Assouly, *Philosophie du goût, manger, digérer et jouir*, Paris, Pocket, 2019, p. 93.

2 Corine Pelluchon, « En mangeant, on dit son rapport à l'autre, le respect qu'on a de soi », *Libération*, 9 janvier 2015.

politiques de son époque. Son « effet d'étrangeté<sup>3</sup> », principe structurant dans ses pièces, a pour but d'inciter le spectateur à porter sur la représentation un regard dépassionné, empreint de raison. C'est cette foi en la raison qui donne plus tard sa forme aux premières œuvres d'Edward Bond, chez qui le motif alimentaire est prévalent. Dans celles-ci, il s'attache à démontrer la structure prédatrice de notre société et la corruption émotionnelle qui en découle – notamment celle de l'amour. Pour ce faire, il assigne des valeurs symboliques aux éléments nutritionnels puis les combine comme des lexèmes dans une phrase. Ainsi *Early Morning* est-elle construite en dyptique. Sa première partie décrit les rapports humains dans la société Victorienne où chacun vit aux dépens de son semblable, et la deuxième reprend ces relations dans un « Paradis » où les individus s'alimentent réellement de leurs congénères. Dans ce contexte, l'amour que Florence offre à Arthur ne peut prendre que la forme mortifère d'une offrande cannibale : « Mange-moi »<sup>4</sup>. De même, dans *The Fool*, Clare concatène-t-il des éléments issus de scènes précédentes pour imaginer un moment d'échec nutritionnel signifiant. Il visualise l'amour idéalisé, pour lequel il s'est détourné de la lutte sociale, sous l'aspect d'une clocharde qui échoue à nourrir un paysan affamé, révolté et pendu autrefois. Son cou écrasé ne lui permet pas d'avaler le pain qu'elle lui offre. Clare décode cette image en expliquant que, dans un contexte social d'où la justice est absente, l'amour véritable se dévitalise. « Si l'on ne nourrit pas, on ne peut pas aimer<sup>5</sup> » [« Unless you feed, you cannot love »]. Pour lui, la mission de l'artiste revient à « apprendre [aux Hommes] à manger<sup>6</sup> », c'est-à-dire à comprendre les valeurs dont la société les nourrit.

Dans ces pièces, l'auteur assigne une valeur symbolique aux éléments alimentaires puis les met en scène de façon littérale. Vivre en exploitant son semblable revient à le manger ; aimer une femme sans se soucier des autres revient à ôter au pain son caractère nourricier. Ces images nutritionnelles s'appréhendent ainsi à la fois émotionnellement

et intellectuellement. L'émotion qu'elles suscitent se transmute en concept. Bond postulant que « l'énergie advient lorsque l'émotion se transforme en idée<sup>7</sup> » [« Energy occurs when an emotion is transformed into an idea »], cette stratégie très cérébrale utilise l'aliment comme point d'entrée émotionnel afin de transmettre des notions articulées en raisonnement.

D'autres auteurs soulignent l'empreinte de la société sur notre ressenti en faisant appel à la raison par le biais de la sensibilité, mais sans passer par l'étape de symbolisation. Cette stratégie s'appuie sur la force persuasive de plusieurs langages artistiques qu'elle fait coopérer afin de rectifier des émotions vécues comme naturelles. *Autophagies* d'Eva Doumbia<sup>8</sup>, par exemple, explore notre relation à des aliments vus comme des produits de base sous nos latitudes. Nul ne doute aujourd'hui qu'il trouvera facilement du sucre ou du cacao dans son magasins de quartier. Leur présence dans la cuisine quotidienne semble aller de soi. Cependant, ils viennent du bout du monde et les faire apparaître comme ordinaires dans notre panorama gastronomique repose sur l'exploitation humaine. La salle s'ouvre sur le chef Bella Ola en train de préparer un maffé. On entre dans un espace déjà imprégné de parfums, tout comme on naît dans un monde où, déjà, la pomme de terre et l'arachide sont « naturellement » présents. Le travail du spectacle sera de problématiser la saveur du maffé en fournissant des informations sur les ingrédients qui le composent. Doumbia l'annonce de prime abord, « Dans cette cérémonie, on va faire le lien entre ce qu'on mange, l'histoire et la géopolitique ». En effet, elle apporte de la connaissance sur la façon dont ces aliments furent produits, acheminés et vendus en Occident. Cette information est transmise via plusieurs canaux médiatiques qui viennent corriger l'expérience sensorielle alimentaire du plat cuisiné sur scène. Une distribution de livres sur la géopolitique des aliments constitue l'entrée en matière. Si le public ne peut lire ces ouvrages en même temps qu'il participe au spectacle, le fait de

3 « Verfremdungseffekt » en allemand. Parfois appelé « D-Effect », pour « Distanciation Effect ».

4 Edward Bond, *Early Morning in Plays: one*, London, Methuen, 1977, sc. 19. Désormais *Early Morning*.

5 Malcolm Hay & Philip Roberts, *Edward Bond: a companion to the plays*, London, TQ Publications, 1978, p. 98.

6 Edward Bond, *The Fool*, in *Plays: Three*, London, Methuen 1987, sc. 7. Désormais *The Fool*.

7 *Ibid.*, p. 288.

8 Sa compagnie, *La part du pauvre*, laisse transparaître le prisme alimentaire par lequel son projet artistique est envisagé.

les tenir en main lui indique qu'il y a là un sujet tangible. Suivront des vidéos et des chorégraphies sur les cultivateurs de canne, de cacao, de banane, de riz, de palme, ainsi que la dégustation d'un chocolat élaboré par Axel Emmanuel<sup>9</sup>. Cette expression multimodale s'entrecoupe de récitatifs psalmodiés ou chantés par différents performeurs. Ces derniers confirment ce qui se dit dans la pièce par la danse, la vidéo, ou la dégustation grâce à des données factuelles<sup>10</sup>. Le discours multimodal sur ces aliments vient doubler le fil rouge du parfum du maffé d'une opération cognitive à la fois intellectuelle et sensible. Les canaux par lesquels s'appréhende le monde (entendement, odorat, goût, audition, vue, toucher, ressenti musical et rythmique) se trouvent entièrement couverts, unissant cognition et sensorialité. Cette démarche unifiante permet à Doumbia d'appeler son spectacle une « cérémonie » et de le ponctuer de moments eucharistiques, tels la dégustation synchrone du chocolat ou du maffé. L'aliment et les humains qui le produisent sont montrés comme consubstantiels. Toute consommation constituant donc une « autophagie », il est impératif de réorganiser notre société sur des bases éthiques. Sans nous attarder, on peut remarquer que cette démarche se retrouve dans les pièces de plusieurs auteurs issus de l'immigration, désireux de corriger le regard social porté sur leur communauté d'origine. Ainsi, Fellag ou Sara Jehane Hedef produisent des spectacles dans lesquels ils cuisinent des plats Nord-Africains dont les ingrédients servent de base à une élaboration jouée, chantée ou filmée. Pleine de poésie, elle apporte néanmoins une connaissance factuelle dans laquelle s'enracine leur demande de reconnaissance. Puisque, comme le dit Fellag, « pour aimer, il faut connaître<sup>11</sup> », le parfum de son couscous ou celui des boulettes de Hedef<sup>12</sup>, qui vient contacter le spectateur, s'enrichit de ce que chacun des ingrédients lui apprend au fil de l'œuvre.

L'aliment fait ici vivre au public une expérience sensorielle mais incomplète, que vient parfaire

l'information fournie par une mosaïque de micro-spectacles. Il constitue le point d'ancrage d'une connaissance qui, de fait, ne peut plus demeurer un savoir théorique, décorrélé de sa réalité. L'émotion surgit dès la prise de connaissance sur un aliment, puis elle demeure, soutenue par le parfum du plat cuisiné sur scène. L'aliment est utilisé pour sa capacité à donner des saveurs à des notions abstraites et à les intégrer ainsi dans le vécu du spectateur.

D'autres auteurs s'éloignent de l'abstraction inhérente à l'appréhension intellectuelle en scénographiant des situations alimentaires que notre esprit reconnaît dans leur ensemble pour des métaphores sociales. Elles provoquent un choc de reconnaissance plus que de compréhension à proprement parler. Leurs pièces n'articulent pas de discours, ni à travers la construction d'images, ni verbalement, mais construisent scéniquement des circonstances alimentaires qui soulignent une identité avec la société du spectateur. Cette mise en rapport est de nature poétique, l'émotion éprouvée au vu de la pièce étant la même que celle éprouvée dans le monde réel. Ainsi fonctionne *Cocinando* de l'Argentine Lucia Laragione, qui se déroule dans l'office d'une *estancia*<sup>13</sup>. Sans verbalisation pesante ni suggestion visuelle décodable de prime abord, la pièce invite à superposer un modèle relationnel s'exprimant dans un contexte culinaire à celui qui prévalut en Argentine entre 1973 et 1983. Le climat mortifère de cette cuisine fait revivre au public le ressenti du climat social de la dictature militaire pendant laquelle des milliers d'opposants furent torturés, assassinés, ou portés disparus. En effet, la cheffe, Nicole, torture, plus qu'elle ne cuisine des corps saignants, morts, pourrissants. Évidage, désossage, décoquillage, saignage, castration, découpe des viandes, hachage des viscères, aucun détail, verbal ou visuel, ne nous est épargné.

Nicole. Vous voyez ça ? (*Elle montre une tenaille qui tient un morceau de fer court et fin.*) On introduit ce fer chauffé à blanc dans les oreilles pour les nettoyer. Vous voyez ? (*Elle fait semblant de l'introduire dans*

9 Son site internet pose l'aliment comme son moyen d'expression : « Axel Emmanuel [...] jeune ivoirien [...] qui a su, à travers sa passion pour le chocolat, exprimer sa manière d'habiter le monde. » <https://lechocolatierivoirien.com/>

10 Dates-clef, volumes de vente, nombre d'esclaves sur les bateaux négriers, pays gérant la diffusion industrielle de ces aliments, marques-phare (Dakatine), etc.

11 Fellag, *Comment réussir un bon petit couscous*, Paris, JC Lattès, 2003, p. 10.

12 Sara-Jehane Hedef, *À ta vie ! Et si l'origine du monde partait d'une boulette ?*, 2021.

13 Exploitation agricole spécialisée dans l'élevage bovin.

*l'oreille d'Elisa*<sup>14</sup>.) [...]

*Nicole, maculée de sang, a fini de décapiter le sanglier. Avec le fer, elle enlève les saletés des oreilles et des narines et elle chante La vie en rose*<sup>15</sup>.

Cette maltraitance est montrée comme l'aboutissement soit de l'élevage soit de la chasse, ce qui situe ces deux activités à la base de la structure alimentaire et sociale. Dans un cas comme dans l'autre, c'est de la liberté dont la maisonnée se nourrit, tout comme la dictature se reput de celle des Argentins. La chasse, toutefois, est valorisée, correspondant mieux à l'atavisme viril de « Monsieur ». Aussi le motif cynégétique est-il prévalent. Dans ce contexte, l'apprentie de Nicole, Elisa, est identifiée à la fois à une proie et à un animal d'élevage. Fuyant le domaine, elle est tuée par Mendes, le contremaître, sur ordre de Madame. « Nicole [au bébé d'Elisa]. Lorsque je t'ai vu, elle ne criait plus, ses yeux étaient fixés dans les yeux de Mendes. Le même regard que la vache<sup>16</sup>. » Cette vache, gravisée tout comme Elisa était enceinte, est celle dont Nicole lui a conté l'abattage par ce même Mendes. Car la torture n'est pas que physique, et Nicole jouit des parallèles qu'elle fait entre le bébé à venir d'Elisa et ventre enflé de la rate qui volait ses victuailles avant qu'elle l'empoisonne. « Regardez son ventre, regardez comme il est gonflé ... C'est la mort aux rats ? Ou bien est-ce qu'elle est pleine ?<sup>17</sup> » Ces comportements s'épanouissent en toute impunité, la cuisine étant un écho de l'*estancia*, petit état dans l'état. Confinée dans ses marges, nul autre que les deux femmes ne la fréquente. Loin de soutenir la vie, les menus qui s'y élaborent évoquent l'omniprésence de la mort. Ainsi, la première didascalie nous apprend que « *du gibier, des lièvres, des oiseaux, pendent des poutres*<sup>18</sup>. » Ce motif demeure tout au long de la pièce, instaurant un lugubre horizon d'attente, le corps de ces proies étant destiné à se détacher de leur tête. *Cocinando* s'ouvre et se clôt sur la même image d'innocence entachée par le sang : le visage d'Elisa, à la première scène (« *Des gouttes de*

*sang d'un lièvre accroché au plafond tombent sur le visage d'Elisa*<sup>19</sup> ») et, à la dernière, celui de son bébé, récupéré par Nicole après son décès, comme les enfants des disparus « adoptés » par les familles de leurs tortionnaires sans progéniture (« *Nicole pousse le landau et le met sous le lièvre qui goutte de sang*<sup>20</sup>. »)

Ici, l'aliment est utilisé comme un support de métaphore plus que comme une métaphore lui-même. Dans *Cocinando*, la tête de sanglier ne représente rien d'autre qu'elle-même. C'est le traitement auquel elle est soumise, répliqué sur tous les autres aliments au long de la pièce, qui fait émerger la métaphore globale. On trouve cette démarche dès 1959 dans *La Cuisine*, d'Arnold Wesker. Dans cette œuvre, dont l'action se situe dans la cuisine d'un restaurant, aucune des opérations culinaires n'est métaphorique en soi. En revanche, la structure hiérarchique de la brigade, qui assigne à chacun sa place (à laquelle correspond un salaire et une identité sociale), la division taylorienne des tâches, la cadence qu'elles imposent aux cuisiniers et les comportements humains qui en découlent, composent un portrait général. Le spectateur est amené à reconnaître la structure, le rythme, les habitus qui caractérisent son propre monde. Ces pièces lui font vivre une expérience qu'il est invité à mettre en rapport homologique avec celle qui caractérise sa vie. L'élément alimentaire cuisiné, parce qu'il est soumis à des élaborations culinaires culturellement marquées, se prête particulièrement au rôle de miroir des opérations sociales. Pour le dire avec Lévi-Strauss, « La cuisine est un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier [...] un peu de ce qu'elle est<sup>21</sup> ». L'émotion provoquée par ce type de mises en scène alimentaire a la particularité d'être différée. En effet, ce n'est qu'après avoir « digéré » la pièce entière qu'un spectateur peut mettre en rapport la métaphore générale qu'elle constitue avec son expérience vécue, ce qui peut se produire longtemps après la représentation elle-même.

14 Lucia Laragione, *Cocinando*, Paris, L'Avant-Scène Théâtre, 2002, sc. 7.

15 *Ibid.*, sc. 12.

16 *Ibid.*, sc. 12.

17 *Ibid.*, sc. 7.

18 *Ibid.*, sc. 1.

19 *Ibid.*, sc. 1.

20 *Ibid.*, sc. 12.

21 Claude Lévi-Strauss, *Du miel aux cendres*, Paris, Plon, 1967, p. 276.

Dans les œuvres évoquées jusqu'ici, une place importante est accordée aux facultés conceptuelles du public. L'aliment, vecteur d'émotion, est utilisé à différents degrés pour lui faire *comprendre* à quel point les injonctions sociales pénètrent son ressenti. Mais d'autres stratégies rejettent sans ambages toute démarche intellectualisante, préférant s'appuyer sur le caractère expérientiel du théâtre. On en voit les prémises en Angleterre dans les années 1990, à travers le mouvement *In Yer Face* qui met à l'honneur l'expérience émotionnelle harassante qu'un spectacle peut faire vivre au spectateur. Ces œuvres prennent le tournant performatif du théâtre repéré par Hans Thies Lehmann dans *Le théâtre postdramatique*. Brutales, se défiant non tant des mots eux-mêmes que de « ce qui s'agite autour<sup>22</sup> » et qui est susceptible d'en dévoyer le sens, elles inversent le postulat qu'une œuvre s'expose à un public, préférant exposer ce dernier à l'œuvre elle-même et à son énergie<sup>23</sup>. Elles ont en commun d'utiliser l'aliment comme un élément ouvert, plurivoque, choisi d'abord pour son pouvoir d'attraction, souligné par Helen Iball<sup>24</sup>. D'après elle, la nature organique de l'aliment suscite un regard spectatorial empreint d'anticipation gourmande. Ce réflexe permet au spectateur de se projeter dans le spectacle, aux différents degrés que lui autorise le dispositif construit par l'auteur. C'est encore Bond qui entreprend de théoriser cette démarche expérientielle à la fin des années 1980. Désormais convaincu que l'épistémè d'une époque formate si pleinement les façons de penser qu'elle rend presque inapte à comprendre un discours allant à son encontre, il en tire les conclusions qui s'imposent et décide de se concentrer sur l'aspect performatif de ses œuvres. Il établit qu'une représentation devrait ramener la psyché du spectateur à l'état « d'innocence radicale » qui caractérise l'être humain au début de sa vie, avant qu'il ne soit culturellement conditionné, et que cet état d'humanité pure est susceptible de ressurgir en lui lorsqu'il se trouve confronté à des situations menaçant son intégrité. Il imagine donc de telles situations, qu'il situe dans des contextes

nutritionnels, au sein d'univers dystopiques où la psyché n'a pas de repères. Le spectateur y participe par cet atavisme de l'esprit humain qui dote systématiquement de sens ce qu'il perçoit. C'est donc viscéralement, de manière véritablement authentique, qu'il ressent l'émotion provoquée par la situation présentée, et cette expérience sensible est censée lui donner du recul par rapport à l'émotion socialisée attendue. Ainsi, dans *Great Peace* un soldat est mandaté pour éliminer un bébé de son quartier afin d'épargner les ressources alimentaires insuffisantes. Chez sa mère, il trouve deux nouveau-nés côte à côte : le fils de la voisine et son propre frère. En choisissant d'éliminer ce dernier, il amène le spectateur à interroger l'origine de sa réaction émotionnelle vis-à-vis de ce choix. Émane-t-elle de la raison sociale, qui demande d'économiser les vivres ? de l'injonction familiale à épargner ses proches ? du tabou de l'infanticide ? Quelle que soit sa réponse, elle lui fait mesurer la distance qui sépare l'humanité « radicale » de la société, et lui permet de modifier, le cas échéant, le choix du rapport qu'il entretient avec le monde.

De manière inattendue, on trouve une démarche semblable dans certaines œuvres beaucoup plus légères, écrites par des auteurs moins politiques, mais néanmoins attachés à faire prendre conscience du formatage social des émotions à un niveau plus quotidien. Ainsi, Debbie Isitt et Lee Hall mettent-ils tous deux en scène des unités familiales qui éclatent sous la pression d'un personnage amoral et égoïste. Kenneth trahit ses deux compagnes et détruit leur amour-propre en passant de l'une à l'autre dans *The Woman Who Cooked Her Husband*, et Stuart fait la même chose avec la fille, la mère et le père dans *Cooking with Elvis*. Les situations imaginées dans ces pièces ne sont pas véritablement dystopiques, mais elles sont suffisamment improbables pour que l'attention du spectateur ne se perde pas à essayer d'en suivre la logique, ce qui le laisse se focaliser sur la dynamique de crise qui se déploie. Dans les deux cas, l'harmonie est restaurée par le même moyen : l'ingestion du fauteur de trouble par les

22 « J'ai appris qu'il faut faire confiance seulement aux mots et jamais à ce qui s'agite autour. » : Rodrigo Garcia, *Cendres 2000-2009*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2011, p. 320.

23 Nous reprenons ici la formule du plasticien Pierre Huyghe qui définit la démarche artistique comme le fait « d'exposer quelqu'un à quelque chose, plutôt que quelque chose à quelqu'un » < <https://www.centrepompidou.fr/fr/programme/agenda/evenement/c9nnKkx> >

24 Helen Iball, « Melting Moments: Bodies Upstaged by the Foodie Gaze », *Performance Research*, août 1999, DOI: 10.1080/13528165.1999.10871645.

parties lésées. Là encore, bien que dans une tonalité totalement différente, ces œuvres nous amènent à questionner l'origine de nos émotions vis-à-vis de cette communion transgressive. Ressentons-nous plus fortement les injonctions socialement acquises (réprobation du crime, rejet de l'anthropophagie) ou une satisfaction intime face à la résorption de l'élément qui mettait le lien humain en péril ? La réponse, propre à chacun, doit clarifier les valeurs qui sont réellement les nôtres. L'aliment est ici choisi pour sa qualité intrinsèque : celle d'être vital. Sans aliment, point de survie. Dans ces trois œuvres, l'acte alimentaire garantit la perpétuation de l'espèce, de la famille ou du couple. C'est cette propriété qui lui permet d'encapsuler la problématique morale censée nous éclairer sur le choix de notre rapport – vital – au monde. C'est elle qui vient questionner le fondement de ce qu'être humain signifie.

La démarche qui consiste à couper un spectateur de toute référence socialement normée pour permettre en lui l'émergence d'une émotion authentique se trouve parfois poussée à des limites qui font de certains spectacles des presque-performances. Dans ces œuvres, l'aliment jette un pont entre la scène et la salle en mettant en exergue un élément commun aux deux : le vivant. Rodrigo Garcia, notamment, pousse un cran plus loin la démarche bondienne décrite ci-dessus. Lui aussi envisage l'imprégnation épistémique des individus sur un modèle nutritionnel. « Nous sommes ce que nous ingérons. Et ce que nous avalons (par la bouche, par les yeux et par les oreilles) [...] nous rend toujours plus transparents, translucides, et nous affaiblit »<sup>25</sup>. Pour lui aussi, objectiver notre regard sur la société qui le formate alors même que nous nous trouvons à l'intérieur constitue la mission du théâtre. Sa stratégie, résolument performative, s'appuie délibérément sur des mises en scènes alimentaires<sup>26</sup>. Afin de faire surgir une émotion authentique chez un spectateur à la perception faussée par les biais sociaux qui l'ont construite, Garcia supprime de ses spectacles tout point d'ancrage (visuel, logique, vraisemblable sur lequel le spectateur pourrait s'appuyer pour

comprendre quelque chose. (« Décrire un espace, créer des personnages, remplir le texte d'indications scéniques : à ne jamais faire »<sup>27</sup>. Ce vide référentiel lui permet de mettre en scène des situations alimentaires brutes, traduisant sa vision du monde comme un champ de forces où une minorité vit aux dépens du plus grand nombre. « Une grande partie de la population du premier monde lutte pour contrôler sa surcharge pondérale. Bizarrement, plus les kilos de graisse sont nombreux, moins l'être a d'épaisseur »<sup>28</sup>. Ainsi, *Jardinage Humain* montre-t-elle des acteurs incarnant pays riches et pays pauvres se disputer la même plâtrée de spaghettis-sauce tomate rouge sang. Garcia montre également les effets délétères de la société de consommation sur l'intimité des individus. Dans *Prométhée*, un personnage assomme de coups sa femme et son fils lorsqu'il s'aperçoit qu'il a rapporté de l'hypermarché trois caddies de denrées que sa famille ne mange jamais. Les débordements qui rendent choquantes les mises en scène d'épisodes alimentaires chez Garcia (déversement, sur le plateau ou le corps des acteurs, de pains à hamburger, de sauce moutarde, de ketchup, de miel, de légumes, de viande hachée, etc.) éloignent le spectateur de l'anecdote ou de la vraisemblance pour le focaliser sur des questions essentielles. Ils le placent dans un vide herméneutique pour qu'il se trouve face à la vérité de son ressenti. Sera-t-il plus touché par le déferlement des aliments saccagés sur la scène ou par ce à quoi renvoie ce saccage : celui du monde réel ?

Cette démarche a d'autant plus impact que Garcia partage la dimension diégétique de ses spectacles avec le public grâce à l'utilisation d'aliments frais. C'est la fraîcheur des aliments qui neutralise l'écart scène/salle, court-circuitant leur appréhension symbolique. Porteur de vie, l'aliment frais atteste de sa réalité phénoménologique commune avec le spectateur. Il est (presque) aussi vivant que lui. Provoquer le jugement moral qui qualifie de « gâchis » cette utilisation de denrées consommables, c'est faire apparaître la reconnaissance du caractère sacré du vivant et,

25 *Mises en Scène du monde*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2005, p. 380-381.

26 Les titres de certaines pièces en donnent une idée. *Le boucher espagnol*, *Bleue*, *Saignante*. À point. *Carbonisée*, *Golgota Picnic*, *Hamlet Kebab*, etc. Sa compagnie s'appelle d'ailleurs *Le théâtre de la boucherie*.

27 Rodrigo Garcia, *Notes de cuisine*, in *Cendres 1986-1999*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2011, p. 7.

28 *Mises en Scène du monde*, éd. cit., p. 383.

implicitement, la condamnation de la société qui le saccage. Une idée de la puissance de ces mises en scène alimentaires est donnée par *Accidens. Tuer pour manger*, qui présente un homard dont les battements de cœur sont amplifiés en direct, bouilli, découpé et mangé par un acteur. C'est le caractère vivant du homard qui vient questionner la valeur de nos actes dans le monde réel – où nous perpétons si ordinairement une violence identique.

La dynamique performative, déjà fortement repérable dans les œuvres que nous venons d'évoquer, ne cesse de se développer depuis les années 1970. Influencé par les arts plastiques et leur effort pour présentifier la relation entre l'objet regardé et le sujet regardant<sup>29</sup>, le théâtre investit désormais des lieux inattendus, invente des dispositifs multiples, souvent ludiques, parfois crus. Il redéfinit la relation spectacle-spectateur en invitant ce dernier à participer le plus concrètement possible à l'événement spectaculaire, à « la seule réalité des planches », pour le dire avec Joseph Danan<sup>30</sup>. Les auteurs performatifs expriment leur préoccupation vis-à-vis de l'empreinte sociale dans nos ressentis intimes en créant, grâce à l'élément alimentaire, des moments événementiels destinés à faire un retour immédiat et tangible dans le vécu des co-participants. L'aliment devient chez eux le déclencheur d'un acte partagé partout. Ainsi Rebecca Chaillon travaille-t-elle la performance alimentaire pour déconstruire les injonctions sociales à propos du genre, de la sexualité et de l'ethnicité. Elle conscientise la nature socialisée des émotions par le moyen de l'aliment<sup>31</sup>. Sa performance intitulée *Le Gâteau* (2011) vise à confronter le « spectateur » aux diktats sociaux de la désirabilité. Postulant que notre culture considère repoussants les corps comme le sien : noir, féminin, adipeux, Chaillon s'emploie à faire prendre conscience que ce rejet émane d'une imposition idéologique et non d'un mouvement enraciné dans le ressenti authentique des individus. Pour ce faire, elle imprègne son corps de farine, de sucre, d'œufs, de lait, ingrédients qu'elle ingère également et par lesquels elle se transforme en gâteau. La touche finale est le nappage de ce

« gâteau » par des bonbons colorés, puis l'invitation au public à venir le/la dévorer, invitation qui abolit la dichotomie scène-salle pour de bon. Cédant à ce désir alimentaire, le spectateur qui franchit le pas pour venir goûter la performeuse transcende effectivement, dans le même mouvement, les injonctions culturelles qui n'auraient pas validé ce désir. Plus récemment, l'Anglaise Bobby Baker contrecarre le regard dépréciatif que notre culture porte sur l'univers domestique en élevant ce dernier (et notamment sa composante culinaire) au rang de matériau artistique. Elle met en contact œuvre et public via des actes d'élaboration et/ou de consommation alimentaire, le faisant ainsi contribuer concrètement à la rectification de ces critères dévalorisants. Son dernier événement spectaculaire, *Epic Domestic* (2023), comporte ainsi un atelier intitulé *Subversive Sandwiches*, où les femmes sont invitées à élaborer, sur des tranches de pain, des compositions alimentaires évoquant des moments libérateurs. Dans ces œuvres, c'est en direct que l'aliment vient solliciter les pulsions affectives du spectateur pour le transformer en co-créateur. Comme souligné par Barbara Kirshenblatt-Gimblett dans son séminal *Playing to the Senses : Food as a Performance Medium*, l'aliment est théâtral par nature dans la mesure où il est toujours chargé de sens et d'affect pour un regard humain. Les auteurs performatifs utilisent cette théâtralité inhérente pour proposer une expérience réelle au co-participant, expérience lors de laquelle art et vie se confondent. L'énergie mobilisée par cette utilisation de l'aliment fait ainsi advenir, de manière naturelle, un espace politique situé au croisement du théâtre et de la vie.

Nous espérons que cette brève étude aura convaincu du pouvoir agentif de l'élément alimentaire lorsqu'il est utilisé dans un contexte théâtral. L'aliment mis en scène a la capacité d'idéaliser des éléments concrets pour les transformer en concepts et en métaphores, autant que de matérialiser des informations ou des notions abstraites. Cette allotropie lui permet de construire des démonstrations explicites ou poétiques, tout

29 Voir, à ce propos, le travail théorique et critique de Nicolas Bourriaud.

30 Joseph Danan, *Entre théâtre et performance*, Arles, Actes Sud, 2016, p. 21.

31 Le prisme nutritionnel par lequel elle voit le monde se lit dans le nom de sa compagnie, Dans le ventre, ainsi que dans celui de nombreux spectacles : *La femme salade*, *La femme saumon* (où elle se mue en plateau à sushis), *L'estomac dans la peau*, *Carte Noire nommée Désir*, *Plutôt vomir que faillir*.

comme elle lui permet de toucher le spectateur de manière viscérale et concrète. Les auteurs aux préoccupations politiques, sensibles au formatage de notre intériorité par les injonctions culturelles, sociales, politiques, s'en emparent soit pour rendre cette empreinte visible, soit pour s'y opposer en proposant des expériences perceptives ou créatrices inédites.

Dans les deux cas, l'élément nutritionnel vient activer l'énergie vitale du spectateur. Que les auteurs fassent jouer la nature indispensable, les résonnances culturelles, ou le caractère vivant de l'aliment, ils déclenchent, chez celui qui le regarde, un élan qui le porte vers la scène. L'aliment y attire le spectateur en sollicitant sa faculté de raisonner (comme chez Bond), d'établir des associations (comme chez Larragione ou Wesker), de percevoir par ses différents canaux sensoriels (comme chez Doumbia, Fellag, Hedef), de rechercher du sens (comme chez Hall, Isitt, Garcia), ou tout simplement son plaisir gustatif (comme chez Chaillon) ou créatif (comme chez Baker). Dans tous les cas, la mise en scène alimentaire suscite un investissement énergétique qui ne laisse pas indifférent, qui « émeut » au sens étymologique du terme : qui met en mouvement. Par elle, le spectateur est toujours appelé à participer, peu ou prou, au spectacle. Le plaisir que procure cette énergie est peut-être la raison de la multiplication, ces dernières années, des œuvres dramatiques contenant des épisodes culinaires (comme la confection d'un plat sur scène). Si toutes sont loin de traduire des préoccupations politiques, on peut voir dans l'engouement du public à leur égard un désir d'être moins passif, de participer plus activement aux événements spectaculaires et – qui sait ? – peut-être aussi à ceux de la Cité.

## Bibliographie

- Mises en scène du monde*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2005.
- ASSOULY, Olivier, *Philosophie du goût, manger, digérer et jouir*, Paris, Pocket, 2019.
- BOND, Edward, *Early Morning in Plays: one*, London, Methuen, 1977.
- , *The Fool*, in *Plays: Three*, London, Methuen

- 1987.
- , *Great Peace*, in *Plays: 6*, London, Methuen, 1998.
- BOURRIAUD, Nicolas, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Les presses du réel, 1998.
- BRECHT, Bertolt, « L'achat du cuivre », dans *Écrits sur le théâtre*, T1, Paris, L'Arche, 1979.
- DANAN, Joseph, *Entre théâtre et performance*, Arles, Actes Sud, 2016.
- FELLAG, *Comment réussir un bon petit couscous*, Paris, JC Lattès, 2003.
- GARCIA, Rodrigo, *Cendres 2000-2009*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2011.
- , *Notes de cuisine*, in *Cendres 1986-1999*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2011.
- HALL, Lee, *Cooking with Elvis*, London, Methuen, 2000.
- HAY, Malcolm & ROBERTS, Philip, *Edward Bond: a companion to the plays*, London, TQ Publications, 1978.
- HEDEF, Sara-Jehane, *À ta vie ! Et si l'origine du monde partait d'une boulette ?*, 2021.
- IBALL, Helen, « Melting Moments: Bodies Upstaged by the Foodie Gaze », *Performance Research*, août 1999, DOI: 10.1080/13528165.1999.10871645
- ISITT, Debbie, *The Woman Who Cooked Her Husband*, London, Josef Weinberger Plays, 1993.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara, *Playing to the Senses: Food as a Performance Medium*, *Performance Research*, 1999, 4:1, 1-30.
- LARAGIONE, Lucia, *Cocinando*, Paris, L'Avant-Scène Théâtre, 2002.
- LEVI-STRAUSS, Claude, *Du miel aux cendres*, Paris, Plon, 1967.
- PELLUCHON, Corine, « Corine Pelluchon : "En mangeant, on dit son rapport à l'autre, le respect qu'on a de soi" », *Libération*, 9 janvier 2015.