

## Querelles et harmonies en cuisine

Nous nous proposons d'aborder les relations entre la Chine et la France par l'escalier de service et la porte de cuisine. En chemin, deux paliers seront revisités. Le premier se soutient de la thèse selon laquelle le design est le mariage de l'art et de l'industrie. Cette union emploierait les Beaux-arts comme principe applicable à l'industrie. Ce qui s'exprime ici, c'est l'idée de la reproductibilité par l'industrie d'artefacts artistiques. Le second palier est la phase de consumérisme du design, où tout est devenu environnement : label écologique, services, éléments d'architecture, objets, etc., une vie disponible sur catalogue avec toutes les alternatives. Il s'agit de questionner ces deux paliers face à la crise de la qualité, la crise écologique et la controverse de la croissance pour développer des perspectives pour nos sociétés. C'est en 1975, dans ses *Radical Notes*<sup>1</sup>, qu'Andrea Branzi expose de manière concrète la notion de la culture du projet comme elle est entendue en Italie par les radicaux en exposant « le conflit entre les systèmes de culture internationale (design, architecture rationnelle, etc.) et les cultures locales minoritaires ou traditionnelles qui croissent, en même temps et main dans la main, avec les certitudes culturelles et technologiques pour devenir petit à petit le thème de fond d'une génération »<sup>2</sup>. Ce conflit prend racine dans la culture car « il existe (et cela est bien clair) deux conceptions différentes et opposées du terme 'culture minoritaire'. Il existe une conception qui entend la culture minoritaire comme échantillon d'objets à re-trouver et à proposer à travers l'usage de technologies plus complexes et qui est généralement basée sur un ensemble de 'valeurs historiques' à défendre. Cette définition est largement acceptée dans la culture bourgeoise en crise comme unique possibilité de recoudre un contexte culturel de manière gérable »<sup>3</sup>. Il est important de préciser que dans ce cas, la conservation culturelle soutient la conservation sociale. Ainsi, cela consiste à modifier les objets pour vendre plus à travers les modifications technologiques : on vend une autre image, le Kitech dont parle Alessandro Mendini, à moindre coût, grâce à ce transfert de technologie, le statut social des personnes reste le même. Ce qui est proposé dans ce cas là est une alternative à travers des technologies différentes, on s'appuie sur des analyses de gestes et comportements pour proposer des organisations spatiales différentes justifiant les changements. « Et cette dernière attitude passe, pour la plus grosse escroquerie sociale, la plus grosse duperie écologique, par le dessin des gestions de la société comme opération supérieure et culturelle (fascisme). »<sup>4</sup> La deuxième approche « consiste dans la recherche d'un rapport différent entre l'homme et les techniques et entre la culture et la créativité spontanée. La culture mineure est le levier de proposition, d'action, pour surmonter les codes esthétiques et les tabous technologiques officiels en expérimentant souvent un usage purement et directement 'fonctionnel et privé' du faire artistique, non entendu comme expérience universelle, mais comme acte constructif directement lié à la poussée créative des groupes et des individus. »<sup>5</sup> Notre approche est celle d'un design du milieu, du milieu technique et culturel, selon la conception développée par Victor Petit. Le monde y est abordé et habité comme celui des multitudes, en partant de l'égalité des mondes, de l'égalité de celles et ceux qui les peuplent. Cela implique le refus de prendre la Chine ou des pays du continent africain comme usines du monde ou réservoirs de matière première, le refus d'imposer notre culture comme forme dominante. L'immersion joue alors le rôle de la compréhension du milieu technique et culturel. Le design crée est frugal mais non pauvre de sens et de forme, adossé à l'économie des Communs, en projetant l'usage et non la fonction ou la représentation sociale. Un design et un art produits ainsi s'appuient sur une dualité caractéristique de l'industrie chinoise : « Au nom de l'objectif de "marcher sur ses deux jambes"; le pays mena une politique d'industrialisation caractérisée par un certain "dualisme technologique". La première "jambe" était la production industrielle urbaine de masse, basée sur des modèles importés de l'URSS. Cette politique nécessita un énorme travail de transfert des compétences technique, des modèles, des dessins et des usines : la Chine est longtemps restée un producteur de technologies soviétiques. (...) La seconde "jambe" était représentée par la petite industrie locale, qui utilisait des matières premières locales et répondait aux besoins locaux, habituellement dans le secteur agricole. »<sup>6</sup> Le jeu entre ces différentes modalités de production, mais aussi les fablab et les bidouilles, donne lieu à un design de l'usage adaptable et modifiable, réparable...

Avec « Querelles et harmonies en cuisine », nous prenons le parti d'éprouver la mondialisation avec nos corps et à partir des rapports humains, en nous inscrivant un certain temps sur place, dans des restaurants à Shanghai pour observer, partager le temps des employés et des clients, y manger aussi, ce qui s'avère une autre manière de saisir ce par quoi nous sommes traversés. Le design et l'art sont ici envisagés comme le fruit d'une confrontation avec le réel impliquant un rapport au milieu où l'on se déplace. En quoi la cuisine comme espace d'harmonies et de querelles autour de la table du foyer ou du restaurant s'avère révélatrice des rapports sociaux, des rapports de sexe, des rapports de classe, et de leur reproduction ? En quoi la cuisine et ce qu'on y mange pour finir dans notre organisme cristallise la représentation que l'on se fait de soi et du goût des autres depuis la longue chaîne de la production alimentaire mondiale jusqu'à notre assiette ? Comment expérimenter un design au féminin, pensé pour des cuisiniers au masculin, un design où l'innovation porte sur les économies et non sur l'économie de marché ? Comment pratiquer un art au plus près des choses en usage, des enjeux industriels, des nécessités premières et des genèses perpétuelles ? Qu'il soit en design ou en art, entre la Chine et la France, entre les cuisines disciplinées de grands restaurants et les transitaires cuisines de rue, notre cheminement ouvre à la rencontre, à la discussion, à la dispute, aux frictions, au partage, où s'imagine et s'affirme un monde commun.

<sup>1</sup> Andrea BRANZI, *Radical Notes*, numéro 22, *Design et culture minoritaire*, p.8  
Casabella n°401. Mai 1975

<sup>2</sup> *idem*  
<sup>3</sup> *idem*

<sup>4</sup> *idem*  
<sup>5</sup> *idem*

<sup>6</sup> David EDGERTON, *Techniques créoles et histoires mondiales, repenser le déplacement des objets dans l'espace et dans le temps*, Éditions de l'EHESS, « Techniques & Culture 2017-1 n° 67 page 51

3 - Images de l'immersion dans les restaurants à Shanghai en partenariat avec l'école Offshore  
Hanin Salama, Catherine Ronzière, Louis Dassé, Robin Pancot, Eloïse Lemarchand

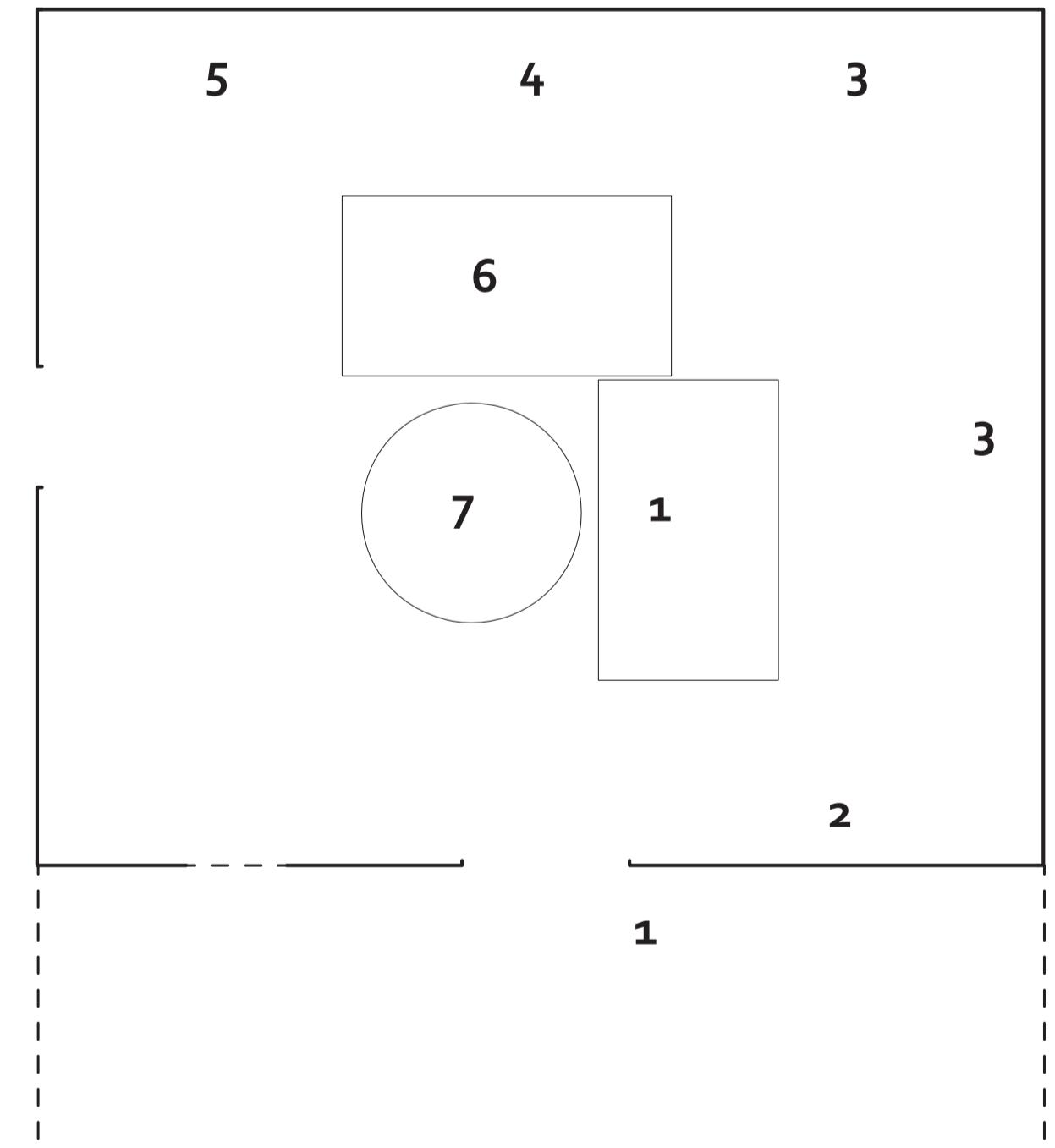
4 - Série d'assiette de Louis Dassé

5 - Photographie d'Hanin Salama

Nathalie Bruyère, designer  
Ana Scrivener-Samardzija  
Etienne Cliquet, artiste

6 - Égouttoire de Camille Renouvel et composition de Louis Dassé

7 - Service à Raviolis de Catherine Ronzière



3 - Images de l'immersion dans les restaurants à Shanghai en partenariat avec l'école Offshore  
Hanin Salama, Catherine Ronzière, Louis Dassé, Robin Pancot, Eloïse Lemarchand

8 - Mise en place et vidéo de Robin Pancot et Eloïse Lemarchand

1 - Ticket restaurant et menu de Robin Pancot et Eloïse Lemarchand

2 - Cartographie de Charlotte Kouadio