

Séminaire
Montaigne@table



Cuisine(s) d'art / cuisine(s) d'artistes : des pratiques domestiques ?

- **Magalie Latry**, docteure en Arts (Histoire, Théorie, Pratique), ARTES, Université Bordeaux Montaigne, **La cuisine des femmes artistes. Sur quelques rapports entre alimentaire, arts plastiques et féminisme**

Dès qu'une histoire des femmes artistes est possible, c'est-à-dire, dès qu'elles deviennent assez nombreuses et leurs vies assez documentées, on constate que leur travail est lié à l'alimentaire. Elles participent à la constitution des genres artistiques que sont les natures mortes et les scènes de genre, en retour ces genres sont connotés comme féminins, et l'art des femmes y est parfois réduit. Les plasticiennes contemporaines s'inscrivent dans et/ou contre cet héritage. En représentant des aliments et des scènes de cuisine, mais aussi en travaillant de manière plus large la thématique culinaire, jusqu'à utiliser les aliments comme matériaux, ou à les manger pour faire œuvre. Ce faisant, elles interrogent et réactualisent le rapport à trois : femme-art-nourriture, au risque du stéréotype et en vue de sa subversion.

- **Chloé Bappel**, docteure en Arts (Histoire, Théorie, Pratique), ARTES, Université Bordeaux Montaigne, **La cuisine et ses marges : un espace sensoriel, lieu de transmission**

En portant une attention particulière aux gestes qui entourent les usages domestiques en milieu rural et à l'appui d'expérimentations plastiques conduites avec ma grand-mère entre 2016 et 2023 dans le cadre de mon doctorat en arts, il s'agira dans cette communication de présenter une partie de mes recherches qui concernent la cuisine et ses marges. Soupe d'ortie, alcool et gelée de pissenlit, découpe et préparation des confits de canard : ces préparations (entre autres) ont constitué notre quotidien en même temps qu'elles ont été des moyens pour observer et comprendre la transmission intergénérationnelle par les gestes, les mots et les sens. Ces « moments de cuisine », révélés par le film *Sitôt dit, sitôt fait* réalisé en parallèle de la thèse, expriment la jonction de nos savoirs, voire de nos *Arts de faire* pour penser avec Michel De Certeau. De la cueillette des plantes sauvages, à la préparation et au stockage des aliments, en passant par le cœur du foyer, nous développerons une approche ordinaire de la cuisine, comme espace à la fois physique et sensible, tout en sublimant ses extraordinaires saveurs, les particularités et les nuances de la matérialité de moments où se joue la transmission et où s'exprime le plaisir d'une relation intime partagée qui se renforce.

Organisation : Anne-Louise Mathieu-Goudier
Contact : al.mathieu.goudier@gmail.com