

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

ACTE DE MISE SUR TABLE : MÉTHODES DE MISE EN SCÈNE FAVORISANT LA CRÉATION  
D'EXPÉRIENCES ARTISTIQUES« NOURRISSANTES »

MÉMOIRE

PRÉSENTÉ

COMME EXIGENCE PARTIELLE

MAÎTRISE EN THÉÂTRE

PAR

ANNE-MARIE ST-LOUIS

JUIN 2022

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL  
Service des bibliothèques

Avertissement

La diffusion de ce mémoire se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 – Rév.04-2020). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»

## REMERCIEMENTS

J'ai droit à une page pour remercier toutes les personnes qui nourrissent ma créativité et mon amour des arts depuis quinze années, donc autant en profiter pleinement ! En nommant ces êtres chers, j'ai l'impression de lister tous les ingrédients qui me composent, me complètent et font de moi la femme que je suis. Grâce à vous, je n'ai jamais lâché ma passion du théâtre et j'ai trouvé les solutions pour toujours en faire dans ma vie. Merci tout d'abord à mon directeur de recherche Ney Wendell Cunha Oliveira. Merci Ney pour ta bienveillance, ta confiance et ton soutien : tu m'as toujours guidé dans les moments de doute. Merci ensuite à mes frères et à ma sœur qui m'inspirent sans cesse depuis l'enfance. Merci à mes parents pour leur enthousiasme, leur amour et leur soutien inconditionnel : après toutes ces années, je n'arrive pas à croire que vous acceptiez encore de me prêter la moitié de vos meubles pour une pièce... Un énorme merci ensuite à la merveilleuse équipe d'acteurs qui a embarqué avec moi dans ce projet et sans qui cette recherche n'aurait pas vu le jour. Je salue votre courage et vos talents incroyables. Merci aussi au personnel et aux professeurs de l'UQAM de m'avoir donné l'encadrement rigoureux et les ressources nécessaires pour mener ce projet à terme malgré la pandémie. Merci Julien Blais : tu resteras à jamais à mes yeux un modèle artistique inégalé et un mentor précieux. Merci Peter Shaw, Emmanuelle Jetté, Natasha B. Pearson et Éléonore Briec pour votre œil extérieur sur mon travail : vous êtes toujours généreux dans votre écoute, vos commentaires constructifs et votre partage de ressources. Et pour toi, mon chercheur préféré, toi qui es la personne la plus intelligente, attentionnée, électrisante, et intègre que je connaisse, merci à Debdeep Chatterjee. Ton soutien est plus doux qu'une tourte aux pêches, plus délicieux qu'un beignet de chez Tims et plus multidimensionnel qu'un gâteau à étage.

## DÉDICACE

À mes trois muses artistiques : La Créativité,  
La Passion et La Détermination, qui valent  
bien mieux que leur cousin tannant qu'on  
surnomme « Le Talent » !

## TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS .....	ii
DÉDICACE .....	iii
RÉSUMÉ .....	vi
INTRODUCTION .....	1
CHAPITRE 1 LA MISE EN PLACE DES INGRÉDIENTS .....	8
1.1 La nourriture comme matière artistique .....	9
1.1.1 L'aliment : une matière sensorielle et théâtrale .....	9
1.1.2 L'aliment : un élément du réel évocateur et performatif.....	10
1.1.3 Du comestible au performatif : étude de l'aliment viscéral dans <i>Kitchen Chicken</i> .....	12
1.2 Des pratiques théâtrales diverses utilisant la nourriture comme vecteur .....	15
1.2.1 La nourriture comme vecteur ritualisé au théâtre .....	15
1.2.2 La nourriture comme vecteur participatif .....	21
CHAPITRE 2 LA PRÉPARATION DE LA PÂTE.....	27
2.1 Les paramètres de la recherche.....	27
2.1.1 Qui, quand, quoi et comment?.....	27
2.1.2 Les phases du projet .....	28
2.1.3 La collecte de données et ma posture dans la recherche-crédation.....	31
2.1.4 Les bienfaits d'une création ancrée dans la recherche : quelques considérations éthiques .....	35
2.2 Stratégies d'un théâtre nourrissant .....	37
2.2.1 L'accueil ritualisé.....	37
2.2.2 La convivialité mène à la complicité .....	39
2.2.3 La convivialité : une révélation progressive de l'intime .....	42
2.2.4 Les caractéristiques plastiques de la nourriture.....	44
2.2.5 Évolution des rôles et de l'usage de la nourriture : bilan des laboratoires .....	46
CHAPITRE 3 LA TRANSFORMATION DU CRU AU CUIT .....	48
3.1 Une vision transformée de la nourriture .....	48
3.1.1 La transformation comme vecteur créatif principal.....	48
3.1.2 D'une nourriture comme source de réconfort à la nourriture dénonciatrice.....	51
3.1.3 De l'aliment au véhicule idéologique.....	53
3.2 Les obstacles rencontrés dans ce projet.....	58
3.2.1 Créer de la convivialité durant une ère d'isolement.....	59
3.2.2 La réaction des acteurs-cuisiniers face à la COVID-19.....	61
3.2.3 Ma vision changeante de l'autorité féminine dans un processus convivial .....	64
3.3 Analyse de des résultats et stratégies scéniques utilisées	

3.3.1	Survol du tableau des stratégies.....	70
3.3.2	Survol du canevas investigatif.....	73
3.3.3	Configuration d'un espace nourrissant en présence du public .....	77
CONCLUSION .....		80
ANNEXE A : DOCUMENTATION DES LABORATOIRES .....		85
ANNEXE B : DONNÉES DE RECHERCHE ET CITATIONS DES ACTEURS-CUISINIERS.....		87
RÉFÉRENCES .....		90
BIBLIOGRAPHIE.....		95

## RÉSUMÉ

Cette recherche-création utilise une approche qualitative pour mieux comprendre les liens qui existent entre la metteure en scène et sa capacité à nourrir ses collaborateurs et sa communauté. En partant du constat que la nourriture est de plus en plus présente sur les scènes contemporaines et dans les processus créatifs, cette recherche étudie pourquoi une quantité d'artistes utilisent l'aliment comme outil « nourrissant » permettant rencontre et partage. Me basant sur des exemples de th tre participatif qui « nourrissent » ou mettent en scène la nourriture et explorent la fonction symbolique de l'aliment sur scène, j'espère illuminer la raison pour laquelle Richard Schechner dit en 2003 que le th tre transforme ce qui est cru en ce qui est cuit<sup>1</sup>. La partie théorique de ce projet s'articule autour de l'analyse des notions comme le rituel, la convivialité, la performance, le th tre communautaire, la participation et la dissociation alimentaire. Ensuite, la partie pratique de ce projet s'est déployée au cours d'un processus artistique de 10 laboratoires de création avec 6 acteurs, entre les mois de novembre 2020 et de mai 2021 à l'Université du Québec   Montréal. Durant ces laboratoires, j'ai mené des discussions et des improvisations dans le but d'étudier le rôle de la metteure en scène comme créatrice d'expériences artistiques nourrissantes et d'examiner comment séparer l'aliment de sa nature comestible. Ceci a donné lieu à une conférence-démonstration finale portant sur nos explorations et mes réflexions sur le processus, dont je rendrai compte ici. Grâce aux entretiens de groupe et questionnaires remplis par les acteurs, l'objectif principal de ce mémoire est de déterminer quels matériels, méthodes et explorations conduisent à changer notre vision de la nourriture et facilitent une culture th trale nourrissante.

Mots clés : nourriture, th tre participatif, art nourrissant, rituel, processus créatif, convivialité, communauté, mise en scène.

---

<sup>1</sup> Voir *Towards a Poetics of Performance* (Schechner, 2003).

## INTRODUCTION

At its deepest level, this is what theater is 'about': the ability to frame and control, to transform the raw into the cooked (Schechner, 2003, p.192)

Humer! Humer encore et toujours! Instant de pure jouissance. Ah! Femmes des ailleurs, cette levée des vapeurs dans une cuisine... à chaque fois, j'ai l'impression que j'aborde ma genèse. Que je jouis enfin de moi-même! Ça m'excite, ça me transporte... Saveurs salivantes, couleurs nourrissantes, palpitations des papilles, des artères, ma salive copule avec la vie. (Marchessault, 1982, p. 57)

Au regard de mes mises en scène dans les dernières années<sup>2</sup>, je fais deux constats : premièrement, la nourriture est extrêmement présente dans mon travail et deuxièmement, j'utilise souvent la nourriture comme outil pour consolider l'équipe de collaborateurs et pour faciliter la création, la célébration et le partage. Ces deux constats m'amènent à considérer la place de la nourriture dans mon imaginaire et dans ma pratique. Pourquoi suis-je toujours portée à nourrir mes acteurs durant les répétitions ? D'où vient mon intérêt pour les rituels d'ouverture et les moments de partage entre membres de la troupe ? Que signifie ma fascination pour la nourriture comme symbole culturel, outil créatif et matériau esthétique ? Plus largement, je commence à m'interroger sur la place de la nourriture au théâtre. Ainsi, ce mémoire-crédation part d'un désir de mieux cerner ma démarche de mise en scène et de conceptualiser une méthode de création conviviale et communautaire. Dans cette recherche, je souhaite cerner les analogies multiples que j'observe entre l'acte de mise en scène et l'acte de nourrir. Je souhaite déterminer quels processus artistiques, participatifs et relationnels peuvent émerger d'une exploration créative de la nourriture et comment ceux-ci peuvent contribuer à la mise en place d'une culture théâtrale *nourrissante*.

Si j'avais à lister quelques mots qui définissent le cœur de ma pratique, ce serait : créativité, communauté, mise en scène, médiation, rituel, leadership et participation. En analysant les sujets qui m'intéressent systématiquement et ma démarche esthétique, je remarque quelques récurrences. Premièrement, ma démarche artistique n'est pas individuelle, mais favorise plutôt la collaboration et le partage de connaissances. Deuxièmement, derrière mon impulsion de faire de l'art se cache la motivation primordiale d'entrer en relation à l'autre, de célébrer, de marquer le temps qui passe, de créer du sens à plusieurs, de

---

<sup>2</sup> Voir la documentation pour *Souffles et silences* (St-Louis, 2013), *Écluse* (St-Louis, 2017), *The Tragedy of Dick III* (St-Louis, 2017), *Le meilleur des mondes* (St-Louis, 2018) et *Vérité ou vérité* (St-Louis, 2019) sur le site de la compagnie : creactifs.net

donner et de recevoir. Contrairement à certains qui sont craintifs face aux événements participatifs, à l'exploration du sacré ou à l'expression de l'intime, ce sont des choses très familières et précieuses pour moi. Mise à part mon parcours en théâtre, j'ai grandi dans une famille très aimante où les rituels de gratitude et les exercices participatifs (ex : tour de tables) sont nombreux; et où l'apport de la religion protestante fait de moi une personne habituée aux espaces communautaires où il faut chanter, partager des repas, parler devant les autres, accomplir des gestes sacrés et réfléchir au spirituel. Troisièmement, la nourriture a toujours été une source d'inspiration, mais aussi d'interrogations et de fascination constante dans mes projets. La nourriture me permet de parler de sujets difficiles à aborder. Par exemple, à 17 ans, j'ai écrit une pièce qui s'appelle *Souffles et Silences*, où le personnage de la mère cuisine tout le temps pour lutter contre sa colère profonde. Elle dit la réplique suivante une rage réprimée :

De mon sein aux boîtes à lunch, c'est devant le sourire gourmand de mes enfants que mon moi maternel se sent le plus accompli. À chacun sa tâche dans le foyer. Léonard gagne son pain, mais moi, je le tranche sans croûte. Je le grille. Je le trempe dans la soupe. C'est presque compulsif chez moi. Dès que la tension monte, j'allume le feu et me cache derrière mes marmites. Il faut bien qu'elle sorte d'une manière ou d'une autre toute cette rage que j'étouffe en moi. Alors qu'est-ce que je fais? Je bas des œufs et je fouette de la crème. (St-Louis, 2012, p. 19)

En 2017, j'ai mis en scène *Éclose*, où la nourriture me donne l'occasion d'explorer mon rapport au féminisme, à la sexualité et à la religion. Je mets en scène un rituel de solidarité féminine où les personnages sont assis autour d'un pot de café afin d'écouter les gouttes qui tombent et partager des secrets. Dans *The Tragedy of Dick III*, j'ai utilisé le lait pour symboliser le privilège blanc et les Cheetos comme allégorie de l'extrême droite. Dans la pièce *Vérité ou vérité*, que j'ai mise en scène en 2019, les adolescents qui mangent des sandwichs personnifient le *carnavalesque* de Bakhtin<sup>3</sup>, c'est-à-dire un moment hors du temps où les adolescents festoient, laissent parler leur corps et deviennent les rois de l'école. Avec la nourriture, je me permets de tanguer entre la sacralisation et la désacralisation des images. Même dans mes films préférés<sup>4</sup>, je remarque qu'il y a ce thème récurrent de femmes qui révèlent soit leur pouvoir, soit leur sensualité, soit leurs émotions plus refoulées (amour, passion, regret, amertume) à travers la nourriture qu'elles mangent ou cuisinent. Plus qu'une protéine, la nourriture sur scène devient langage, refuge, expression créative, épée et bouclier. Mon hypothèse est que, dans un contexte de

---

<sup>3</sup> Voir *Problems of Dostoevsky's Poetics* (Bakhtin, 1984).

<sup>4</sup> Je pense aux films suivants : *The Hours* (Daldry, 2003), *Little Miss Sunshine* (Farris et Dayton, 2006) , *Waitress* (Shelly, 2007) et *Chocolat* (Hallström, 2000).

répétition, elle agit d'autant plus qu'elle active la participation des comédiens et facilite la cohésion au sein de l'équipe.

En effet, l'autre dimension de mon intérêt pour la nourriture est que je veux développer des processus nourrissants. En tant qu'artiste, je désire créer des contextes participatifs où la table est mise et les spectateurs y sont conviés. Johnson (2007) nous rappelle que l'art n'est pas juste une question de beauté et de goût, mais de sens, de communication et d'expérience. Ainsi, je veux que ma réflexion esthétique sur la nourriture et mes valeurs communautaires travaillent main dans la main, se renforçant mutuellement dans l'objectif de créer des espaces de connexion et d'échange. Mon projet de recherche m'est apparu manifestement comme une double investigation : premièrement, de l'utilisation de la nourriture sur scène et deuxièmement d'une méthode de mise en scène que je qualifierai de nourrissante (c'est-à-dire conviviale, collaborative et inclusive).

Je me lance donc dans l'exploration de la nourriture au théâtre, et plus globalement dans une l'exploration de la nourriture comme phénomène artistique et culturel, qui est un terrain extrêmement fertile pour les chercheurs et artisans du 21<sup>ème</sup> siècle. Plusieurs auteurs que j'ai consultés notent qu'il y a un intérêt général pour la nourriture qui a explosé au début des années 2000 : que ce soit du point de vue sociologique<sup>5</sup>, économique, ou académique avec l'élaboration des études gastronomiques comme champ d'études dans les grandes universités (Sicotte, 2015). Comme l'anthropologue Marcel Mauss le dit, la nourriture est un « fait social total » (1950) : elle peut être examinée sous tous les angles (politique, anthropologique, mythologique, culturel, économique, biologique). Beaucoup s'efforcent de comprendre pourquoi ce rituel si primitif et si ancien qui consiste à manger à des heures régulières avec d'autres membres de notre communauté (Counihan, 1997) demeure si précieux dans la construction de nos sociétés et de nos vies quotidiennes<sup>6</sup>, et ce même durant la pandémie mondiale de la COVID-19<sup>7</sup>.

Mon projet se situe à l'intersection du théâtre et de la nourriture, et s'articule autour de cette action importante que je veux examiner sous tous les angles : l'action de *nourrir*. Selon le dictionnaire Larousse, le mot nourrir a deux définitions : une joue sur la dimension biologique de l'aliment et l'autre sur la

---

<sup>5</sup> Germain parle de trois facteurs sociologiques qui ont changé le rapport à la nourriture dans les sociétés occidentales : la mondialisation, le mouvement Yum et la génération Foodie (Germain, 2019).

<sup>6</sup> Pour en savoir plus sur les impacts de la COVID-19 sur l'alimentation et la commensalité, voir À table les vieux (Pitaud, 2021).

<sup>7</sup> À noter que j'ai élaboré mon projet entre 2019 et 2021, et qu'il a donc été touché par les restrictions de la pandémie COVID-19.

dimension symbolique de la nourriture. Nourrir signifie « donner à quelqu'un, un animal, un végétal les aliments nécessaires à sa vie et à son développement » mais aussi « entretenir quelque chose, un sentiment, une idée », autrement dit d'encadrer, d'encourager, de soutenir (Larousse, 2021). En effet, il existe tout un champ lexical qui met en parallèle le monde des arts et le monde de la cuisine. Je suis d'avis que ce parallèle n'est pas anodin. La préparation de la nourriture, comme la préparation d'une pièce de théâtre, est un processus sensoriel qui se déploie dans le temps et dans l'espace. Théâtre et nourriture impliquent tous deux une phase de récolte, de production et de consommation/réception (Kear, 1999). Théâtre et nourriture opèrent aussi tous deux dans des sphères esthétiques, métaphoriques et langagières : l'artiste Peter Kubelka défend même que l'acte de manger est un acte de lecture et d'interprétation fait par notre bouche et que nous cuisinons avec des métaphores comestibles (Gaigg, 1999). De plus, la nourriture, comme le théâtre, est conductrice de culture, de psychologie, de récit et de mémoire. Il n'y a qu'à penser à l'exemple littéraire célèbre qu'on appelle La madeleine de Proust dans *La recherche du temps perdu* (1912), où une seule bouchée de madeleine transporte le protagoniste dans un voyage intérieur profond dans son passé et ses souvenirs. Dans « Vers une psycho-sociologie de l'alimentation moderne » l'auteur compare la nourriture à un langage : un système complexe de symboles que chaque civilisation possède et qui influence profondément notre vision du monde. (Barthes, 1961). Mais les comparaisons entre nourriture et théâtre ne s'arrêtent pas simplement au niveau du langage. La nourriture est souvent utilisée comme symbole sur scène ou au sein d'un processus pour favoriser le partage et l'échange.

En effet, je voulais revendiquer dans cette recherche que la metteure en scène peut utiliser la nourriture, au même titre qu'un autre outil créatif, pour enclencher la création et nourrir son équipe au sens concret et symbolique. Il est de mon avis que la metteure en scène, en tant que leader du groupe, a la responsabilité de nourrir, c'est-à-dire de « nourrir » l'imagination de ses acteurs, de « nourrir » le feu de créativité et de « nourrir » un dialogue sain entre les collaborateurs. Sur le plan d'artistes inspirants ayant une approche que j'appellerai nourrissante, il y a tout d'abord la metteure en scène britannique Katie Mitchell. Dans l'introduction de son livre *A Director's Craft : A Handbook for the Theatre*, il est précisé que Mitchell a une vision intransigeante et méticuleuse des nombreuses tâches qui sont exigées de la metteure en scène : « de la provision de thé et de café en salle de répétition à la conduite de répétitions techniques » (notre traduction, Mitchell, 2009). Plus loin dans son ouvrage, elle décrit qu'il est absolument essentiel que les acteurs aient accès à une salle de répétition bien chauffée et confortable, avec des biscuits, du thé et du café. J'interprète dans ce conseil très explicite la sensibilité d'une experte. Mitchell comprend

l'importance d'établir une ambiance de convivialité dès la première rencontre avec les acteurs. Du côté du théâtre participatif, un autre exemple de metteur en scène qui aime nourrir serait Peter Schumann de la compagnie vermontoise Bread and Puppet Theatre. À B&P, les membres de la troupe et citoyens du voisinage cuisinent ensemble, créent des pièces collectivement et offrent du pain gratuit à leur public après chaque performance. Cette pratique de « communion » artistique est tellement essentielle à l'éthos de la compagnie que le pain est considéré comme aussi vital que le spectacle présenté, sinon plus. L'art, dit Schumann, est au service du pain, car c'est le pain qui accomplit la mission première de la compagnie, celle de rassembler le voisinage et de nourrir la communauté (Schumman, 2016). Schumann et Mitchell ne sont que deux exemples parmi tant d'autres.

Il existe plusieurs compagnies de théâtre qui cherchent à créer un esprit de convivialité entre leurs murs. En effet, plusieurs théâtres qu'on appelle sociaux, populaires, communautaires ou participatifs sont fondés à partir des années 1960. Ils cherchent à défaire la société de consommation et de spectacle (Debord, 1967) qui émerge après la Deuxième Guerre Mondiale. En France, le Théâtre National Populaire (TNP) mené par Jean Vilar, est un exemple marquant d'un lieu où « la représentation théâtrale, assimilée à une cérémonie est comprise comme une célébration solennelle et se déroule comme un rituel » (Gourdon, 1982). La célébration et la fête publique, affirme le TNP, sont « l'aboutissement rationnel du théâtre » (Gourdon, 1982). Le théâtre du Soleil (TDS) dirigé par la metteuse en scène Ariane Mnouchkine, est un autre exemple français célèbre de théâtre convivial. Le TDS a l'espoir de regrouper les citoyens, les nourrir spirituellement et bâtir un nouveau rapport de convivialité avec eux dans son site éloigné de la ville, la Cartoucherie<sup>8</sup>. On voit qu'il existe pour ces metteurs en scène le désir d'aménager des espaces protecteurs, invitants et chaleureux. Pour eux, les théâtres ne sont pas uniquement des lieux de diffusion artistique, mais des sites de rassemblement convivial. Un exemple au Québec est Le théâtre des petites lanternes (TPL) dans la ville de Sherbrooke. Les artistes du TPL présentent le spectacle *Lanternes oubliées ou Allégorie d'une planète en quête de lumière* en 1999, où ils donnent un tablier au public à son arrivée et lui demandent de s'en vêtir. Une des fondatrices de la compagnie écrit que mettre le tablier permet de « laisser de côté notre image, notre rôle social, une attitude ou une façon d'être qui peut être discriminatoire » (Séguin, 2003, p.111) Cette uniformisation des spectateurs, qui deviennent tous cuisiniers à leur arrivée, signale la recherche d'un esprit de collaboration et de convivialité à l'intérieur du

---

<sup>8</sup> En s'appuyant sur des sondages exhaustifs qu'elle a faits auprès des publics fréquentant ce théâtre, la chercheuse A.M Goudron indique que « à la Cartoucherie, on ressent chaleur, amour, convivialité et proximité » (1982). Sur son site-web, Mnouchkine elle-même décrit son propre bâtiment comme étant un « havre de chaleur » (Mnouchkine, s.d.) pour les spectateurs.

théâtre. En effet, voir les spectateurs se vêtir du même tablier fait disparaître les divisions entre eux et subvertit la relation habituelle entre l'artiste et le public. Dans cette situation, ce sont les spectateurs qui portent le costume. Ce sont eux qui sont co-constructeurs de la performance et doivent accueillir le récit des artistes.

Comment expliquer cette tendance vers la convivialité dans nos théâtres ? Selon Nora Samaran, autrice « *The Opposite of Rape Culture Is Nurturance Culture* » (2016) et du livre *Turn This World Upside Down : The Emergence of Nurturance Culture* (2019), cette résurgence de la bienveillance s'inscrit dans un phénomène social important, la conception d'une « culture of care » dans certaines sphères publiques et privées. En effet, nous observons, pas uniquement au théâtre, mais dans plusieurs commerces, hôpitaux, écoles et lieux de travail, cette envie d'être plus attentifs envers les besoins des élèves, patients et employés. D'après le rapport de colloque intitulé « Tisser des liens entre l'art, la culture et le mieux-être » (2016), cette culture du soin qui est si présente en art aujourd'hui a grandement émergé au Québec à partir des années 2010. Cette culture souhaite activement lier l'art avec le rétablissement et l'inclusion sociale. Professeure à l'École des arts visuels et médiatiques de l'Université du Québec à Montréal, Mona Trudel explique que cela « fait écho à une vaste consultation entamée en 2010 (Agenda 21) par le ministère de la Culture, des Communications et de la Condition féminine » et à une entente signée « afin d'accroître la place de l'art dans différents établissements de santé québécois » (Trudel, 2016). C'est une tendance qui répond au désir des artistes de toutes spécialités et disciplines de démocratiser la culture et favoriser la créativité des individus. Notons qu'il convient de rappeler que les démarches artistiques ne remplacent pas les services de la santé. Elles sont « complémentaires à celles offertes par les équipes de soins » et non identiques à elles (Trudel, 2016, p.73).<sup>9</sup>

Dans cet esprit, j'aimerais utiliser ce mémoire-crédation pour considérer comment l'acte de nourrir contribue positivement au processus créatif. J'ai voulu établir ce lien entre l'artiste et sa capacité à nourrir ses collaborateurs et sa communauté. En me basant sur des exemples de théâtre participatif qui nourrissent et explorent la fonction symbolique de la nourriture, j'ai espéré accomplir les deux objectifs de recherche cités subséquentment. Dans un premier temps, j'ai voulu examiner le rôle de la metteuse en scène nourrissante (et non nourricière)<sup>10</sup> comme la chef de cuisine d'expériences artistiques. Comment

---

<sup>9</sup> Trudel et ses collègues nous rappellent que l'art peut mener au soin et rétablissement, mais seulement si l'art respecte et préserve « son langage, ses moyens et ses outils spécifiques (Trudel, 2016, p.77).

<sup>10</sup> Voir le chapitre 3.2 pour une explication plus détaillée de la distinction que j'apporte entre ces deux termes.

peut-elle utiliser la nourriture comme outil permettant création, communauté et partage ? Dans un deuxième temps, j'ai voulu développer, par le biais de dix laboratoires avec des acteurs et d'une conférence-démonstration, un processus de mise en scène où la nourriture sur scène est étudiée et utilisée comme matière créative. Dans ces laboratoires, j'ai voulu tester une trentaine d'exercices, de stratégies participatives et de dispositifs relationnels, où j'ai observé comment le fait d'utiliser l'aliment sur scène crée des relations entre les acteurs et révèle le rapport personnel que chacun entretient avec la nourriture. J'ai été guidée par la question suivante : quelles méthodes nourrissantes nous permettent de transformer l'acte de la mise en scène en un acte de *mise sur table* : c'est-à-dire un acte de convivialité, de créativité et d'échange?

Puisque mon projet est une recherche axée en création, je me situe résolument dans le domaine de la recherche qualitative. J'ai choisi de suivre l'approche qualitative interdisciplinaire de Paillé (2012) articulée autour de la méthode heuristique de Moustakas (1990). Dans le premier chapitre, je mets en place les ingrédients, c'est-à-dire que j'explique les concepts qui structurent ma recherche (comme l'art participatif et la nourriture dans l'art). En citant des exemples de théâtre contemporain qui nourrissent ou explorent la fonction symbolique de la nourriture, j'étudie comment l'aliment est une matière artistique et comment les artistes l'utilisent dans leurs pratiques. Dans le deuxième chapitre, j'élucide ma méthodologie en détaillant les paramètres de recherche et les obstacles auxquels j'ai fait face. Je traverse également le déroulement des dix laboratoires en cernant les récurrences et en soulignant les moments tournants de notre processus. Dans le troisième chapitre, je passe à l'analyse. Je commence par montrer comment ce projet a transformé ma vision de la nourriture et de l'art. Ensuite, je reviens sur les découvertes les plus étonnantes de mon projet, notamment l'impact de la COVID-19 sur la création de la convivialité et mon rôle de metteuse en scène dans le cadre de cette aventure de recherche. Enfin, je catégorise les méthodes les plus nourrissantes de mon processus et je regarde pourquoi ces stratégies scéniques ont fonctionné.

## CHAPITRE 1

### LA MISE EN PLACE DES INGRÉDIENTS

Dieu merci, il y a encore certaines gens pour qui le théâtre est une nourriture aussi indispensable à la vie que le pain et le vin. (Vilar, 1953, p.173)

Lors de mon projet, je me suis amusée à dresser une liste de termes qui peuvent s'appliquer aussi bien à l'univers alimentaire (et agricole par extension) qu'à la création artistique. Les exemples d'expressions cocasses sont multiples et font monter l'eau à la bouche : les idées que l'on *sème*, que l'on *cultive*, qui *mijotent*, qui *bouillonnent*, que l'on *pétrit*, que l'on *digère* ou *régurgite*... Les idées *fraîches*, *pourries* ou *remâchées*... Les corps *réchauffés* en salle de répétition ou le public *refroidi* dans la salle de spectacle... Les mots que l'on *met en bouche*, que l'on *déguste*, que l'on *dévore*, que l'on *savoure*. Ou alors le travail de mise en scène qui, on l'espère, nous aidera à *gagner notre pain et demander notre part du gâteau*. Il serait impossible (et fastidieux) de les nommer tous bien sûr, mais il y a un terme que j'affectionne particulièrement et que je trouve pertinent pour introduire ce premier chapitre : la *mise en place*. La mise en place réfère à cette étape préparatoire où l'on place, ordonne et agence des éléments avant de commencer officiellement un processus. D'après l'Académie culinaire québécoise, la mise en place est l'« action qui consiste à préparer d'avance tous les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une recette », que ce soit laver, couper, râper ou organiser les aliments<sup>11</sup>. J'aime cette double image que le mot *mise en place* évoque : celle d'un chef qui aligne délicatement ses instruments et ses ingrédients sur la table, tout comme celle la metteuse en scène qui alignerait ses stylos, accessoires, textes de théâtre et cahiers de notes sur son bureau. Dans ce présent chapitre, je vais donc procéder à la *mise en place* des éléments clés de ma recherche, en présentant les concepts qui vont servir mon argumentaire et en donnant une mise en contexte plus détaillée de mon cadre conceptuel. Je vais commencer par étudier la nourriture comme matière artistique et ensuite examiner les démarches d'artistes qui se servent de l'aliment comme vecteur ritualisé et participatif.

---

<sup>11</sup> Voir <https://academieculinnaire.com/>

## 1.1 La nourriture comme matière artistique

### 1.1.1 L'aliment : une matière sensorielle et théâtrale

Food is messy. It brings together disparate worlds. It lives in intersections, bridges, meeting places, and junctions. It is universal. It is local and specific. It is intimate. Few substances allow us access beyond the barrier of the body's skin in the same manner. (Raviv, 2010, p.296)

En guise d'introduction, j'aimerais présenter mon hypothèse quant à la raison pour laquelle la nourriture fascine les metteurs en scène par sa dimension théâtrale et sensorielle<sup>12</sup>. Dans les années récentes, plusieurs artistes choisissent d'intégrer de la vraie nourriture sur scène, plutôt que d'utiliser un accessoire en bois ou en plastique. Je pense à Stefano Pasquini, metteur en scène de la compagnie Teatro delle Ariette<sup>13</sup> qui utilise des pâtes, Olivier Ducas de la compagnie La Pire Espèce<sup>14</sup> qui utilise des légumes, et le metteur en scène Etienne Lepage<sup>15</sup> qui utilise des fruits *La logique du pire* et de beignets et petits gâteaux dans *Malaise dans la civilisation*. Or, de prime abord, l'aliment ne semble pas être le matériau le plus pragmatique, durable ou même économe à utiliser sur la scène. Alors, pourquoi donner à l'acteur une vraie pomme à croquer ou du vrai poulet à frire sous les feux des projecteurs ? Quelle valeur narrative ou esthétique est-ce que la vraie matière organique ajoute au spectacle ? D'après l'historienne Barbara Kirshimblatt-Gimblett, la nourriture, si on la considère en tant que matière artistique, possède une qualité extrêmement sensorielle, théâtrale et performative (1999). Selon la professeure d'histoire de l'art Mélanie Boucher, la nourriture serait même la matière artistique la plus expressive. Elle écrit :

J'é mets cette supposition, parce qu'elle est une matière doublée d'un signe dont la signification est riche et complexe, étant soumis à des usages qui découleraient des usages « normaux » et « anormaux » de la consommation alimentaire, avec le « corps », auquel elle est naturellement liée, la nourriture serait la plus expressive des « matières » de l'art. Parce qu'elle est à la fois signe, matière et usage éloquent, auquel nous nous identifions. (Boucher, 2014, p. 22-23)

---

<sup>12</sup> Pour expliquer le mot sensoriel, je me base sur la définition donnée par le dictionnaire Larousse en ligne : « se rapporte aux organes des cinq sens, aux structures nerveuses qu'ils mettent en jeu et aux messages qu'ils véhiculent » (Larousse, 2021).

<sup>13</sup> La compagnie italienne Teatro delle Ariette a produit plusieurs spectacles dans lesquels de la vraie nourriture est utilisée et servie au public (voir <http://www.teatrodelleariette.it/spettacoli.html>).

<sup>14</sup> La compagnie québécoise La Pire Espèce fait du théâtre avec des objets et des vrais aliments, comme par exemple la pièce *Les contes zen du potager* réalisée en 2018. Les artistes se définissent comme un groupe « impertinent, festif et accidentellement érudit » avec un « théâtre qui allie matériaux bruts et imagination débridée ». (Voir <https://pire-espece.com/>).

<sup>15</sup> Dans *La logique du pire*, une pièce présentée au FTA en 2016, Lepage utilise des fruits pour montrer la violence et la sexualité. Dans *Malaise dans la civilisation*, une pièce présentée au FTA en 2022 et co-mise en scène avec Alix Dufresne, Lepage utilise de la nourriture de nouveau. Cette fois-ci, le duo d'artistes place une table couverte de gâteaux que personne ne touche et qui finit renversée sur le sol, pour représenter l'absurdité et la précarité de la vie humaine.

Kirshimblatt-Gimblett partage le même avis. Elle écrit en 1999 que dans son état brut, la nourriture est déjà théâtrale en soi. La nourriture est un objet qui performe, dit-elle, sans même qu'on la mette sur une scène, qu'on la peigne sur un canevas, ou qu'on la place sur un socle ou dans quelconque cadrage artistique (Kirshimblatt-Gimblett, 1999). Elle performe dans nos assiettes, dans nos rituels et routines, et dans notre imaginaire collectif, car elle agit sur nous (*idem*). Dans son article précurseur intitulé *Food As Performance Medium*, elle répertorie l'utilisation de l'aliment à travers l'histoire et remarque comment la théâtralité et la nourriture ont toujours été reliées par leur dimension sensorielle et spectaculaire. En effet, les cuisiniers et gastronomes savent que la nourriture est dotée d'un pouvoir incroyable parce qu'elle fait appel à tous nos sens et les mettent en relation les uns avec les autres. Selon moi, les meilleurs plats sont ceux qui peuvent éveiller non seulement notre goût, mais notre vue par les couleurs des ingrédients, notre toucher par les textures sur notre langue et palais, notre ouïe par le bruit émis quand on croque dans l'aliment et bien sûr notre odorat par les arômes qui en émanent. Dans *La saveur du monde : une anthropologie des sens* (Le Breton, 2006) et le balado *Twenty Thousand Hertz : The Story Behind The World's Most Recognizable Sounds* (Taylor, 2019), on évoque souvent l'apport primordial des sens dans notre appréciation de la nourriture. Taylor explique que très souvent quand nous mangeons, nos perceptions sensorielles se répondent et s'influencent les unes les autres. Le son ou l'apparence d'un aliment a aussi un impact sur notre palais. Il donne l'exemple du bruit croquant d'une croustille qui rehausse son goût (et dont la sonorité croustillante est souvent accentuée dans les publicités) ou de l'étude qui a été faite sur les tonalités majeures et mineures qui font ressortir les goûts sucrés ou amers du chocolat.

#### 1.1.2 L'aliment : un élément du réel évocateur et performatif

Prior to moments of absorption, food draws attention to its own life, its own presence, and in so doing, highlights the 'liveness' of the theatre by forcing the acknowledgement of its permeability. Theatre is a leaky place whose artificial borders are crossed easily by the smells that waft into the audience. (Iball, 1999, p.70)

La nourriture sur scène a aussi un pouvoir d'évocation très puissant : elle capte non seulement notre imagination, mais notre attention (Iball, 1999). En effet, il semblerait que nous soyons très attirés par la nourriture sur scène, car nous sommes attirés par les éléments du réel sur scène. Nous sommes happés lorsque nous découvrons ou remettons en question la sensorialité du réel, ou alors quand le réel s'infiltré dans la représentation. Comme Iball l'explique dans la citation précédente, la nourriture, qui a une sorte de présence théâtrale qui lui est propre, met en lumière l'aspect vivant et en direct de la performance.

Puisque la nourriture est une matière familière avec laquelle nous avons tous une relation quotidienne, son utilisation dans une situation fictive représentée sur scène intrigue et interpelle le spectateur, surtout quand sa présence cause un moment de dissociation ou de discontinuité pour le spectateur. Lorsqu'un acteur coupe une orange en deux sur scène, nous sommes surpris et excités de voir qu'elle est vraie. Nous commençons à nous poser des questions qui nous sortent de la situation fictive représentée sur scène et nous renvoient à la situation réelle de performance dans laquelle nous sommes. Nous nous demandons par exemple : pourquoi choisir de mettre une vraie orange sur la scène et non une fausse ? Est-ce que cet acteur aime les oranges ? Est-ce qu'il est content de manger des oranges chaque soir ? Autrement dit, nous entretenons, par le biais de l'orange, un rapport différent avec ce que nous voyons sur scène. Ceci active notre esprit critique et nous procure un grand plaisir<sup>16</sup>. Notre vision de l'acteur change (on nous rappelle que ce n'est pas un personnage, mais bien un acteur) et nous remettons en question le binarisme qui existe entre art et vie.

Dans *Melting Moments : Bodies Upstaged by Food*, Iball parle de ce phénomène particulier qui se produit lorsqu'on met sur scène un élément imprévisible du réel comme un enfant, un animal ou un aliment et qu'ils font de l'ombre à l'action principale. Bien que la nourriture ne soit pas un être vivant comme l'animal ou l'enfant, son odeur, son goût, son allure alléchante, sa texture ou même les sons émis en la manipulant font dérouter notre attention. En utilisant l'aliment sur scène, dit-elle, l'aspect sensoriel et performatif de l'aliment est accentué. Elle parle de «inflating the sense of a stage object's semiotization» (Iball, 1999). Puis, dans *Great Reckonings in Little Rooms*, une étude phénoménologique du théâtre par Bert O. States, l'auteur nous fait part d'une merveilleuse citation de Victor Shklovsky auteur de *Art as Technique* : «art exists that one may recover the sensation of life; it exists to make one feel things, to make the stone stony. The purpose of art is to impart the sensation of things as they are perceived and not as they are known » (Shklovsky, 1917 cité dans States, 1985 ). En donnant l'exemple des metteurs en scène qui choisissent d'avoir de la vraie eau, ou du vrai feu, ou de la vraie terre sur la scène, il explique que les éléments naturels (tel que la nourriture dans notre cas) provoquent chez le spectateur un émerveillement sans fin et vont marquer les esprits du public par leur étrangeté. Il écrit ceci en parlant des éléments du réel sur une scène : «Real water unlike real chairs, clothing, flower vases, or the painted façades of the village square— retains a certain primal strangeness : its aesthetic function does not exhaust its interest (...) with running water something indisputably real leaks out of the illusion » (States, 1985). La nourriture a donc un pouvoir

---

<sup>16</sup> On peut parler d'« effet d'étrangeté » ou d'effet de distanciation (Brecht, 1964) face à l'orange. Ce concept, appelé l'effet *Verfremdung* en allemand a été introduit par Bertolt Brecht dans les années 1940.

d'évocation très fort, car en étant un objet que l'on peut percevoir avec nos sens et manipuler au quotidien, nous entretenons automatiquement une relation sensorielle plastique et psychologique avec la nourriture. De plus, puisque la vraie nourriture sur scène témoigne d'une irruption d'un élément réel dans un cadre fictionnel, elle attrape l'attention du spectateur, nous sort de l'illusion de la scène et nous ramène à l'instant présent. Je vais maintenant passer à une étude de cas et présenter une pièce de théâtre participative récente, *Kitchen Chicken*, qui a utilisé la nourriture comme objet du réel détourné et comme véhicule performatif d'étrangeté tel que décrit par Bert O. States.

### 1.1.3 Du comestible au performatif : étude de l'aliment viscéral dans *Kitchen Chicken*

Il existe de nombreuses œuvres dans lesquelles la nourriture est utilisée pour sa dimension esthétique et performative, mais j'aimerais ici m'appuyer sur un exemple précis en théâtre participatif, la pièce *Kitchen Chicken* de la compagnie l'Orchestre d'Hommes-Orchestres (ci-après ODHO)<sup>17</sup>. Créée en 2018, cette pièce rocambolesque et culinaire a fait la tournée de plusieurs théâtres dans la ville de Québec et à Montréal. Elle se démarque par son utilisation ingénieuse et exagérée de la nourriture. Pour cette étude de cas, j'ai eu la chance de parler à une des créatrices du spectacle, Danya Otman, au téléphone. Nous avons parlé de l'origine de la pièce et la signification de la nourriture sur scène pour la compagnie l'ODHO. Otman m'explique que la compagnie se spécialise en créations pluridisciplinaires et que *Kitchen Chicken* est une performance hybride qui tombe dans un registre particulier mêlant chant, participation, cuisine et danse (Otman, Conversation téléphonique, novembre 2020). Ici, la nourriture n'a pas été choisie pour sa dimension symbolique ou sacrée, mais pour sa valeur performative. Dans l'utilisation de la nourriture sur scène, les créateurs ont voulu mettre de l'avant la manière dont la nourriture performe comme objet réel (Otman, Conversation téléphonique, novembre 2020) ; comment on peut jouer avec l'aliment pour créer des actions réelles, en temps réel, qui détournent, transforment et perturbent nos attentes. Il est important pour l'ODHO qu'il n'y ait sur scène aucune action qui soit mimée ou simulée. Ce sont toutes des actions réelles faites avec de vrais aliments. Autrement dit, ce sont vraiment des patates qu'on lance, qu'on frappe avec un bâton de baseball et qu'on perce avec une perceuse. C'est un vrai poulet que l'on prépare au début du spectacle, et qui cuit tout au long de la représentation, et que l'on mangera après le salut. Toutes les manipulations alimentaires sont faites avec de vrais outils et du vrai feu... et donc le danger est lui aussi bien réel. Il est intéressant de remarquer à quel point le spectacle donne cette impression de chaos total (il y a parfois cinq actions qui se déroulent en même temps) alors qu'au contraire

---

<sup>17</sup> Pour en savoir plus sur la compagnie théâtrale, voir <http://www.lodho.com/>

les gestes de manipulation des aliments sont extrêmement calculés et précis. L'état de présence et d'alerte ressenti par tous ceux présents dans la salle de spectacle est intensifié.

Un deuxième aspect intéressant de ce spectacle, en ce qui a trait au rapport entre l'aliment et la scène, est la notion de l'utilisation du temps. Comme je l'ai mentionné, le temps de cuisson du poulet est exactement équivalent à la durée du spectacle. Ceci n'est pas accidentel. Au contraire, on nous montre à voir la préparation et la cuisson du repas, qui se manifeste devant nous, comme étant la performance en soi et qui prendra le temps que ça prendra. En rendant visible et théâtral le temps de cuisson, on dramatise le processus créatif qui a lieu lorsqu'on transforme l'aliment et qu'on assemble un repas devant les yeux du public.

Le troisième aspect que je voudrais soulever est la manière dont l'aliment est complètement transformé, détourné et dissocié de sa nature d'aliment. Je pense aux scènes de leur spectacle quand l'acteur utilise de la moutarde comme peinture et badigeonne un canevas vierge, ou quand un petit cornichon est attaché à un ballon d'anniversaire donné au public. En fait, il y a une dualité fascinante qui opère, car d'un côté l'aliment perd son identité d'aliment et devient matière artistique, mais de l'autre on n'oublie jamais que ce sont des aliments qui sont manipulés puisqu'on nous offre une assiette de nourriture à la fin du spectacle. Selon Danya Ottman, le rôle de la performance est justement de détourner les aliments (Conversation téléphonique, novembre 2021). C'est le rôle de l'artiste de venir poser cette intervention performative qui va détourner le regard. En effet, il y a beaucoup d'inventivité et d'hybridité dans *Kitchen Chicken*, pas simplement dans la forme, mais dans la manière originale et satyrique dont les objets domestiques sont utilisés, ou dans la façon que les univers traditionnellement masculins et féminins y sont mêlés. Par exemple, un fer à repasser est utilisé pour cuire la viande, une perceuse électrique est utilisée pour éplucher les patates.

Enfin, une quatrième notion qui revient très souvent dans ce genre de performance utilisant la nourriture est le brouillage conscient des frontières entre réalité et fiction. Dans *Kitchen Chicken*, les frontières sont brouillées entre l'accessoire et l'aliment, entre l'animal et l'humain, entre la vie et l'art, entre les instruments de musique et les différents instruments domestiques... ce qui aboutit à un gros mélange d'ingrédients festif et même jubilatoire. La créatrice parle justement de l'intention de la compagnie de créer quelque chose de punk et de jouissif pour le spectateur (Ottman, Conversation téléphonique, novembre 2020). Selon l'équipe, la nourriture est un véhicule de plaisir, de liberté, de transgression et de

sensorialité. En utilisant la nourriture sur scène, il y a un tabou culturel qui est franchi, surtout si l'on se donne la permission de transgresser les codes moraux et même les codes sanitaires. Plusieurs artistes utilisent la nourriture sur scène pour se donner la permission de jouer comme un enfant, de la mâcher la bouche ouverte, de la lécher, de se la mettre sur le corps et même de la recracher par terre. Ainsi, dans *Kitchen Chicken*, contrairement à d'autres exemples que nous verrons plus tard, l'aliment n'est pas utilisé dans le but de faire vivre au public une cérémonie significative, un moment de communion ou un sentiment de bien-être. Bien qu'il y ait plusieurs moments d'interactions avec le public où les acteurs offrent à manger au public, le public est loin d'être traité comme un invité sacré qu'il faut accueillir à bras ouverts. En fait, le public peut manger et participer, mais il me semble que sa fonction première demeure d'observer la manière que les acteurs performant et surtout font performer la nourriture. Dans les faits, la moitié du public ne mangera pas la nourriture offerte, par pur dédain ou manque d'appétit. L'ODHO ne cherche bien évidemment pas à créer cet effet de convivialité. Au contraire, c'est le détournement qu'ils veulent produire. En voici un exemple concret. Vers la moitié du spectacle, plutôt que de servir un plateau de biscuits au public, les deux performeuses principales se mettent du rouge à lèvres, embrassent chaque biscuit puis servent les biscuits au public ébahi. Si l'intention était simplement de faire manger les biscuits, il n'y aurait certainement aucune raison d'embrasser les biscuits avant de les servir. Mais ici, on cherche l'intervention de la performeuse. La nourriture est détournée et transformée en objet esthétique, car la trace du baiser sur le biscuit la rend plus belle. La nourriture est dissociée de l'acte de manger et, en tant que spectateur, on peut commencer à contempler un biscuit non pas comme un aliment, mais comme un objet d'art, un médium sur lequel laisser une trace de lèvres. Et si une ambiance festive est néanmoins créée lors de la représentation, celle-ci naît de la joie de se laisser aller, de briser les conventions et de transformer la nourriture en spectacle.

Il existe de nombreuses œuvres théâtrales dans lesquelles l'utilisation de la nourriture est perturbante, même un peu révoltante. La pièce participative *Kitchen Chicken* par exemple, soulève des questions indéniablement négatives sur le gaspillage alimentaire, la transgression et les rôles de genre liés à la nourriture. Cette idée me fait penser à la conférence d'Ève Lamoureux en 2020 sur l'art participatif dans laquelle elle a remis en question l'image de marque trop positive qui entoure la notion de cohésion sociale à travers l'art. Elle explique que l'art participatif, qui a très souvent une visée curative et transformatrice, cherche souvent à illustrer le consensus social et l'acceptation des différences à tout prix (Lamoureux, 2020). Or, dit-elle, ne serait-il pas tout aussi pertinent de s'interroger sur nos divergences et montrer le

dissensus social qui existe tout autant dans notre monde?<sup>18</sup> Ceci m'inspire énormément dans l'idée que la nourriture est souvent utilisée dans les publicités et dans l'art (incluant mon projet) comme passe-partout pour symboliser la joie d'être ensemble, et l'amitié alors qu'elle pourrait tout aussi bien illustrer des situations où la nourriture est tiède, le vin n'est pas fameux et la conversation entre les convives est désagréable. La table au théâtre étant un élément scénographique très récurrent, nous pouvons l'utiliser autant pour symboliser un groupe de personnages qui se rassemblent avec joie ou un groupe de personnages s'affrontant en mangeant<sup>19</sup>.

## 1.2 Des pratiques théâtrales diverses utilisant la nourriture comme vecteur

### 1.2.1 La nourriture comme vecteur ritualisé au théâtre

#### 1.2.1.1 L'intersection entre convivialité, communauté, rituel et repas

Dans cette section du chapitre, je vais me concentrer non plus sur l'étude de la nourriture comme médium artistique, mais sur les pratiques théâtrales participatives multiples utilisant la nourriture. J'aimerais citer différents artistes de théâtre œuvrant avec la nourriture et plaçant la nourriture au cœur de leur démarche. J'espère démontrer que les usages scéniques de l'aliment sont pluriels, et que ces usages-là ont des significations, répercussions et réceptions très variées selon le contexte de l'œuvre. Cependant, je pense qu'il existe un dénominateur commun très simple dans tous ces usages de l'aliment: en étant mis en scène, l'aliment est *transformé*. Dans son excellent dossier sur la nourriture dans l'art occidental, Barbara Kirshimblatt-Gimblett écrit un texte très riche qui va éclairer toute ma réflexion de maîtrise. Elle énonce que :

While we eat to satisfy hunger and nourish our bodies, some of the most radical effects occur precisely when food is dissociated from eating and eating from nourishment. Such dissociations produce eating disorders, religious experiences, culinary feats, sensory epiphanies, and art. (Kirshimblatt-Gimblett, 1999, p.22)

L'aliment peut être dissocié de sa nature biologique de denrée alimentaire et devenir, dans les mains de l'artiste ou du prêtre, un objet sensoriel nouveau. Quel objet devient-il? Cela dépend entièrement de l'artiste qui le manipule. Il peut devenir personnage, partenaire de jeu, temps, espace, symbole, objet d'art, objet sacré, icône, image. Parfois, la mise en scène de l'aliment met en valeur ses aspects sensoriels,

---

<sup>18</sup> *Idem*

<sup>19</sup> Je pense à deux spectacles québécois contemporains, *Table Rase* réalisé en 2015 (Catherine Chabot) et *L'Assemblée* (Théâtre Porte-Parole) réalisé en 2018, où la table était le décor principal et le symbole d'un espace d'échanges controversés.

comme son odeur par exemple, tout en amenant le spectateur à associer à cette odeur-là de nouvelles significations par le biais de la mise en scène. Chose certaine, en étant temporairement dissocié de sa fonction comestible, l'aliment prend sur lui des fonctions narratives, performatives, politiques et poétiques. Il est transformé en un symbole qui est porteur de relations intersubjectives et d'actions performatives. Dans la section qui suit, je vais définir quelques concepts clés et démontrer comment convivialité, communauté, rituel et repas ont des points de convergence très importants.

#### A) Les convivialités

Tout d'abord, ce n'est pas une coïncidence que dans la peinture, au cinéma et au théâtre, la nourriture est non seulement fréquemment représentée, mais peut aussi voler la vedette à l'artiste ou l'acteur tellement elle est fascinante. La nourriture fait partie intégrante de notre vie quotidienne et les scènes de repas partagés entre personnages sont souvent les moyens les plus efficaces et réalistes que l'artiste dispose pour illustrer les mœurs des personnages et les dynamiques sociales de l'univers représenté (Malaguzzi, 2006). Puisque l'acte de manger dans notre société est rarement un acte solitaire ou dénué de sens, la nourriture sur scène est souvent utilisée pour recréer des rituels ou des scènes de partage communautaire. Effectivement, il existe de multiples rituels qui impliquent de la nourriture (manger X nourriture lors de Y occasion spéciale) ou qui sont associés à la consommation de la nourriture tels que : mettre la table, prier avant le repas, trinquer ses verres, servir le patriarche en premier ou en dernier, raconter le déroulement de sa journée autour d'un repas ou attendre que tout le monde soit assis avant de manger (pour ne nommer que quelques exemples de rituels que ma propre famille respecte). En effet, les rites alimentaires ont généralement la double fonction de nous réunir et de symboliser un patrimoine familial, les recettes qu'on reproduit à chaque occasion spéciale ou qu'on passe de génération en génération étant un des exemples les plus concrets d'héritage culturel (Heldke, 2012). De plus, le repas partagé à plusieurs (qu'on représente régulièrement par l'image d'une table) est un emblème très ancien d'hospitalité et de convivialité. De nombreux historiens de l'art rattachent ce symbole à la représentation mythologique de la Cène, soit le dernier repas que Jésus-Christ aurait partagé avec ses disciples lors duquel le pain et le vin consommés deviennent des symboles du don ou sacrifice que le Christ fera de son corps et de son sang (Malaguzzi, 2006)<sup>20</sup>. Dans la Bible, l'aliment est fortement ritualisé et devient souvent un symbole sacré de partage et de *communion*. En effet, dans son ouvrage encyclopédique *Boire et manger : traditions et*

---

<sup>20</sup> Il convient de noter que la nourriture occupe une place importante dans la mythologie de toutes les religions et croyances humaines, pas juste dans le christianisme. Généralement, l'aliment est perçu comme un don sacré autour duquel s'entrecroisent multiples rituels, restrictions et symboles.

*symboles*, l'historienne Malaguzzi explique que la racine étymologique du mot latin *cena* dérive du mot grec *koinon*, qui signifie *ensemble*. Selon elle, le repas « doit être pris en commun », est « l'occasion d'invitations » et « permet de réunir les membres de la famille, éventuellement avec des hôtes » (Malaguzzi, 2006, p.92). De plus, le concept de convivialité partage une signification analogue au mot latin *cena*. En effet, l'étymologie du mot convivialité vient du latin *convivialis* (repas pris en commun), un mot lui-même dérivé du latin *convivere* qui signifie « vivre ensemble ». Il est donc intéressant de remarquer qu'il semble y avoir plusieurs riches croisements entre les concepts de communauté, repas et convivialité, un concept que le philosophe et sociologue Ivan Illich définit comme des « espaces physiques et symboliques de la vie communautaire » (Illich, 1973, cité dans Grünig, 2019). Dans son livre *Tools for Conviviality*, il fait la défense de la convivialité et nous encourage à « recouvrer et faire grandir les communaux », autrement dit à regagner possession des rituels, mythes, lieux et pratiques « démocratiques et sociales complexes où s'incarnent l'hospitalité, la socialité, l'amitié et la célébration » (Illich, 1973, cité dans Grünig, 2019). Ici, on peut observer que la notion de célébration (qui est souvent effectuée en mangeant) et la notion d'hospitalité (l'idée de recevoir des invités chez soi et leur donner à manger) sont imbriquées dans la vision de la convivialité selon Illich. La théorie du chercheur parisien Pascal Lebrun-Cordier (2020) abonde dans le même sens quand il affirme que les villes sont des espaces conviviaux par excellence, car ils permettent la rencontre dans plusieurs endroits comme les rues, les parcs, les restaurants ou les théâtres. Les villes sont des espaces qui permettent de nombreux rituels de vivre ensemble et de socialisation.

## B) Les rituels

Les rituels ont multiples fonctions. Universellement pratiqués, ce qui les caractérise selon l'anthropologue canadien Ronald Grimes c'est leur nature englobante, mouvante, nuancée et contradictoire : ils changent au cours du temps, façonnés par les époques et les multiples cultures. Dans son livre, *Craft of Ritual Studies*, ce spécialiste dans l'étude des rituels souligne les formes variées que les rituels peuvent prendre et comment les humains se les approprient, qu'ils soient « religious and nonreligious, collective and individual, transformative and confirmative, textually prescribed and improvised, traditional and invented, long-lived and short-lived, emerging and declining, change-inducing and change-resisting » (Grimes, 2013). Grimes atteste que malgré les différentes apparences des rituels, il y a deux aspects qui les unit et qui fait qu'on les qualifie de vrais rituels et non de simples gestes anodins ou routiniers. Le premier aspect est leur dimension corporelle. Le rituel est non seulement effectué par un geste corporel (le geste de placer l'aliment cérémoniel devant soi par exemple), il est aussi très souvent incarné dans le corps de la personne

qui l'effectue et reçoit le rituel (le rituel prend effet seulement une fois que l'aliment cérémoniel est ingéré).

Le deuxième dénominateur commun entre les rituels que Grimes soulève est leur dimension performative, c'est-à-dire qu'ils agissent sur le monde et configurent ou mettent en scène une réalité nouvelle (Grimes, 2013). Par exemple, manger un aliment quelconque n'est pas un rituel en soi. C'est une action humaine ordinaire, qui peut être répétée tous les jours. Cependant, si le mangeur de l'aliment, tel qu'un biscuit, décide d'en manger tous les vendredis avec sa famille, en l'honneur de sa grand-mère qui lui a appris à cuisiner les meilleurs biscuits aux gruaux, cela devient un rituel, car il performe un acte de célébration et de souvenir pour sa grand-mère en mangeant. Afin de mieux comprendre la dimension performative du rituel, Richard Schechner est une référence très utile. Schechner met l'accent sur le pouvoir transformateur de la performance, qui comme le rituel, agit sur nos vies réelles. Il avance que la performance est un phénomène humain central et universel, qui gouverne nos identités, nos sexualités, nos routines, nos rites, notre art, nos sports, nos guerres, nos cuisines, et notre divertissement (Schechner, 2020). La performance<sup>21</sup> c'est faire une action de manière efficace, convaincante et répétitive (Schechner, 1988).

En relation avec mon sujet, ces deux dimensions du rituel (l'aspect incarné et l'aspect performatif) m'apparaissent comme très pertinentes puisqu'elles me permettent de faire des liens évidents entre rituel, théâtre (qu'on performe) et nourriture (qu'on ingère dans le corps). En effet, Grimes cartographie dans son ouvrage de nombreux rituels alimentaires, tel que lever son verre, boire le thé ou manger un gâteau d'anniversaire. Il y décrit même les différents styles de rituels et les différents impacts souhaités pour chacun, et les place dans des catégories distinctes. La cérémonie du thé au Japon par exemple, qui est reconnu par l'UNESCO comme un rituel du patrimoine mondial, est un acte dit « poli » qui appartient à la catégorie de « décorum » et de « coopération » ritualisés, alors que manger un gâteau d'anniversaire est un acte festif qui appartient à la catégorie de « célébration » ritualisée (Grimes, 2013). Du point de vue

---

<sup>21</sup> L'intersection entre la performance et la nourriture est également très riche. Par exemple, durant la Grèce Antique la naissance du théâtre était intimement rattachée aux grandes festivités religieuses en l'honneur de Dionysos. Durant la période du Carnaval européen au Moyen-Âge, on se déguisait, on chantait et on festoyait. Toujours aujourd'hui, l'acte de manger et de regarder une performance convergent de multiples façons à travers le monde (Schechner, 2003). Au Québec, nous utilisons souvent les entractes pour manger, et nous avons des restaurants et bars fréquemment intégrés à la bâtisse théâtrale.

méthodologique, sa grille d'analyse et ses catégories de rituels me sont très utiles, car je peux voir en quoi la nourriture est utilisée dans des contextes symboliques précis et pourra générer des résultats variés.

Pour résumer, on peut donc constater que les concepts de la convivialité, de la performance et du rituel sont très liés à la nourriture et s'entrecroisent de manières surprenantes. Grâce à l'exemple qui suit, j'aimerais démontrer comment le théâtre participatif fait émerger ses concepts sur scène en s'appuyant sur des rituels réappropriés et sur un partage de nourriture.

#### 1.2.1.2 Le rituel sur scène : étude de la compagnie théâtrale *Welfare State International*

Passons maintenant à l'étude d'une compagnie de théâtre britannique qui adapte de nombreux rituels conviviaux dans ses créations et place la nourriture au cœur de sa dramaturgie. Pour cette compagnie, la nourriture permet de marquer collectivement les étapes importantes de la vie.

We were looking for a culture where more people could actively participate and gain the power to celebrate moments that are wonderful and significant: moments such as building their own houses, naming children, burying the dead, announcing partnerships, marking anniversaries, creating new sacred spaces and producing whatever theatre, music and jokes are useful in an evolving world (Coult et Kershaw, 2014, p.1)

Cette compagnie théâtrale, *Welfare State International* (WSI), œuvre en Grande-Bretagne entre 1968 et 2006. Elle préconise la célébration et l'invention de rituels, ainsi que le partage communautaire de nourriture. Dans un manuel et manifeste créatif appelé *Engineers of the Imagination : Welfare State Handbook*, les artistes de WSI expriment que la compagnie est née du constat que nous avons ce besoin humain très fort de nous réunir et de créer des mythes symboliques ensemble qui nous rapprochent. Répondant à ce besoin, les artistes de WSI ont donc mis de l'avant une démarche et esthétique de la *célébration*, notamment en créant des rituels artistiques de communion pour favoriser la convivialité et l'esprit de partage. Dans leur démarche, les artistes de WSI vont aller sur le terrain, rencontrer des communautés au Royaume-Uni en quête de cérémonies et s'installer dans ces communautés pour une période de temps donnée. Le but par la suite est de collaborer avec cette communauté sur un projet avec une portée symbolique forte ou qui apportera du sens à cette communauté. Avec des procédés scéniques spectaculaires (feux d'artifice, échasses, parades) et culinaires, ainsi qu'un intérêt marqué pour certaines traditions populaires (fêtes foraines, festins, carnivals, cérémonies), ils ont tendance à créer des événements artistiques locaux et intimes qui répondent aux besoins de ladite communauté et dramatisent les moments marquants de l'année pour cette communauté tels que Noël, l'Action de grâce et les

naissances d'enfants de la communauté (Coult et Kershaw, 2014). Pour WSI, le mandat principal est de proposer aux communautés de nouveaux rituels qui vont pouvoir être significatifs (c'est-à-dire des rituels que les participants ont choisis ou adaptés eux-mêmes) et efficaces (c'est-à-dire des rituels qui vont avoir un impact réel sur leur vie ou les aider à passer à travers une période difficile). Pour éviter une idéalisation nostalgique du passé, il est important pour les artistes du WSI que les participants renouvellent les rituels anciens avec une touche personnelle et se les approprient. À cet égard, le spectateur est perçu très différemment, non pas comme visiteur ou comme observateur passif, mais bien comme membre actif de la communauté créative et comme invité de fête. Les membres de la compagnie Coult et Kershaw parlent chaleureusement de leurs spectateurs, qu'ils cherchent à servir : « we think of our audiences as guests, so it is only natural to serve them with food as well as fireworks, to offer soup as well as songs, desserts and dances, meringues and mysteries. Our shows are hand-crafted events » (2014). Il est très fascinant dans cette citation que la nourriture et les éléments liés à la performance ou au divertissement soient listés l'un après l'autre, comme si la nourriture et les feux d'artifice, la soupe et les chansons, les danses et les desserts étaient équivalents ou égaux, comme s'ils opéraient au même niveau et répondaient tous les deux aux besoins du public. La nourriture, tout comme la performance, est traitée par les artistes de la même manière, comme quelque chose qu'on conçoit, qu'on « *craft* » avec les mains et qu'on offre au public humblement.

Sur ce point, je trouve judicieux de remarquer que cette notion de « *crafting* a ritual » qui a été mentionnée par Grimes en 1973 resurgisse dans le mandat du WSI. Il paraît essentiel pour cette compagnie de théâtre que la nourriture servie soit faite à la main, par les artistes et les membres de la communauté, et que la nourriture soit choisie avec soin et attention. Ceci reflète un respect pour le public et un désir d'utiliser la nourriture comme véhicule de rassemblement et de communion, et non comme une simple stratégie de marketing. « Food and drink are specifically made for one place and event », écrivent Coult et Kershaw (2014). La nourriture n'est pas secondaire à leurs événements, elle est entièrement réfléchié durant le processus de création comme un élément scénique légitime. Dans leur manuel, il y a un chapitre entier dédié aux meilleures stratégies pour cuisiner pour un large public. Les artistes détaillent les meilleures recettes pour nourrir de grandes foules et établissent des paramètres précis à prendre en considération quand on offre de la nourriture au théâtre (par exemple, il est important de réfléchir à la jauge, les risques sanitaires, la durée du spectacle, la température, la saison, le coût de la nourriture...). Toutes ces stratégies permettent de penser la nourriture dans un contexte qui cherche à être aussi bien artistique que convivial. En somme, on peut constater que pour WSI, la nourriture est réfléchié, ritualisée et transformée en

symbole communautaire. Elle permet la création d'espaces festifs et rassembleurs, où la cohésion sociale est prônée.

## 1.2.2 La nourriture comme vecteur participatif

### 1.2.2.1 La chronologie du théâtre participatif en Occident

La question de la participation est au cœur de l'actualité, dans les domaines politique, artistique, à l'école, en entreprise. L'incitation à participer est adressée au citoyen, au spectateur, à l'employé, à l'élève car toute forme de participation serait susceptible de créer un rapport nouveau à l'Autre, à la société, à soi-même. Le terme de participation, présent dans tous les discours, apparaît de nos jours comme un passage obligé pour légitimer ou valoriser une initiative, une politique, un événement (Weber, 2019, p.9)

Un dernier usage scénique très important que les artistes font de la nourriture est celui de l'aliment comme vecteur participatif ou relationnel<sup>22</sup>. Cette conception de l'aliment se compare à celle de l'aliment comme objet ritualisé, mais s'en distingue également. L'aliment comme vecteur participatif ou relationnel est lui aussi utilisé pour réunir les individus, mais dans ce cas nous nous éloignons de la célébration communautaire et nous rapprochons davantage de la création d'un espace de rencontre social, politique, critique, non hiérarchique et innovateur. Ici, l'aliment entre en relation directe avec le spectateur, et le rôle de ce spectateur est fortement interrogé. Des plats sont souvent préparés, servis et consommés par les artistes et les spectateurs réunis ensemble dans les espaces de diffusion et espaces culturels en général. Artistes et spectateurs deviennent cocuisiniers et cocréateurs, (voir chapitre 1.2.2.1). Manger de la nourriture ensemble apparaît comme un prétexte pour se rencontrer et échanger dans un contexte artistique.

Pour retracer une brève histoire du théâtre participatif en Europe et en Amérique, je m'appuie sur les deux ouvrages de Claire Bishop intitulés *Artificial Hells : Participatory Art and the Politics of Spectatorship* (2012) et *Participation* (2006). Elle note que l'art participatif tel que nous le concevons dans ce mémoire commence assez tôt en Europe, dans les années 1920<sup>23</sup>, au sein de trois mouvements très différents : les

---

<sup>22</sup> Bien que l'art participatif et l'art relationnel partagent certaines ressemblances dans les procédés et les retombées, ces deux types d'expressions artistiques ne sont pas synonymes. La distinction que je fais est que l'art participatif requiert la participation active d'un public sur une œuvre donnée (que ce soit en présence de l'artiste ou pas) alors que l'art relationnel cherche à créer des relations directes entre l'artiste et le spectateur.

<sup>23</sup> L'idée que l'art participatif commence en 1920 est contestable. De nombreux historiens de l'art défendent que l'art a par définition toujours impliquée une participation du spectateur (Bourriaud, 1998). Or, comment distinguer entre l'art qui implique toujours un certain degré de participation, et l'art qu'on appelle participatif? La nuance, selon le metteur en scène

Futuristes en Italie, l'art bolchévique en Russie et le Dada en France. Pour elle, ceci démontre que l'art participatif est généralement une réaction créative aux bouleversements politiques de l'époque et contre la perte de liberté ressentie par les citoyens n'est pas automatiquement synonyme de démocratie ou d'égalité. C'est une manière pour les artistes de nier la marchandisation constante de l'art et les formes d'art traditionnelles (Bishop, 2012).

Dans le monde théâtral occidental, Bertolt Brecht est une figure incontournable qui a toujours considéré le rôle essentiel du spectateur et cherché à provoquer une prise de conscience de son pouvoir politique (Brecht, 1964). Selon Brecht, le spectacle ne doit pas laisser le public dans un état léthargique de passivité ou, pour faire écho à mon sujet, de satiété. Il réfute l'idée de « consommer confortablement » un spectacle (Brecht, 1970, cité dans Gourdon, 1982), et compare plutôt le travail du spectateur au travail qu'on doit faire pour manger et digérer un morceau de viande.

Il est nécessaire de prendre sa part de la production elle-même, d'être soi-même à un certain degré productif, de consentir à une certaine dépense d'imagination, d'associer son expérience propre à celle de l'artiste ou encore de la lui opposer. Rien que de manger, c'est un travail : il faut couper la viande, la porter à sa bouche, mâcher. Il n'y a pas de raison que le plaisir esthétique s'obtienne à meilleur compte. (Bertolt Brecht, 1970, cité dans Gourdon, 1982, p.65)

En 1947, la compagnie expérimentale The Living Theatre est fondée dans la ville de New York. Son influence est majeure dans le milieu théâtral américain, notamment dans son désir de contrer la commercialisation de l'art et parler directement aux spectateurs. Également, les happenings anticonformistes et participatifs de Allan Kaprow et du groupe Fluxus, inspirés par Brecht, se développent aux États-Unis et continuent les avancées du mouvement participatif. Ces happenings impliquent très souvent de la nourriture et cherchent à la dissocier de l'acte de manger traditionnel. On pense au happening *Eat*, en 1964, où les membres du public sont invités à lécher de la confiture et du beurre d'arachide du capot d'une voiture. On pense également à *Ritual Meal* de Barbara T. Smith en 1969 où les spectateurs étaient invités dans une salle aménagée en salle d'opération et où des acteurs déguisés en chirurgiens leur offraient un repas servi dans des tubes et béciers scientifiques. On pense enfin à la très célèbre performance *Make A Salad* de Alison Knowles (1962) où l'artiste invite une communauté d'environ 1000 personnes à préparer, laver, essorer, garnir et manger une immense salade ensemble. Plusieurs

---

Gareth White, est que la participation du participatif a lieu au sein même de l'œuvre, et peut donc changer le déroulement de cette œuvre (White, 2013).

artistes révolutionnaires (comme John Cage, Joseph Beuys et Yoko Ono) et metteurs en scène américains de cette époque comme Richard Schechner, Judith Malina du Living Theatre et Peter Schumman de Bread and Puppet) veulent brouiller les frontières entre art et vie, spectateur et acteur. Ils choisissent de ne plus cacher leur processus artistique, au contraire ils *convient* leur public à assister aux répétitions, à participer, à partager de la nourriture ensemble. Selon Bishop, ce mouvement des années 1960 est une réaction directe à la société de spectacle décrite par Guy Debord (Debord, 1967). En France également il y a une tradition théâtrale festive et communautaire forte qui s'est développée, un héritage qui découle entre autres du metteur en scène pionnier Jean Vilar qui voyait la fête comme « l'aboutissement rationnel du théâtre » (Gourdon, 1982). Dans son analyse de trois théâtres français participatifs, Gourdon démontre qu'à partir de la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, les artistes souhaitent démocratiser le théâtre, ce qui mène au 20<sup>ème</sup> siècle à un effort de rendre le théâtre populaire, bienveillant, festif, nécessaire : un lieu où se réunir et célébrer. Les artistes cherchent à offrir une nouvelle façon d'entrer en contact avec une pièce de théâtre, l'une qui est moins frontale et plus inclusive, l'une dans laquelle « the whole meaning of watching would be altered, away from something like spoon-feeding, towards something purposive, possibly intense » (Bishop, 2006).

Du courant artistique des années 1960, et en réaction à la mondialisation, l'avènement de l'internet et l'accroissement de l'urbanisation, il émerge dans les années 1990 ce que le commissaire Nicolas Bourriaud appelle *l'esthétique relationnelle* (1998). Il définit ce mouvement en affirmant que nous vivons dans un monde où les communications sont principalement commerciales, ce qui accentue notre solitude et notre désir profond pour des relations réelles. Contrairement à la pensée moderne du siècle des Lumières, qui préconisait l'émancipation de l'individu et rêvait de projets utopiques grandioses, les artistes des années 1990 s'intéressent au quotidien, au réel et au concret. En effet, la différence majeure entre les œuvres des années 60 et celles des années 90, c'est l'insistance sur les expériences locales et ordinaires du quotidien (Bourriaud, 1998). Pour remplacer les rêves hippies et nostalgiques du passé, les artistes relationnels nous appellent à entretenir des amitiés, à être cordial avec nos voisins, à s'investir dans nos villes et nos quartiers, et de les considérer comme espaces de rencontre et de socialisation<sup>24</sup>. Ceci se traduit par des œuvres comme celles de Rikrit Tirani, dont nous parlerons plus tard dans ce chapitre, qui ouvre les espaces de galerie et met en scène des interactions quotidiennes, tels que : manger un repas,

---

<sup>24</sup> Une performance relationnelle peu connue mais très pertinente s'appelle *Coffee Seeks Its Own Level* de Alan Wexler, réalisée en 1990, dans laquelle quatre spectateurs sont assis face à face et doivent, grâce à un mécanisme de tubes qui relie leurs quatre tasses de café, se regarder dans les yeux et travailler ensemble pour boire au même moment, faute de quoi le café déborde (Jones, 2006).

s'asseoir avec des amis et étrangers, discuter (Kataoka *et al.*, 2002). Or, en opposition à la pensée de Bourriaud qui met en valeur le mouvement relationnel, Claire Bishop le remet fortement en question et conteste ses ambitions démocratiques et idéologiques. Dans son ouvrage *Participation*, elle identifie les trois missions principales qui motivent l'art participatif : premièrement, la collaboration ou cocréation avec le spectateur, deuxièmement, l'activation ou l'émancipation du spectateur et troisièmement, la restauration d'un lien social perdu (Bishop, 2006). Elle nous met en garde contre ces motivations, tout particulièrement la troisième. Nous avons tendance à imaginer la participation dans l'art comme une garantie éthique ou un symbole certain de libération et d'autonomisation ultime pour les spectateurs. Mais pourquoi cette valorisation utopique de la participation, demande-t-elle, quand la participation peut elle aussi être élitiste et superficielle ? Que faire des employeurs et entreprises de divertissement qui utilisent la participation à des fins commerciales et manipulatrices ? Que faire des émissions de télé-réalité, qui usent constamment de stratégies participatives pour espionner des citoyens ordinaires et éliminer des participants de leurs compétitions ? (Bishop, 2006). Selon Bishop, la participation comme approche médiale n'est certainement pas une garantie de bonne action communautaire. Plus récemment, au Québec il y a également la chercheuse Ève Lamoureux qui soulève les limites de l'art participatif contemporain. Dans sa conférence en ligne donnée le 3 novembre 2020 à l'UQAM intitulée *De l'interaction à la cocréation. Quelques éléments pour une typologie de l'art participatif*, elle fait une analyse très pertinente de l'historique de l'art participatif et défend, elle aussi, que le spectateur, même à l'état contemplatif, active l'œuvre par son regard et par sa présence. Elle définit quatre catégories de participation artistique qu'elle place sur une échelle participative croissante : l'interaction, la réappropriation, la collaboration et la co-création. Elle nomme plusieurs enjeux liés au théâtre participatif, notamment « la potentielle instrumentalisation des participants », « la mise en spectacle de la misère sociale » et « les dynamiques de pouvoir toxiques entre l'artiste et le participant » (Lamoureux, 2020). Nous y reviendrons quand je parlerai plus en détail de mon processus de mise en scène avec les acteurs que je considère comme cocréateurs. Selon moi, c'est donc un processus qui tombe dans la catégorie de collaboration.

#### 1.2.2.2 L'hôte-créatrice et l'acteur-cuisinier : étude de cas Rirkrit Tiranavija

S'il y a un artiste relationnel qui se démarque par sa volonté de créer des espaces participatifs à travers son usage de la nourriture, c'est bien l'artiste thaï et argentin Rirkrit Tiranavija. Artiste précurseur qui a beaucoup influencé le théoricien Nicolas Bourriaud, Tiranavija a fait de nombreuses installations dans

lesquelles il a mis en scène la nourriture et cuisiné lui-même du curry et nouilles thaïes pour son public. On pense notamment à ses oeuvres *Untitled 1990 (Pad Thai)*, *Untitled 1992 (Free)*, *Untitled 1993 (Live and Eat, Eat and Die)* *Untitled, 1995 (Still)*, qui consistent toutes en l'exposition de nourriture et un partage de nourriture avec le public dans une galerie d'art. Dans tous ces exemples, Tiranavija va contre cette idée d'un art inaccessible, immuable ou immortel. Au contraire, sa vision est celle d'un art vivant, évolutif, éphémère, d'un art qui permet la rencontre et qui peut nourrir... mais qui peut même aussi pourrir (chose que l'artiste accepte). Très inspirées des grands repas en famille qu'il mangeait chez sa grand-mère, ses installations mettent en lumière l'aspect social du repas. Globalement, les œuvres de Tiranavija créent ce que Bourriaud appelle des *interstices sociaux*, un espace vide de liberté et de créativité semblable à l'espace blanc qu'on retrouve entre deux lignes. Ces *interstices* peuvent prendre différentes formes. Bourriaud nomme notamment : « les meetings, les rendez-vous, les manifestations, les différents types de collaborations entre personnes, les jeux, les fêtes, les lieux de convivialité, bref l'ensemble des modes de la rencontre et de l'invention de relations » (1998). Intéressant d'apercevoir qu'une fois de plus rencontres, rituels et repas sont listés côte à côte dans cette citation, unis par leur caractère festif et convivial. Un dernier aspect pertinent de l'œuvre de Tiranavija pour ma recherche est cette appellation de « créateur-cuisinier » qu'il se donne fièrement. Comme WSI nommé précédemment, Tiranavija conçoit ses spectateurs comme invités de fête et se compare « to that of a party organizer or host » (Kataoka *et al.*, 2002) qui est en position de service face à son public et cherche à les rassembler dans des contextes conviviaux.<sup>25</sup> Parallèlement à ce concept de l'hôte-metteur en scène, il y a l'« acteur-cuisinier » un mot-valise que j'ai adopté pour mes besoins de recherche. Le mot désigne ma vision d'un acteur hybride : un acteur qui a un intérêt pour la cuisine et la création expérimentale, qui est capable de collaborer, participer aux discussions, mais aussi de se faire diriger. Je les conçois comme des cuisiniers non seulement car mon sujet porte sur la nourriture, mais car je les vois aussi créatifs, sensibles et efficaces que les plus grands chefs : aptes à choisir leurs ingrédients, s'adapter à la saison et contribuer à la création du repas final.<sup>26</sup>

Pour conclure, de nombreux artistes travaillent avec la nourriture dans un rapport relationnel, afin de créer des rencontres fructueuses entre le spectateur et l'artiste, grâce à des configurations non frontales et un partage de nourriture avec les spectateurs. Je pense notamment à *Mythe* de Mikalle Bielinski

---

<sup>25</sup> Comme Tiranavija, j'ai initialement voulu me définir comme artiste-hôtesse et je me reconnaissais dans le désir de faire de l'évènement théâtral un évènement festif et convivial. Or, j'ai finalement remis en question ce rôle de metteur-en-scène-hôtesse au cours de nos laboratoires car j'avais l'impression qu'elle n'épousait pas complètement ma vision de la mise en scène (en particulier mon pouvoir créatif et mon autorité dans l'équipe). Voir chapitre 3.2.

<sup>26</sup> C'est un rôle que je décrirai plus profondément dans le deuxième et troisième chapitre.

présenté au théâtre Espace Libre en 2019 et au théâtre Espace Go en 2022, où la salle de spectacle est aménagée en salon de thé enchanteur et sensoriel, avec coussins, encens, couvertures, thés à partager, et chandelles parsemant la scène afin de créer une ambiance conviviale et un esprit de communion entre spectateurs<sup>27</sup>. Un autre exemple serait *Là où le sang se mêle*<sup>28</sup>, de Kevin Loring, présenté au Centre National des Arts en 2019, présenté dans une salle circulaire où l'on nous servait du thé chaud et du pain bannique typique des cultures autochtones. Dans ces deux créations, le thé semble être relié non seulement à la nature, mais à une pratique sacrée des artistes. Le fait de se retrouver rassemblé soit en cercle ou au sol autour de petites tables, et de pouvoir boire du thé chaud ou manger en compagnie des artistes semble avoir facilité la discussion et la réflexion sur des sujets complexes comme la mort, la spiritualité et le colonialisme.

En somme, il est certain que le rôle du spectateur et son rapport à l'œuvre sont en constante évolution dans les dernières décennies et que la nourriture partagée dans un rapport relationnel peut transformer les relations entre artistes et spectateurs. Toutefois, je prends garde comme Bourriaud à déclarer tout l'art relationnel comme étant révolutionnaire. Bien que le théâtre participatif dans les dernières années s'appuie en grande partie sur une exploration de lieux de socialisation (cafés, restaurants, cafétérias, rues, maisons) et d'interactions sociales (tel que cuisiner avec quelqu'un ou partager un repas comme acte artistique), force est de constater que la participation et l'implication ont toujours été et seront toujours une composante essentielle au théâtre, que le quatrième mur de la fiction soit brisé ou non. Par ailleurs, mon souhait est de prévenir les simplifications trop binaires qui opposent observation et prise de conscience et d'éviter les écueils énoncés par Bishop (2006, 2012) et Lamoureux (2020). Je veux être en mesure d'encourager les initiatives communautaires, tout en faisant preuve d'un sain degré de méfiance et scepticisme envers des projets « ayant vocation à panser les problèmes sociaux », car « l'artistique, fut-il participatif, ne peut se substituer au politique » (Weber, 2019, p.11).

---

<sup>27</sup> Voir *Mythes* sur <https://www.mykallebielinski.com/>

<sup>28</sup> Voir *Là où le sang se mêle* sur <https://nac-cna.ca/fr/event/22150>

## CHAPITRE 2

### LA PRÉPARATION DE LA PÂTE

Dans ce deuxième chapitre, nous passons à la préparation de notre pâte. À présent que la surface de travail a été farinée et que tous les ingrédients ont été pesés et mesurés, il est temps de rouler ses manches et pétrir la pâte, c'est-à-dire plonger ses mains dans le bol, rentrer dans le vif du sujet et commencer à modeler mon projet à partir de données concrètes. Je vais donc exposer mon processus de recherche-crédation en expliquant chronologiquement *comment* je l'ai mené. En première partie, je vais préciser les paramètres de la recherche, tels que les étapes de création, la méthodologie que j'ai utilisée et les considérations éthiques que j'ai relevées. En deuxième partie, je vais rendre compte des expérimentations faites dans les dix laboratoires artistiques que j'ai dirigés. Mon objectif sera de les décrire en détaillant mes propres observations de terrain et en citant les paroles des participants. J'espère pointer les exercices et méthodes jugées les plus efficaces par les participants et commencer à noter les grands thèmes qui émergent, afin de les analyser dans le chapitre trois.

#### 2.1 Les paramètres de la recherche

##### 2.1.1 Qui, quand, quoi et comment?

Ce processus de création s'est déployé sur près d'un an, entre les mois de juillet 2020 et mai 2021, à l'École Supérieure de Théâtre de l'Université du Québec à Montréal. Dans ce projet, j'ai conduit dix grands laboratoires thématiques (chaque laboratoire durait trois heures) avec six artistes de théâtre, consentants et volontaires, ayant plus de 18 ans. Ces laboratoires suivaient plus ou moins la même structure chaque fois : arrivée, rituel de partage, périodes de discussions sur le sujet de la nourriture, échauffements, exercices de groupe avec de la nourriture et exercices de création individuels où les artistes devaient utiliser un aliment de manière créative. De plus, il y a eu 3 laboratoires durant lesquels des invités externes nous ont rejoints, afin que l'on teste les méthodes participatives avec du public. Durant ces ateliers, nous avons surtout examiné comment la nourriture peut être un matériel artistique. Nous avons aussi examiné notre rapport personnel et culturel à la nourriture et comment la nourriture peut être un élément déclencheur à la création, un accessoire, un outil de partage et un partenaire de jeu. Enfin, nous avons tenté de tisser des liens entre le monde alimentaire et culturel. Par exemple, j'ai examiné comment le temps de cuisson et de création se compare, ou alors j'ai examiné comment la table (de cuisine ou de travail) peut devenir un dispositif scénique dynamique qui facilite partage et dialogue.

## Les acteurs-cuisiniers

Je vais maintenant brosser un portrait des six artistes (trois femmes et trois hommes) participants à ce processus que je nommerai acteurs-cuisiniers (ou AC) et expliquer mon choix dans le recrutement. À noter que je vais utiliser des pseudonymes simples pour faire référence à chacun d'eux (AC1, AC2, AC3, AC4, AC5 et AC6) afin de préserver leur anonymat. En utilisant le terme « acteurs-cuisiniers », je m'inspire du terme « artiste-citoyen » souvent utilisé dans le théâtre participatif et collaboratif<sup>29</sup>, dans lequel « le matériau des pièces est constitué de documents, de récits de vie, parfois très intimes de ceux-là mêmes qui deviennent le sujet du récit théâtral » (Weber, 2019). Sans tomber dans le théâtre documentaire ou citoyen, j'ai voulu que mon projet *Acte de mise sur table* s'inspire de ces méthodes participatives et nourrissantes qui impliquent activement des acteurs issus du lieu dans lequel le projet est réalisé. Mon objectif était de trouver des acteurs-cuisiniers qui puissent alimenter le processus et participer de manière collaborative à la création de la conférence-démonstration. En effet, mes critères de recrutement étaient leur intérêt dans le projet, leur ouverture face à des méthodes nouvelles, leur aisance relative en salle de répétition, leur volonté de créer et leur fascination avec la nourriture soit en tant que cuisinier ou mangeur. J'ai également laissé la porte ouverte à la possibilité que certaines improvisations soient plus intimes et explorent des vrais moments vécus par les acteurs-cuisiniers, tout en respectant leur consentement et leurs désirs. Enfin, j'ai choisi qu'il y ait 6 AC dans mon projet, car il me semblait qu'un groupe de cette taille permette une plus grande richesse de collecte et facilite la distanciation sociale<sup>30</sup> dans le local de répétition. Dans les faits, ce chiffre variait beaucoup de laboratoire en laboratoire, mais j'ai l'impression que la donnée recueillie est tout de même riche et nuancée du fait que les AC ont des expériences de vie et de travail assez différentes (acteurs, vendeurs, administrateurs, étudiants etc...)

### 2.1.2 Les phases du projet

Ce projet étant un projet de recherche-crédation en théâtre, j'ai choisi d'adopter une méthode qualitative pour mener à terme ce travail. Inspirée par les écrits de chercheurs qui veulent décortiquer une démarche créative à l'aide d'outils scientifiques, je me suis appuyée largement sur la méthode qualitative en sciences

---

<sup>29</sup> C'est au théâtre Espace Libre, dirigé par Geoffrey Gaquère depuis 2015, que j'ai entendu le terme « artiste-citoyen » pour la première fois. En effet, depuis 2015, le théâtre Espace Libre produit plusieurs spectacles dont la démarche croise l'artistique et le citoyen. De Geoffrey Gaquère, il est dit sur le site d'Espace Libre que : « il ouvre Espace Libre sur son quartier en initiant un grand projet de démocratisation de la culture » (2021). Voir <https://espacelibre.qc.ca/a-propos/#historique>

<sup>30</sup> Ce projet s'est déroulé dans les années 2020-2021, ce qui a fait que nous étions obligés de respecter les mesures sanitaires mises en place au Québec, tel que la distanciation sociale de deux mètres entre collaborateurs dans la salle de répétition.

sociales de Pierre Paillé et Alex Mucchielli (2016) et l'heuristique humaniste de Clark Moustakas (1990). La méthode qualitative cherche à faire de l'interprétation de données descriptives et subjectives. Grâce à différents outils méthodologiques, la chercheuse analyse les descriptions et réflexions de l'expérience vécue afin d'arriver à faire émerger le sens d'un événement artistique ou d'un processus. Suivant cet exemple, j'ai décidé de calquer les différentes phases de mon projet aux différentes phases de création élaborées par Moustakas.

### Phase 1 : immersion (juillet à octobre 2020)

La phase 1 consistait à me plonger entièrement dans la matière théorique et essayer de me l'approprier en tant qu'artiste. Ceci s'est fait en cuisinant, en allant souvent au marché Jean-Talon, en lisant toutes les références pertinentes de mon cadre conceptuel (ouvrages sur la mise en scène et le théâtre participatif, mémoires culinaires, livres de recettes...) et en tenant un journal de bord très personnel dans lequel j'ai dessiné et inscrit des bribes, impressions poétiques, pensées et réflexions sur le sujet. C'est durant cette phase que j'ai vraiment cherché dans la théorie des exercices que j'aimerais tester en pratique avec les acteurs. C'est là également que j'ai déterminé les dix thématiques des dix laboratoires. Par exemple, à partir de la théorie de Claude Lévi-Strauss (1964) sur le triangle culinaire, j'ai voulu tester dans le premier laboratoire comment on peut montrer sur scène la transformation d'un aliment d'un objet naturel à un objet culturel. De même, je savais que la notion de *temporalité* avait une énorme incidence sur la nourriture tout comme sur la création. Cela m'a motivé à varier les durées des exercices chaque semaine et de concentrer le cinquième laboratoire sur une exploration du temps en cuisine et en performance.

### Phase 2 : incubation (novembre 2020 à février 2021)

L'objectif de cette phase était de passer du temps avec les acteurs chaque semaine et d'explorer le sujet ensemble, par des expérimentations en laboratoires, des discussions thématiques, un remplissage de questionnaire et des défis créatifs que je leur donnais pendant la semaine. Ces défis, qui n'étaient pas obligatoires et pas tous documentés, avaient pour objectif de poursuivre la réflexion personnelle sur la nourriture au courant de la semaine (par exemple : essayer de manger sans lire ni regarder la télévision, lister tout ce que contient notre réfrigérateur et la date d'expiration de chaque aliment, cuisiner un plat spécial, faire une dégustation de thé, aller au marché Jean-Talon et prendre note de ce qu'on observe, manger un repas de manière inhabituelle). La phase d'*incubation* est décrite en détail dans le sous-chapitre 2.2, où je fais un compte rendu du déroulement de chaque laboratoire.

### Phase 3 : illumination (février 2021)

Durant cette phase, j'ai essayé de découvrir et de suivre le fil conducteur de nos réflexions en laboratoire. C'est la phase où j'ai tenté d'être éclairée, c'est-à-dire de non seulement trouver cette lumière qui illuminera le bon chemin à suivre dans mon approche nourrissante, mais marcher vers *l'éclaircissement* de cette forêt de symboles et de références académiques dense et touffue. Pendant plusieurs semaines, j'ai essentiellement fait du découpage et du collage, autrement dit, j'ai tenté d'assembler un canevas scénaristique à partir de nos observations et nos expérimentations les plus riches et surprenantes. J'ai commencé par définir les méthodes et improvisations que j'ai trouvées les plus nourrissantes, que j'ai ensuite classées par thématique. J'ai également décidé d'un arc dramaturgique pour la présentation : je voulais, comme je l'ai dit dans ma conférence-démonstration, « passer du vaste extérieur théorique à un profond intérieur intime » (St-Louis, 2021), une orientation qui me semblait refléter l'acte de manger et de digérer, où l'on prend un aliment issu du monde extérieur et qu'on l'ingère à l'intérieur de nous (et qu'il se transforme en nous). Le fait de choisir cet arc dramaturgique m'a beaucoup guidé dans mes choix, car je savais que je voulais que la conférence-démonstration commence avec une présentation de la théorie et termine avec des révélations plus personnelles sur nos rapports à la nourriture.

### Phase 4 : explication (mars 2021)

C'est là où j'ai préparé et développé la première finalité du projet : la conférence-démonstration. Durant cette phase, j'ai écrit le texte de la conférence-démonstration que j'ai présenté en avril. C'est à ce stade que j'ai arrêté l'expérimentation et j'ai commencé à asseoir mes apprentissages et les mettre sur papier. Mon objectif était de cerner les meilleurs exercices faits au cours du processus et réfléchir à la manière de les mettre en scène de manière ludique, informative et créative, car je voulais absolument que cette conférence soit performative et « mise en scène » selon ma vision. Pour accomplir l'écriture de mon canevas scénique, j'ai voulu mêler la réflexion artistique à la théorie. J'ai voulu tisser des liens entre les différentes thématiques qui émergeaient de nos labos et créer des catégories préliminaires de stratégies.

### Phase 5 : synthèse créative (avril 2021)

C'est durant cette phase que j'ai présenté la conférence-démonstration participative et performative au public. Celle-ci avait réellement la structure d'un spectacle participatif, avec conception d'éclairage, de son, de décor, d'accessoires et de costumes. À plusieurs reprises dans ce spectacle, nous avons présenté

des extraits scéniques peaufinés de nos explorations et demandé la participation active du public qui devait lire à haute voix pour nous, manger du chocolat ou monter sur scène pour peindre la peau d'une actrice avec du ketchup. J'étais également sur scène, non pas en conférencière, mais en artiste-cuisinière. Comme les acteurs, je portais un costume. Installée devant une table farinée, j'accueillais le public, je faisais du pain en direct, j'observais les acteurs, je racontais ma démarche, je me confiais. Dans cette phase, j'ai également reçu les commentaires de mes pairs et mes professeurs, fait mes derniers bilans avec les acteurs et commencé à interpréter les données.

#### Phase 6 : validation (mai à août 2021)

Enfin, il y a eu la phase six où j'ai validé mes données, organisé mes notes et commencé à écrire mon mémoire. Durant cette étape, j'ai passé beaucoup de temps à retranscrire les entretiens et questionnaires que j'ai récoltés et à chercher l'essentiel des propos des acteurs. Mon objectif était de tracer des liens : de trouver des parallèles pertinents entre les écrits théoriques, les concepts de mon cadre conceptuel et les apprentissages que j'ai faits durant mon processus créatif.<sup>31</sup>

#### 2.1.3 La collecte de données et ma posture dans la recherche-création

##### La participation active et l'observation active

Afin d'arriver à de résultats justes et pertinents, il existe selon moi deux fondements principaux à ma méthodologie. La première pierre angulaire de cette recherche est la *participation active* des acteurs-cuisiniers. Cette participation est essentielle au projet, car c'est leur travail de création et leurs ressentis de mes méthodes (qu'ils auront partagé dans les enregistrements et les deux questionnaires) qui constitueront la donnée principale de ma recherche. La deuxième pierre angulaire est ma propre *observation active* de ma démarche et des processus que je déploie. Sur le sujet de l'observation active ou participante, le chercheur et sociologue hollandais Gerben Moerman (2020) de l'Universiteit van Amsterdam m'a beaucoup influencé dans ma réflexion. Il explique dans son cours de méthodologie *Qualitative Research Methods* que l'observation est très importante en recherche qualitative, car elle

---

<sup>31</sup> À noter que, comme Clark Moustakas le conseille dans *Heuristic research: desing, methodology and applications* (1990), j'ai aussi tenté d'intégrer des périodes de rétroaction avec les acteurs et mon superviseur entre les étapes.

permet de décrire en profondeur et mettre en contexte ce qui a été fait. L'observation, explique Moerman, dépasse le simple regard passif. L'observation c'est aussi écouter en utilisant tous ses sens (sentir, goûter, toucher) et surtout : poser les bonnes questions. Moerman parle d'une certaine *naïveté* dont doit faire preuve la chercheuse, c'est-à-dire d'une attitude franche, ouverte et presque innocente envers le genre de réponses qu'elle va recevoir. La chercheuse ne sait pas, elle découvre. Mais la metteuse en scène, elle, ne doit-elle pas guider fermement son navire ? En tant qu'à la fois chercheuse et metteuse en scène dans ce processus unique de recherche-crédation artistique, je me suis beaucoup questionnée sur mon rôle d'observatrice. Je voyais une riche contradiction entre la partie de moi qui devait diriger le projet (et donc m'impliquer pleinement, donner mon opinion, être directive) et la partie de moi qui devait observer et objectivement recueillir de la donnée (et donc ne pas me prononcer ou intervenir). Il était difficile, mais aussi très stimulant, d'équilibrer ces deux parties de moi. Dans son livre *La recherche-crédation : pour une compréhension de la recherche en pratique artistique*, Pierre Gosselin parle même de deux « pôles », le pôle subjectif et le pôle objectif qui s'opposent dans cette méthodologie. Il nomme manifestement cette dichotomie en citant que :

La problématique de la recherche en pratique artistique est directement liée à la nature de cette même pratique qui va et vient continuellement entre, d'une part, le pôle d'une pensée expérientielle, subjective et sensible et, d'autre part, le pôle d'une pensée conceptuelle, objective et rationnelle (Gosselin, 2006, p. 29)

Cette tension demeurant au cœur de mon projet, je me suis demandé quelle était la meilleure posture à adopter dans nos laboratoires pour faire avancer la réflexion et en donnant la place aux acteurs-cuisiniers. Initialement, je me suis dit que le plus simple serait de m'inspirer du monde alimentaire et de penser mon rôle comme celui de l'hôtesse d'une fête. Comme une hôtesse, ma responsabilité serait d'organiser l'évènement, préparer les plats avec les cuisiniers, gérer les temps de cuisson, accueillir les invités, superviser les artistes et choisir le menu d'activités pour la journée. Ce rôle, pour moi, illustre de manière pertinente les fonctions de la metteuse en scène qui doit guider et accueillir ses collaborateurs dans un processus créatif et participatif. Or, je devais rapidement me faire à l'évidence que ce rôle manquait parfois d'objectivité. Est-ce que je devais m'effacer complètement ? Par certains moments, je partageais mon opinion, car les acteurs avaient besoin d'un rapport plus personnel avec moi ou alors avaient besoin d'indications plus claires. Par d'autres moments, je me détachais du processus afin de ne pas compromettre la donnée et laisser les acteurs créer librement. Je pense que cette fluidité est la nature et la force d'un projet qui se situe à l'intersection de la recherche et la création : ultimement, mon rôle reflète

ce riche croisement entre l'observatrice et la participante, avec une forte insistance sur l'écoute des propositions et ressentis des acteurs.

### Les méthodes de collecte de données

Les données ont été générées par moi et par les acteurs grâce à trois stratégies de récolte descriptives et documentaires :

1. des entretiens enregistrés de 15 minutes effectués à la fin de chaque laboratoire
2. deux questionnaires rétrospectifs remplis par les acteurs, au début et à la fin du processus
3. mon journal de bord personnel.

Commençons tout d'abord par les entretiens et les questionnaires. En faisant ces entretiens semi-dirigés d'investigation et de conclusion à la fin de chaque laboratoire, mon objectif était d'extraire de l'information précise, spécifique et utile pour mon sujet. Ainsi, j'avais établi mes questions à l'avance. Mon objectif était de mieux comprendre comment les acteurs ont vécu l'expérience du laboratoire, entendre leur description des événements qui ont eu lieu et déceler leurs émotions face au processus. Toutefois, je suis consciente que ce genre d'entretien investigateur tel que défini par Rubin et Rubin dans *Qualitative Interpreting* (2005) a ses limites, car les participants sont en train de construire leurs réponses devant moi, ce qui veut dire qu'ils peuvent s'influencer les uns les autres ou même modifier certaines de leurs réponses à partir de ma réaction. Pour cette raison, j'ai décidé de demeurer assez flexible et ouverte dans ma manière de mener la discussion. Avec des entretiens plus ou moins structurés, j'ai cherché non seulement à recueillir de l'information, mais à créer un lien sincère et honnête avec les acteurs-cuisiniers. Je me fie à cette description pertinente de l'entretien que propose le sociologue et chercheur Henri Mendras dans son livre *Le sociologue et son terrain, trente recherches exemplaires* :

C'est dans un rapport plus individualisé et profond avec la personne, grâce à l'entretien, que le sociologue tente de s'imprégner du sens que les acteurs donnent à leur pratique. Le défi consiste ensuite à dépasser les simples énoncés individuels pour faire émerger à partir d'extraits particulièrement éclairants des aspects fondamentaux qui permettent de comprendre le phénomène ou le groupe social étudié (Mendras, 2000, p. 133)

Les questionnaires, quant à eux, étaient beaucoup plus structurés et j'ai intentionnellement repris les mêmes questions pour tout le monde afin de mieux comparer les réponses. La dernière source de donnée est mon journal de bord. Étant donné la nature qualitative de ma recherche, je considère le journal de

bord comme étant particulièrement important pour rapporter les événements des labos, noter mes impressions et faire des constats et observations détaillées sur les acteurs-cuisiniers. Ces notes de terrain accumulées, souvent prises avant d'entrer dans le local de répétition, sur le vif durant les explorations ou tout de suite après le départ des acteurs, alors que je demeurais seule dans le local, sont subjectives, mais reflètent néanmoins mon interprétation immédiate des événements et des méthodes testées. Comme l'écrit Paillé et Mucchielli, le but de ce journal de bord sera de « cerner les traits de l'objet à l'étude, d'en exposer les formes, d'en tracer les contours » (Paillé et Mucchielli, 2016, p.39). Il sert énormément parce qu'il documente le processus créatif et le travail des acteurs. Il me permet aussi de rendre compte de l'évolution de ma pensée dans l'instant présent.

De plus, je me suis basée sur trois méthodes de recherche qualitatives : premièrement, la retranscription (où j'ai retranscrit toutes les données brutes sur un logiciel de traitement de texte), deuxièmement, la catégorisation (où je catégoriserai les données par thématique) et troisièmement la création d'un canevas investigatif, qui est un des éléments constitutifs de ma recherche. Le canevas investigatif est un outil issu de la méthode d'analyse par questionnement analytique (Paillé et Mucchielli, 2016). C'est un outil qui me permet de continuer à me poser des questions tout au long du processus. Selon Paillé et Mucchielli, la chercheuse utilise cet outil premièrement pour composer des questions qui décortiquent sa problématique de recherche. Ces questions sont celles que j'ai posées aux acteurs durant nos entrevues après chaque laboratoire et dans les deux questionnaires. Ce sont les questions qui permettent la collecte de données et qui me mèneront vers de nouvelles questions encore plus détaillées. En effet, la chercheuse utilisant cette méthode se sert de la donnée pour continuer son investigation en développant des nouvelles questions qui découlent de ce qu'elle a observé en laboratoire (dans le chapitre 3, j'exposerai les 5 nouvelles questions que j'ai pu formuler à partir des données). Elle répondra ensuite aux questions dans son canevas sous forme d'énoncés ou de remarques qui mettent les données en relation. Pour donner un exemple, quand j'ai initialement rédigé ma question de recherche je n'avais aucune idée que la question du leadership féminin serait un thème si important pour l'équipe. Toutefois, à partir des données, je réalise que le leadership féminin est une des catégories structurantes qui émerge des réponses fournies sur le thème de l'approche nourrissante. Je veux maintenant comprendre pourquoi ce sujet est revenu tellement souvent comme point de tension et de discussion. Je vais donc ouvrir une nouvelle question à ce propos dans mon canevas investigatif et chercher les données qui y répondent. L'objectif de la recherche qualitative, comme l'expliquent Moerman, Mucchielli et Paillé, est de déterminer ou spécifier un phénomène, en faisant émerger les liens entre les données. En

comparant les données entre elles et en y repérant les motifs ou récurrences, je suis en train d'en faire ressortir le sens. Néanmoins, dans la recherche qualitative, il y a toujours le danger de mal interpréter les paroles émises et le sens des phénomènes qui ont eu lieu. Dans cet esprit, le chercheur ne doit pas bloquer les réponses qui sortent du lot, mais essayer de reformuler ses questions de manière plus précise en se basant sur ce qu'il a observé sur le terrain.

#### 2.1.4 Les bienfaits d'une création ancrée dans la recherche : quelques considérations éthiques

Pour terminer cette première partie du chapitre, j'aimerais aborder les différentes normes éthiques que j'ai prises en considération dans l'élaboration du projet, et la manière dont celles-ci ont positivement influencé le processus. Dans le domaine des arts, la responsabilité morale de chacun et chacune est parfois nommée, mais rarement officialisée comme dans un processus de recherche-crédation universitaire. Dans le domaine de la recherche, au contraire, la chercheuse a le devoir de ne pas faire mal aux participants, d'avoir leur consentement éclairé et de ne pas les exploiter pour arriver à ses propres fins. Ceci, tristement, se distingue d'un processus créatif habituel non encadré par la recherche universitaire, où il n'est pas impossible d'entendre un artiste dire qu'il souffre pour son art, ou d'entendre un metteur en scène dire qu'il doit briser un acteur afin de débloquent son potentiel. C'était donc nouveau, significatif et rafraichissant pour moi de devoir réfléchir profondément aux problèmes éthiques que ce projet posait et en attester au comité éthique de recherche<sup>32</sup>. Durant le processus de laboratoires, ceci se traduisait par ma volonté d'être très ouverte et très franche avec les acteurs et d'organiser une rencontre avec eux avant qu'ils signent le formulaire de consentement. Cela se traduisait également par une plus grande flexibilité de ma part, je pense. Tout d'abord, une flexibilité logistique s'imposait. Comparé à d'autres projets artistiques, je n'obligeais personne à être présent et j'étais plus compréhensive au niveau de l'horaire. J'essayais également d'être plus flexible sur le plan des contenus abordés et exercices explorés. Si un acteur avait un malaise avec une des questions que je posais ou des consignes que je donnais, je trouvais un moyen de reformuler ou tout simplement changer l'exercice. Mon objectif était de créer un espace de partage et de créativité sécuritaire pour tous ceux qui participent. Au besoin, j'avais comme ressource la Clinique BACA à Montréal, qui se spécialise en soutien pour ceux qui ont des troubles alimentaires. Leur mission s'aligne avec la mienne : d'encourager une relation harmonieuse avec la nourriture et développer

---

<sup>32</sup> Cela m'a obligé de reconsidérer les méthodes souvent toxiques du milieu théâtral qui par manque de temps, d'énergie et de ressources ne se penche pas assez sur la protection et la non-instrumentalisation des artistes. La relation de pouvoir entre acteur et metteur en scène peut être particulièrement dangereuse car les acteurs s'exposent souvent à des situations émotionnelles, instables et intimes.

une image positive de soi.<sup>33</sup> Étant donné les sujets abordés, et le fait que deux des AC aient admis avoir une relation trouble avec la nourriture dans le passé, j'anticipais qu'il puisse y avoir un malaise émotif ou psychologique pouvant se produire chez ces participants durant la réflexion. Bien que les troubles alimentaires de certains aient été mentionnés, ce n'était pas non plus notre sujet principal de conversation. Et lorsque les discussions plus personnelles sur la honte corporelle ou alimentaire ressortaient, l'équipe a réussi à naviguer au sein de ses conversations en s'entraîdant, en s'écoutant et en se respectant.

Une deuxième considération éthique est l'idée d'éviter tout conflit d'intérêts avec les personnes avec qui la chercheuse choisit de travailler sur le projet. Pour remplir les certifications éthiques, il était nécessaire que je cherche uniquement des participants avec qui j'ai une relation d'égalité et sans enjeux de pouvoir<sup>34</sup>. Ceci signifiait donc recruter d'autres artistes invités du domaine théâtral ou des étudiants de l'UQAM avec qui je n'ai aucune relation préalable. Il est intéressant d'appliquer cette norme dans un contexte créatif où nous avons tellement l'habitude de travailler avec les mêmes personnes qu'on connaît bien et avec qui il existe des tensions ou possiblement des dynamiques néfastes. Je pense que ceci a contribué au succès du projet, car l'esprit de communauté entre les AC et moi s'est bâti dans la transparence et au fur et à mesure qu'on faisait connaissance.

Une troisième considération éthique est la question de l'attitude de la chercheuse envers les participants (Goberman, 2020). Quel est le meilleur comportement à adopter quand on travaille dans ce contexte et qu'on recueille des données des participants ? Ceci m'amène à revenir à mon point précédent, la question de la posture de la chercheuse et metteure en scène. Goberman explique qu'il y a plusieurs approches possibles à adopter quand on récolte de la donnée auprès des participants : on peut être «accommodant, encourageant ou provocant» (2020, notre traduction). Comment trouver cet équilibre entre les trois ? De manière surprenante, Goberman affirme que les trois techniques obtiennent plus ou moins le même genre de résultats donc cela dépend plus de la philosophie ou personnalité de la chercheuse. Il est de mon avis que l'empathie et l'encouragement sont toujours les meilleures solutions et peuvent mener à des

---

<sup>33</sup> Voir <https://cliniquebaca.com/>

<sup>34</sup> Pour adhérer aux normes éthiques du projet, j'ai aussi voulu être sensible dès le début du projet est celui d'identifier son parti pris en tant que chercheuse. Mon parti pris à moi est celui d'une femme blanche qui a grandi dans un milieu aisé québécois. Je n'ai moi-même jamais eu de relation trouble avec l'alimentation ou vécu des situations de faim extrême, mais j'ai tenté d'être sensible à ces sujets en adoptant une approche éclairée et en encourageant des moments de discussion en groupe et en privé quand ces sujets surgissaient avec les participants.

processus de création et de recherche plus riches, car les conditions d'écoute, de respect et d'expression seront optimisées. Comme le démontre la sociologue et chercheuse féministe Ann Oakley dans son chapitre *Doing Feminist Research* (1981), l'empathie serait même vitale à la recherche qualitative. Dans ses écrits, elle parle de l'entrevue comme un outil méthodologique essentiel à la recherche féministe, qui, malgré ce qu'on pensait à l'époque, ne gagne pas à être objective, mais à faire preuve de sensibilité et d'empathie. Selon elle, l'empathie et la réciprocité sont vitales, car elles permettent d'éviter un rapport de pouvoir abusif dans les laboratoires et car la personne observée se sentira plus appréciée, ce qui facilite la libre expression de nos pensées (Oakley, 1981). Ainsi, dans la recherche comme dans la création, deux univers si différents et pourtant connexes, il est intéressant de noter que certaines normes éthiques comme la transparence, la flexibilité et l'empathie peuvent servir et nourrir la réflexion.

## 2.2 Stratégies d'un théâtre nourrissant

Je vais maintenant revisiter les dix laboratoires d'expérimentation que j'ai menée avec les acteurs-cuisiniers en réfléchissant aux stratégies utilisées et en tentant de déceler les concepts clés qui émergent des données. Cette analyse des laboratoires sera faite à partir d'une retranscription de mon journal de bord et des dix entretiens que j'ai enregistrés. Mon objectif est aussi de commencer à repérer les données qui semblent complètement sortir du lot afin de mieux les comprendre. Chaque sous-chapitre brosse un portrait des stratégies que j'ai approfondies et qui ont été nommées comme étant les plus nourrissantes.

### 2.2.1 L'accueil ritualisé

#### Création d'un rituel d'ouverture

La première chose que j'ai établie lors de mes laboratoires est un rituel de partage d'environ trente minutes que nous avons répété chaque semaine. Le rituel est le suivant : j'apporte à manger aux acteurs-cuisiniers, nous nous asseyons autour d'une table, je leur pose une question pendant qu'ils mangent et nous discutons de la thématique du jour. Nous découvrons qu'il y a plusieurs questions très pertinentes à se poser autour de la nourriture qui nous aident à mieux nous connaître. Par exemple : « que détestes-tu manger et pourquoi? », « Est-ce que tu suis la recette quand tu fais à manger », « Est-ce que tu as un plat qui te fait penser à un vraiment mauvais souvenir? », « Que penses-tu de prendre de la nourriture en photo : pour ou contre? », « Est-ce que tu as un toc quand tu manges? », « Quel ingrédient aimes-tu à tous les coups, peu importe la recette? » (St-Louis, entretien de groupe, 23 novembre 2020) C'est d'ailleurs en *parlant* de nourriture et non en mangeant que j'observe que les acteurs prennent leurs aises et en

révèlent sur leur identité. Lors du labo 2, je leur pose la question : si tu devais te décrire avec une métaphore culinaire ce serait quoi? Je débute en partageant une métaphore plus personnelle : je me sens comme un pain ranci qui a besoin de ramollir. AC3 dit se sentir comme un raisin sec qui a besoin de vider son eau. AC2 se sent comme un vin qui a besoin de décanter. AC5 a fait un jeûne des autres et ça lui a fait du bien. AC4 se sent comme un champignon couvert par la neige. Les paroles des participants sont évocatrices et poétiques. De plus, la nourriture est un sujet universel qui rejoint tout le monde. AC4 dit : « Tout le monde sait à quoi on fait référence, c'est un langage commun. Car la nourriture c'est super universel mais super précis, j'ai une réaction vraiment forte, même si c'est complètement anodin » (Entretien de groupe, 23 novembre 2020).

### Étude des cérémonies qui composent notre quotidien

Dans plusieurs ateliers, nous examinons et discutons aussi de l'importance des cérémonies et rituels. Par exemple, nous parlons longtemps de la symbolique du thé dans notre société et des nombreuses cérémonies qui lui sont associées à travers le monde. L'aspect universel du thé génère particulièrement l'intérêt du groupe, ainsi que le côté contradictoire du thé comme vecteur de rencontre et de sérénité, mais aussi comme vestige d'une colonisation intense et violente. Je suis contente d'observer que cette conversation semble les enflammer : le thé est un prétexte pour parler d'altérité et d'appropriation culturelle. Je mène également une méditation appelée « la poche de thé » qui a pour but d'éveiller les sens des acteurs, les aider à se déposer dans le moment présent et calmer leur respiration. Me basant sur une métaphore alimentaire que je trouve évocatrice, et qui m'a été transmise dans un atelier par Wajdi Mouawad (« *visualisez que vous êtes dans une petite poche de thé confortable et autosuffisante, et que vous vous baignez dans une eau chaude et douce dans laquelle votre essence, parfum et personnalité se diffusent* ») je tente d'ouvrir leur imagination et nourrir leur créativité. Ensuite, nous faisons un exercice collectif, où je donne aux AC une vingtaine de minutes pour créer collectivement une cérémonie de thé très stricte et codifiée (mais avec des règles inventées) à laquelle je vais devoir participer. Quand je reviens dans la salle, ils me donnent une tasse de thé et me demandent de suivre leur chorégraphie exacte pour réussir à la boire. Enfin, un des exercices individuels que je leur ai fait faire était de créer un rituel sacré, guérisseur ou unificateur pour le groupe. Dans les scènes créées par les AC, les rituels de groupe sont tous très attentionnés (on nous fait chanter en groupe, méditer, on nous fait partager une réflexion sur notre vie, on nous fait confesser à l'assemblée, on nous fait imaginer qu'on danse ensemble dans une discothèque.)

## Différents types d'accueil

Avant que les AC entrent dans la salle de répétition, il est primordial pour moi de configurer la salle en plaçant la nourriture sur chaque pupitre, faisant bouillir le thé et mettant de la musique. Je veux que le dispositif d'accueil soit prêt et convivial à leur arrivée. En fait, je veux créer une ambiance chaleureuse par l'agencement d'éléments visuels, comestibles et sonores, car je veux qu'ils aient l'impression d'entrer dans un monde de création, et non dans un local ordinaire. C'est pour cela que je décide tôt dans le processus d'apporter des objets de la maison et de personnaliser le local de l'UQAM, car je me rends compte que j'ai un désir de les accueillir comme si je les accueillais chez moi.

Lors du labo 9, nous testons ensemble ce concept d'accueil. Nous faisons un exercice où je donne aux AC la responsabilité d'accueillir deux inconnus que nous invitons au labo de manière hospitalière, puis de manière hostile, afin de mieux cerner ce qui définit l'hospitalité pour chacun d'eux et comment cela se manifeste. Pour l'accueil hospitalier, les acteurs décident de mettre les chaises en demi-cercle devant une télévision, comme si nous regardions un match de hockey entre amis. Pour l'accueil hostile, ils demandent aux spectateurs de sortir du local, alors qu'ils placent leurs chaises en configuration théâtrale traditionnelle et ferment les lumières. Une fois les invités revenus, ils créent une expérience défavorable pour eux en leur bloquant la vue de la scène et murmurant des petits commentaires désobligeants dans les sièges de l'audience. Par la suite, nous en discutons et récoltons les commentaires des invités, qui n'ont pas perçu le deuxième accueil comme hostile, mais simplement comme plus formel. Il m'a semblé intéressant qu'on explore ensemble les limites de la question de la convivialité au théâtre pour comprendre comment chaque acteur définit ce concept.

### 2.2.2 La convivialité mène à la complicité

## Une convivialité chez soi

En raison du couvre-feu imposé partout au Québec en janvier 2021, un des laboratoires se déroule à la maison à travers une rencontre via la plateforme Zoom. C'est bénéfique, car cela nous permet de cuisiner ensemble à distance, chose que les participants souhaitaient faire depuis le premier jour (commentaire dit par AC1 : « ce serait le fun qu'on se fasse une bouffe dans la cuisine de quelqu'un en vrai (...) et essayer

vraiment la convivialité ») mais que les conditions sanitaires empêchaient. J'ai donc invité tous les AC présents à apporter et cuisiner leurs propres collations ce jour-là et je remarque qu'ils sont à l'aise de se promener dans leur appartement durant leur atelier, manger leur souper et discuter amicalement, même devant la caméra. Durant les échauffements, je demande à tout le monde d'aller dans leur cuisine et montrer au groupe un talent culinaire, aussi simple qu'il soit, mais de le performer pour les autres comme si nous étions sur une émission de cuisine. Les résultats sont intéressants et les acteurs sont très joueurs, très naturels et très comiques. En effet, je dirais même que c'est une des explorations les plus conviviales que nous ayons faites, car nous avons l'impression d'être entre amis. La performance de AC2 est mémorable à ce niveau-là car il décide de cuisiner torse nu (car c'est ainsi qu'il aime cuisiner), et crie les étapes de la recette pour parler plus fort que les bruits de cuisson et de ventilation. Cela crée un effet très comique et provoque des fous rires. Plusieurs font la remarque que l'équipe se rapproche en faisant cet échauffement. AC3 affirme : « on a vu chaque personne dans son quotidien (...) c'est intéressant de voir les partenaires, les logements » (Entretien de groupe, 18 janvier 2021). En ce sens, j'ai un meilleur aperçu des personnalités de chacun et les rapports de chacun à la cuisine (espace propre ou désordonné). Ceci m'oriente dans ma direction du projet puisqu'une grande partie de ma méthode repose sur l'écoute et la connaissance des AC.

#### La préparation d'un cadeau comme geste attentif et nourrissant

Un autre type d'accueil que je développe est celui des paquets personnalisés, sur lesquels j'écris un petit mot et que je laisse sur les pupitres des AC pour qu'ils le découvrent à leur arrivée. Dans le paquet, je mets du pain fait maison, des sachets de thé et du chocolat. Je réalise que je dois en mettre du mien pour que ce processus de recherche fonctionne, tout comme je dois mettre de mon cœur et de mon temps dans la nourriture que j'apporte pour qu'elle soit appréciée. AC3 note que ça « crée un sentiment d'appartenance grâce aux paquets. (...) J'ai toujours hâte de voir ce que tu m'as laissé. (...) C'est ma place, je vois un mot pour moi » (Entretien de groupe, 25 janvier 2021). Ce thème du cadeau revient lors du laboratoire 6 également quand je demande à chaque AC de préparer un petit *care package* ou paquet de soin pour les spectateurs présents. Je veux tester l'effet créé lorsque la relation entre performeur et spectateur devient plus intime, dans un rapport spatial face à face. Je place donc la scène dans une configuration précise, avec les spectateurs et les acteurs assis sur des pupitres face à face, se regardant dans les yeux. J'apporte également un vaste choix de petits objets à mettre dans les paquets, car je souhaite que les acteurs assemblent les sacs à leur façon et pratiquent la manière qu'ils peuvent agir avec attention et bienveillance

envers les spectateurs. Je désire comprendre si la création d'un cadeau sur un genre de comptoir de vente peut être un dispositif qui permet la rencontre sincère. Cet exercice m'intéresse beaucoup parce qu'étonnamment, tous les AC choisissent le spectateur qui est placé directement en face d'eux, sans doute car c'est la personne avec qui on partage naturellement le regard. De plus, j'observe que les AC utilisent des stratégies différentes pour créer une connexion avec le participant à travers le paquet. AC4 et AC3 le font sans parler, simplement par intuition ou en passant sa main devant chaque objet et en examinant la réaction du spectateur. AC2 pose des questions qui semblent être hors sujet au spectateur, mais qui finissent par le guider dans son choix de friandises et les rapprocher. Je remarque que l'exercice aide à faciliter les relations entre acteur et spectateur pour le reste de la soirée, et que même une fois l'exercice terminé, il y a une plus grande chaleur et complicité entre eux. Ceci m'indique que le « *care* » personnalisé est un élément clé dans mon projet.

### Les scénographies participatives

Un des objectifs de nos laboratoires est d'explorer les espaces de convivialité (tables, restaurants, comptoirs de bars) et les scénographies participatives qui permettent la convivialité au théâtre. Par exemple, je voulais qu'on réfléchisse aux dynamiques spatiales multiples que la table peut symboliser par sa forme, son esthétique et sa fonction (table longue, table ronde, table rectangulaire, table à cartes, table des enfants, table de panéliste, comptoir). Nous parlons de la manière que la table met les corps en relation et comment, très fréquemment, nous mangeons, discutons, travaillons et prenons des décisions importantes autour d'une table. La table nous réunit et nous sépare. La table peut faire baisser les masques et tomber les barrières. La table agit comme facteur de stabilisation et d'égalisation : tous ceux qui mangent autour d'elle mangent le même repas, au même niveau. Dans un exercice que nous faisons, chaque AC a accès à quatre éléments scéniques: du pain, du vin, une chaise (où notre invité sera assis) et des tables qu'ils pourront arranger à souhait. La première étape de l'exercice est de *mettre la table*, c'est-à-dire de mettre en scène la table, l'éclairer d'une façon particulière ou raconter une histoire avec la disposition des objets sur la table. La deuxième étape consiste à explorer différentes configurations spatiales et relations de force avec le spectateur, lui aussi mis en scène. Par exemple : créer un tête-à-tête avec le spectateur, qui est une configuration à la fois intimidante et intime. Des portraits vraiment intéressants sont faits dans cet exercice, particulièrement les images de AC2. En effet, AC2 donne à ses créations des titres évocateurs, mais ouverts à l'interprétation, comme « Souper d'amoureux » (qui figure une chaise renversée, du pain coupé en deux et une bouteille de vin de travers), « Jeux d'enfants » (qui

figure une nappe placée comme un château fort entre deux chaises et un bout de pain lancé comme une bombe) et « le Serveur » (où il crée un personnage très comique et clownesque qui traite le spectateur comme un roi et lui sert à boire à reculons). AC3 décide d'explorer avec le spectateur une relation opposée, où c'est elle qui domine la situation et lui jette un morceau de pain de l'autre bout d'une très longue table. AC2 admet être inspiré par la table comme espace de création. Il dit « on pourrait faire toute la pièce autour d'une table. Il y a automatiquement conversation et échange quand on est autour d'une table. On pourrait monter sur la table et faire des scènes » (Entretien de groupe, 25 janvier 2021).

### La nourriture comme vecteur relationnel et participatif

Dans plusieurs exercices, nous testons comment les AC peuvent créer des relations à travers la nourriture. Par exemple, dans un exercice réussi, je place deux chaises face à face, dans un cercle de lumière au centre du local. Chaque acteur doit convaincre le spectateur en face de lui de prendre le biscuit chinois qu'il lui tend, de le manger et de lire sa fortune à haute voix devant le groupe. Différentes techniques sont utilisées par les AC. AC3 se présente au spectateur et dit « on va jouer un jeu ». Selon elle c'est dans le jeu qu'il est le plus facile de convaincre la personne de manger le biscuit. AC4 s'inspire de sa vraie vie en tant que vendeur dans une épicerie fine pour convaincre la spectatrice de manger le biscuit: « je parle de bouffe aux gens tout le temps, j'aimerais te parler de bouffe, te conseiller une recette si je peux. » AC2 pose plusieurs questions, AC1 promet de raconter un secret ou une histoire en échange de la fortune. En général, l'expérience fonctionne car les AC s'adaptent à la personne devant eux et sont dans un état de détente et d'écoute. Ils remarquent aussi que le cercle de lumière qui isole le performeur et le spectateur aide à créer une relation spéciale entre eux. L'effet est semblable à l'ambiance d'un tête-à-tête entre deux personnes au restaurant, observent les spectateurs. « On ne se sent pas tellement observé, on sent que c'est juste nous deux ensemble » dit AC2. AC1 note que c'est un très bon jeu pour l'acteur car il doit travailler dans le « non-acting » c'est-à-dire dans la présence pure et dans l'écoute de l'autre (Kirby, 1972). Je remarque en effet dans cet exercice que les AC ne cherchent pas à extérioriser leurs émotions vers un public, mais plutôt à les interioriser et cultiver un état d'écoute de soi et l'autre.

#### 2.2.3 La convivialité : une révélation progressive de l'intime

##### La permission d'explorer des émotions négatives

Au cours des laboratoires, les acteurs se font de plus en plus confiance et, il me semble, se donnent la permission d'explorer des émotions négatives face à la nourriture. Par exemple, me basant sur la théorie

de Barbara Kirshimblatt-Gimblett sur la dissociation alimentaire, nous faisons plusieurs exercices qui explorent cette thématique de la dissociation. Dans un exercice, je souhaite qu'ils utilisent des instruments de cuisine pour créer une expérience participative de dissociation. Comme le note AC1 « La culpabilité face à la nourriture, c'est un thème qui revient » (Entretien de groupe, 30 novembre 2020). En effet, AC5 met en scène un genre d'interrogatoire où elle nous place toute en ligne, ferme les lumières et nous menace en criant : « qu'as-tu mangé aujourd'hui? » (AC5, exercice, 30 novembre 2020). AC3 crée ce que j'appelle « atelier de cuisine cannibale » très déstabilisant et immersif, où elle lit le texte de *L'Orange* de Francis Ponge, pendant qu'elle nous éclaire avec une lampe de poche, joue des bruits de mastication et nous invite à enlever la peau d'une orange qu'elle nous donne. Les créations de AC2 et AC4 ont eux aussi des points communs : une exploration de la culture toxique associée à la cuisine, que ce soit les rôles genrés dans les restaurants ou les émissions de cuisine très artificielles. Cependant, la création qui se distingue du lot est celle de AC1 qui décide lui aussi d'explorer la culpabilité, mais paradoxalement. En fait, il rassemble tous les spectateurs autour de la table pour un rituel interdit et touchant. Il débute en disant : « Ce que nous faisons là est illégal » (AC1, exercice, 30 novembre 2020) et nous invite à nous tenir les mains. C'est intéressant car étant dans la noirceur, éclairé seulement par les chandelles électriques, il réussit à créer une atmosphère étrange de complot ou de résistance, mêlée à une atmosphère de communion sacrée. C'est représentatif de l'année 2020 d'avoir cette rupture entre ce qui fait du bien (se réunir, se regarder, enlever nos masques, se toucher) et ce qui est mal (interdiction de se rassembler, le danger de contamination). Plusieurs participants indiquent avoir été touchés par la création de AC1 : « je me suis senti très ému... ça m'a tellement fait du bien, c'était vraiment spécial » (AC3, entretien de groupe, 30 novembre 2020). Une remarque que je trouve intéressante est celle de AC1 qui dit que cela permet de « paraphraser le réel » (Entretien de groupe, 30 novembre 2020). Je pense que la force de cette création réside dans le fait qu'elle nous plonge dans le réel pandémique, mais dissocie les AC de la situation également.

### La nourriture et l'identité

Le laboratoire où nous parlons d'identité occupe une place importante au sein de nos dix laboratoires. Les acteurs l'appellent le noyau du processus, car les rencontres et les partages faits dans cet atelier étaient très forts. Selon moi, ce labo marque le début d'une nouvelle phase, où nous sommes beaucoup plus ouverts et honnêtes par rapport à la nourriture que nous étudions et par rapport à notre identité. Par exemple, je demande à chaque acteur d'apporter un aliment qui les représente. Dans les explications qu'ils

donnent pour justifier leur choix d'aliments, les acteurs mettent en relief soit leur enfance, leur famille ou leur rapport au Québec. Il semble facile pour eux de comparer un aspect physique de l'aliment (exemple : bonbons qui pétillent ou les multiples couches d'un oignon) à un de leurs traits de personnalité (exemple : personnalité pétillante ou caractère multidimensionnel). En équipe de deux, je leur demande de préparer une scène qui conteste la nourriture soi-disant genrée ou les rôles de genre en relation avec la cuisine. Je leur demande de réfléchir à la manière que leur relation à la nourriture est influencée par leur genre, ou comment notre vision sociétale de la « femme cuisinière soumise » est très différente de notre vision de « l'homme chef brillant ». Dans un autre exercice, je demande aux AC de mettre en scène des moments marquants dans leurs vies, en face à face avec un spectateur, et à travers un aliment. Ils remarqueront eux-mêmes que « le face à face oblige l'écoute vraiment attentive (...) c'est la responsabilité de la personne qui écoute » (AC2, Entretien de groupe, 1 février 2021). AC2 commence et demande au spectateur de faire semblant de conduire une voiture en silence. Il raconte une anecdote troublante de son enfance. La création de AC4 est toute aussi frappante et intime, surtout alors qu'il commence en lançant « Je vais te raconter ma rupture avec mon ex » et commence à réduire l'oignon qu'il avait dans les mains en morceaux. La configuration créée par AC3 est elle aussi très simple : elle s'installe par terre avec le spectateur, une pile de bonbons entre eux, et relate des souvenirs d'un ami de famille décédé. Il est intéressant de voir que sans se consulter, il y a deux acteurs qui ont parlé de souvenirs d'enfance et deux acteurs qui ont parlé de souvenirs de rupture amoureuse. Quand je les interroge là-dessus, AC2 explique : « Pour moi, dans la bouffe, il y a toujours quelque chose de personnel. Même si on met le quatrième mur, même si on fait le truc réaliste, il y a cet aspect personnel. » (AC2, Entretien de groupe, 1 février 2021). En effet, même si les acteurs vont souvent débattre à propos de la nourriture et quelques fois de leurs valeurs culturelles, mon impression est que ces laboratoires sont nourrissants, car ils permettent aux acteurs de parler d'eux-mêmes, et d'échanger leurs valeurs et leurs points de vue. La nourriture, dans notre processus, est un prétexte à la rencontre de soi-même et l'ouverture vers l'autre.

#### 2.2.4 Les caractéristiques plastiques de la nourriture

##### L'activation du corps et de l'imagination à travers l'aliment

Dans les échauffements que nous faisons ensemble, j'essaie d'activer leurs corps de manière plus concrète en utilisant des enregistrements alimentaires ASMR (qui en anglais signifie *autonomous sensory meridian response*) trouvés sur YouTube. Ce sont des enregistrements de très bonnes qualités d'une personne qui croque dans une pomme, ou d'une personne qui coupe des légumes en petits morceaux. Je ferme les

lumières et on travaille surtout la relaxation des muscles et la respiration. Les échauffements que nous faisons sur les bruits de crépitements de café m'inspirent surtout, car les mouvements des AC sont lents, doux et évoquent la préparation du café. Durant un autre échauffement, je prépare une compilation de vidéos illustrant des aliments qui sont rôtis, cuits ou frits au ralenti. Je demande aux acteurs-cuisiniers de reproduire les mouvements qu'ils voient à l'écran. Pour AC3, c'est un exercice nourrissant, car il lui donne des idées de mouvements qui sont reliés à la thématique alimentaire. Je remarque qu'il est très facile de s'identifier aux aliments, surtout car ils sont filmés en grand plan et au ralenti.

### La mise en place d'un test sensoriel

Très souvent, le thème des cinq sens est abordé dans nos labos. Le lien se fait tout de suite pour nous entre les sens et la nourriture, car la nourriture semble être un point d'ancrage concret qui nous permet de mieux comprendre et activer nos sens. Ceci se fait par exemple à travers un test de synesthésie des cinq sens que j'ai inventé grâce à ma recherche sur Taylor et Le Breton. Dans ce labo, je m'amuse avec ces codes de recherche et prépare un dispositif « officiel » pour faire les tests, où je place les AC en ligne avec des feuilles et différents échantillons de nourriture. Je leur demande de comparer le goût de deux morceaux de chocolats, ou alors toucher de la farine et des grains de café les yeux bandés. Je vois que les AC prennent eux aussi plaisir à être pleinement des participants dans une expérience plus formellement « scientifique ». Le plus remarquable de cette expérience est de voir comment leur imagination est stimulée par l'agencement des sens. Par exemple, dans leurs cahiers de notes, ils décrivent des débuts d'histoires très détaillées lorsque leur vue est bloquée et que je leur fais renifler différentes épices. En reniflant du cari, AC3 décrit ce qu'elle voit « Un soleil couchant, du sable et une branche » (Entretien de groupe, 4 décembre 2020), alors que AC4 entre dans un souvenir personnel avec l'odeur de cannelle : « Les bonbons petits cœurs à la cannelle. J'en dévorais quand j'étais kid. Ma mère m'achetait toujours un sac à la St-Valentin » (Entretien de groupe, 4 décembre 2020). L'activation des sens permet d'activer l'imagination et les souvenirs des participants.

### Variation des temps de cuisson et de création

Dans notre exploration de l'aliment comme objet plastique, nous parlons souvent de l'effet de la temporalité sur l'aliment. Par exemple, nous regardons comment la notion de la vitesse dans l'art et dans la cuisine se compare. Nous répondons à la question : est-ce que vous aimez cuisiner et manger vite ou lentement, et pourquoi ? Les réponses varient, mais ce que je remarque est la différence marquée qu'ils

font entre cuisiner pour se nourrir versus cuisiner comme activité artistique ou même contemplative. AC4 dit aimer jouer avec le temps et aimer prendre son temps, il est même très conscient du temps quand il cuisine. Pour lui, la cuisine c'est méditatif : c'est un art qui requiert musique et mise en place. AC2, au contraire, adore être efficace en cuisine. AC3, elle, parle de la vitesse de consommation qui s'impose quand on mange en regardant la télé. Nous sommes d'accord que nous sous-estimons souvent le temps nécessaire qu'il faut pour cuisiner tout comme nous sous-estimons le temps qu'il faut pour faire une création artistique. Nous faisons des parallèles cocasses entre art et cuisine, en imaginant un spectacle pas assez cuit ou au contraire « un show qui arrive trop tard, qui n'est plus pertinent, comme s'il était oublié sur le rond » (AC4). Dans un exercice, je leur demande d'utiliser une unité de temps originale pour créer une performance qui parle de la transformation de nourriture. La contrainte est : le temps qui passe doit être rendu visible. Les performances qui en résultent sont poétiques, sensorielles et purement performatives. AC1 explore le thème de la guerre sur la durée de préparation d'un paquet de maïs soufflé. Mais c'est vraiment la proposition de AC3 qui marque les esprits : elle fait fondre une sucette glacée mauve dans ses mains, sur une durée de 3 minutes. L'image fait beaucoup penser à du sang qui coule. AC4 résume sa position : « C'est cool de varier aussi, créer en une seconde ou en 10 minutes, pour voir ce qu'une courte durée peut produire » (Entretien de groupe, 18 janvier 2021).

### Une libération du corps par la sensorialité de l'aliment

Dans plusieurs exercices, j'appelle à une libération du corps et un retour à l'enfance. Selon AC2 « on va souvent dans l'enfance ou dans la caricature (de soi-même), notre rapport à la bouffe passe par le rapport à l'enfance ». AC4 renchérit « on se fait tellement dire de ne pas jouer avec la nourriture quand on est kid que ça ressort ». Je pense effectivement que c'est un tabou d'enfance qu'on peut remanier et repenser en tant qu'artistes.

#### 2.2.5 Évolution des rôles et de l'usage de la nourriture : bilan des laboratoires

Pour faire le bilan des laboratoires, les acteurs et moi nous réunissons pour un dernier échange de repas et de discussion. Quand je leur demande ce qui les a le plus nourris, il y a un consensus que les moments d'accueil et de discussion au début des ateliers faisaient beaucoup de bien. AC3 dit avoir été nourri lors de l'atelier où tout le monde a partagé un souvenir : « Ça me touche, on s'est fait confiance (...) c'était chargé de beaucoup d'émotions mais c'était bien ». AC2 répond que c'est la chance d'explorer des nouveaux défis créatifs qui l'a le plus nourri. Au début, c'était difficile pour lui de venir aux ateliers : il se sentait mal à

l'aise et se comparait constamment aux autres. Progressivement, il a « lâché ce sentiment-là au cours des rencontres, donc dans ce sens-là, ça m'a nourri ». AC1, au contraire, dit n'avoir jamais senti le stress de performer : « c'est une occasion de jouer, tester des choses, il n'y a pas de performance dans ce truc-là, j'ai pris le réflexe de parler de choses intimes, de m'assumer, je ne me dis pas oh c'est mauvais, je me dis, oh c'est personnel ». Sur ce sujet de la comparaison et de la concurrence entre acteurs, AC4 dit : « ce côté-là, je ne l'ai pas vécu de manière négative. Je me suis toujours dit je veux vraiment y aller parce que l'autre personne s'est vraiment donnée elle aussi. » Bien sûr, la COVID est mentionnée dans la discussion et on parle de la manière que le projet aurait été différent sans pandémie. AC1 dit « la pandémie aide la recherche. Il y a deux choses qu'on n'avait pas le droit de faire, se rencontrer et manger de la bouffe. (...) Ça aurait été différent, mais je suis contente d'avoir fait le projet quand même. Malgré tout, on a réussi. C'était interdit donc ça sacralisait ces moments-là. » Pour conclure, j'observe une évolution intéressante dans l'utilisation de la nourriture, mais surtout dans le rôle et l'attitude de chacun. AC2 note qu'« à chaque rencontre je me sens plus libre, plus nourri ». On sent également une plus grande complicité entre les acteurs, qui, rendus au sixième ou septième laboratoire, se connaissent bien et sont donc à l'aise de prendre des risques ensemble. C'est l'occasion d'explorer et parler de son rapport à la nourriture, et même de se redonner espoir dans l'aspect social de la nourriture et son potentiel créatif.

## CHAPITRE 3

### LA TRANSFORMATION DU CRU AU CUIT

Just as a farm is a field where edible foods are grown, so a theater is a place where transformations of time, place, and persons (human and non-human) are accomplished. (Richard Schechner, 1988, p.159)

Dans ce troisième et dernier chapitre, j'aimerais passer à une analyse plus profonde des données que j'ai recueillies, des découvertes que j'ai faites et des décisions artistiques que j'ai prises lors des laboratoires. Or, pour aborder cette analyse, j'aimerais le faire à travers l'angle de la transformation, qui selon moi est fondamental dans mon étude à la fois de la nourriture et du théâtre. J'aimerais cerner ce qui a été transformé au cours de ce processus créatif, comment cela a été transformé et pourquoi.

#### 3.1 Une vision transformée de la nourriture

##### 3.1.1 La transformation comme vecteur créatif principal

Selon moi, la transformation est une métaphore alimentaire et théâtrale très pertinente. La transformation est au cœur de tout processus artistique et culinaire. J'aimerais comprendre quelle transformation a eu lieu entre le début de mon processus et la fin de mon processus. Est-ce que les acteurs ont été transformés? Est-ce que les aliments ont été transformés? Est-ce que la cuisson a eu lieu? L'aliment est une matière qui se transforme sans cesse : elle pousse, mûrit, cuit, se fermente, se digère, pourrit, se décompose. Dans *Le cru et le cuit* (1964) auquel le titre de mon chapitre fait référence, Claude Lévi-Strauss explique comment la transformation qui a lieu d'un aliment cru à un aliment cuit est fondamentale à toutes les cultures. C'est même un signe de notre culture humaine que nous transformons les aliments que nous récoltons dans la nature en objets culturels. La cuisson a une fonction médiatrice. Même le sushi, par exemple, qui demeure du poisson cru, est *préparé* dans un processus symbolique et culturel qui *cuit*, c'est-à-dire *transforme*, le poisson pêché dans la rivière. Plusieurs chercheurs en études gastronomiques, comme l'Américaine Bee Wilson, soutiennent cette affirmation :

Roasting is the oldest form of cooking. As its most basic, it means nothing more than placing raw ingredients directly into a fire. (...) Indeed it may be the discovery of roasting over an open fire which first made us what we are. (Wilson, 2012, p.112)

Selon Wilson cité plus haut, ce serait la découverte du feu et la cuisson de nos aliments qui constitueraient nos premiers actes culturels et qui nous distingueraient des autres espèces animales. La nourriture est aussi une matière qui vit et qui performe. Dans *La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur*, un essai de Algirdas Julien Greimas à propos des recettes de cuisine, l'auteur parle même de la marmite comme « lieu utopique de transformation » où la magie se prépare et où les aliments bouillonnent, s'attendrissent et diffusent leurs saveurs (1983). En la consommant, la nourriture a aussi des effets puissants sur nous : elle peut nous énergiser, nous rendre léthargiques, nous guérir, nous remplir, nous rendre malades. Comme le remarque la commissaire Wendy Peart en parlant de son exposition intitulée *On the Table*, «food becomes the means through which we may transform ourselves, and understand our world differently» (2016).

L'art, aussi, est marqué la transformation. Une œuvre d'art peut se transformer au cours du temps et une œuvre d'art peut nous transformer. Selon Richard Schechner, la transformation serait même au cœur de l'art théâtral, que ce soit : la transformation qui a lieu dans le dénouement de l'action théâtrale sur scène, la transformation qui s'opère chez l'acteur se préparant pour un rôle ou la transformation du public qui vit l'expérience de la pièce (2003). Dans le chapitre 5 de *Performance Theory*, Schechner utilise même la métaphore de la transformation d'un aliment cru à un aliment cuit pour parler de la transformation qui a lieu au théâtre, comparant ainsi ce processus à un genre de transportation spirituelle. Dans *By Means of Performance*, Schechner définit le théâtre comme étant un rituel dans lequel les performeurs consentent à se transformer temporairement pour le bien de la communauté, c'est-à-dire consentent à incarner et prendre la forme de ce que nous avons collectivement besoin de voir sur scène. La performance, comme la préparation de la nourriture, repose sur ce point de bascule, ce seuil de liminalité où les aliments et les humains passent d'un état à un autre. Enfin, la nourriture, comme la performance, prend également fin. Qui dit nourriture, dit forcément pourriture. En effet, rattachée à cette notion de la transformation est l'idée de la transformation causée par le temps, car la nourriture et le théâtre sont tous les deux éphémères et donc fortement influencés par le temps. Dans son article «Cooking Time with Gertrude Stein» (1999), Kear débute en expliquant comment la nourriture que nous consommons et les décisions que nous prenons en relation à l'alimentation sont imposées par notre rapport au temps. Rien que la création des congélateurs, des micro-ondes et du *fast food*, dit-il, en découle. Il introduit son article en disant « Cooking takes time- too much time. At least, this is how our own time appears to understand cooking time » (Kear, 1999) et conclut en écrivant cette déclaration parallèle : « performance, after all takes time » (Kear, 1999). C'est une remarque inspirante de la part de ce chercheur, qu'il fait bon de

garder en tête : la transformation du cru au cuit prend plusieurs étapes, des efforts renouvelés, du temps et de la patience. D'ailleurs, en création comme en cuisine, le temps est souvent mesuré et vécu autrement. Comme en discutent Jonathan Martineau et Émilie Martz-Kuhn dans le balado *32 minutes avec Jonathan Martineau*, nous percevons le temps grâce à notre perspective culturelle, mais nous n'en sommes pas maîtres. Nous savons que l'œuf dans la poêle ou le spectacle que nous créons sont prêts grâce à notre perception et notre intuition, pas en mesurant le temps que cela a pris. Il est intéressant, d'ailleurs, de noter que de nombreuses pièces de théâtre participatives qui mettent en scène la nourriture jouent sur cette notion de temporalité : par exemple, certaines ne suivent pas les structures habituelles d'une pièce en 3 actes (comme *Mythe* de Mikalle Bielinski)<sup>35</sup> ou bien d'autres s'étirent sur plusieurs heures et insistent que les spectateurs mangent lentement et profitent du moment (comme *Pourama Pourama* de Gurshad Shaheman)<sup>36</sup>. Bien souvent, la durée d'une pièce mettant en scène la nourriture sera même déterminée par le temps qu'il faut pour que l'aliment se transforme ou soit prêt à être consommé. Tel est le cas dans *Kitchen Chicken* de L'orchestre d'hommes-orchestres<sup>37</sup>, où la pièce commence avec des ingrédients crus et termine avec un repas chaud que les spectateurs peuvent manger, ou dans *Une raclette*<sup>38</sup> où la pièce débute avec une raclette sur la scène qui est progressivement dévorée au cours du spectacle.<sup>39</sup> Bien souvent, la recette et la transformation qu'elle promet sont des structures organisationnelles (Germain, 2019) et des canevas utiles pour la construction d'une pièce de théâtre.

Dans notre équipe, la transformation a aussi été nommée comme piste de réflexion importante et plusieurs des témoignages que j'ai rapportés indiquent que les acteurs-cuisiniers ont une vision de la nourriture qui s'est elle aussi transformée. Tout d'abord, nous avons transformé notre vision de l'aliment tout simplement en apprivoisant l'aliment comme objet, comme matière. Je pense à AC3 qui disait qu'elle ne voyait plus l'orange de la même façon tant elle devait la manipuler dans notre conférence-démonstration. Elle dit : « Je l'ai tellement déconstruite, je l'ai eu de plusieurs aspects, collé partout sur moi, j'en ai parlé, j'en ai été imbibé, je l'ai eu dans les yeux... » L'orange était réduite à une matière collante qu'elle devait nettoyer chaque soir, un peu comme du maquillage. Pour certains, l'aliment a été désacralisé

---

<sup>35</sup> Ce spectacle a été produit au théâtre Espace Libre en 2019 et au théâtre Espace Go en 2022, à Montréal.

<sup>36</sup> Ce spectacle a été produit au Festival TransAmériques en 2018, à Montréal.

<sup>37</sup> Ce spectacle a été produit au théâtre l'Usine C en 2019, à Montréal.

<sup>38</sup> Ce spectacle a été produit au théâtre l'Usine C en 2015, à Montréal.

<sup>39</sup> J'ai choisi dans ma conférence-démonstration de rythmer mes scènes sur ma préparation d'un pain dont la pâte devait, métaphoriquement, encore lever lors de mes prochains mois d'écriture de mémoire.

et, par conséquent, le potentiel créatif de la nourriture est devenu plus apparent et amusant. AC4 dit, avec un ton enjoué « Soudainement, je me suis retrouvé dans une situation de jeu avec un légume, c'était une avenue d'exploration que je n'aurai pas pensée » (Entretien de groupe, 23 novembre 2020). En général, ce n'est pas une transformation dramatique qui a eu lieu dans nos laboratoires, mais une plus grande sensibilité face aux sujets reliés à la nourriture qui en est ressortie. Pour finir, le commentaire de AC1 m'interpelle puisque je trouve qu'il résonne avec la théorie de Lévi-Strauss. Pour AC1, la distinction entre nourriture et aliment est très importante. Il note que nous avons beaucoup travaillé avec ce qu'il appelle des aliments pas encore transformés (fruit, légume, pain, chocolat, fromage) mais pas avec de la nourriture transformée (salade, sauté aux légumes, gâteau ou lasagne par exemple). Il dit « l'aliment transformé, on n'y a pas trop touché à cause des conditions sanitaires. » Au contraire, « nous avons montré comment transformer l'aliment en nourriture » (AC1, Questionnaire de fin de processus, début mai). C'est la création en tant que telle qui a eu cet effet de transformation ou de *cuisson culturelle* sur les aliments que nous avons manipulés.

### 3.1.2 D'une nourriture comme source de réconfort à la nourriture dénonciatrice

Alors que j'ai toujours perçu la nourriture comme source et symbole de réconfort, c'est à travers mes laboratoires que j'ai commencé à voir les aspects de la nourriture qui pouvaient témoigner d'une certaine violence, déstabiliser le statu quo, remettre en question le capitalisme et même dénoncer certains enjeux politiques et sociaux. L'aliment met en lumière de nombreuses associations personnelles pour chacun d'entre nous, mais aussi des connotations racistes et sexistes au niveau sociétal. Dans l'anthologie assemblée par Caroline Counihan intitulée *Food and Culture*, de nombreux essais articulent le lien entre l'aliment et la société qui cultive cet aliment. Dans un texte qui parle de poulet dans le contexte afro-américain, mais qui pourrait faire référence à bien des aliments, Counihan écrit que les aliments sont « undergirded by intersecting variables of race, gender, class, and power. This fact, perhaps more than any other, lends credence to the notion that food is always about more than what it seems. » (2018). C'est pour cette raison qu'en utilisant la nourriture sur scène, les artistes sont bien souvent en train de signaler cette appartenance culturelle à travers l'aliment, de la déconstruire ou même de la critiquer. De plus, quand nous explorons la nourriture, nos insécurités face à nos corps jaillissent souvent et cela peut également mettre plusieurs enjeux sociaux comme l'estime de soi et les troubles alimentaires en avant-plan. Pour certains, le fait même de devoir manger en présence d'autrui et d'être soumis à son regard pendant qu'on mange peut déclencher de la peur. Dans son questionnaire et lors du labo 1, AC1 parle justement de la manière qu'on juge les autres pour leurs choix alimentaires et pour leurs attitudes face à

la nourriture. Dans le chapitre précédent, j'ai expliqué que j'étais étonnée de voir à quel point plusieurs de nos explorations dans les laboratoires 1, 2 et 3 mettaient en valeur ces émotions complexes face à la nourriture. J'observe une dualité vraiment intéressante entre les laboratoires où les acteurs semblent voir la nourriture sous un jour positif et les laboratoires où nous exposons nos réticences et questionnements face à la nourriture. Cette dualité se reflète dans le travail des nombreux artistes qui œuvrent avec la nourriture. Certains choisissent d'incorporer la nourriture comme un symbole nourrissant, riche et convivial et d'autres comme un symbole pourrissant, toxique et brutal. J'aimerais rapidement nommer deux exemples. D'un côté, il y a Rodrigo Garcia, fondateur du théâtre intitulé *Carniceria Teatro* à Madrid (Théâtre de la Boucherie)<sup>40</sup> qui met en scène l'aliment de manière violente, viscérale et perturbante. D'un autre côté, il y a Peter Schumann, fondateur du théâtre *Bread and Puppet Theatre* au Vermont (Théâtre du pain et de la marionnette)<sup>41</sup>, qui accueille son public en offrant du pain frais et nutritif à la fin de ses spectacles, qu'il soit au Vermont ou en tournée. Nous pouvons voir, par le nom de leurs compagnies, que les deux hommes défendent deux visions opposées, mais complémentaires du théâtre, l'une comme une boulangerie où l'on construit et l'on nourrit, et l'autre comme une boucherie où l'on détruit et l'on purge. Il est intéressant de noter que ces deux tendances se sentent aussi dans nos explorations et nos discussions. Lorsque je leur demande s'ils ont déjà participé ou assisté à des spectacles utilisant la nourriture, deux des AC me nomment des spectacles soit très critiques ou violents qui ont marqué leurs esprits. En effet, AC1 me parle du spectacle participatif français intitulé *Une raclette*, où un souper raclette est un prétexte pour des amis de se réunir et évacuer peu à peu tous leurs préjugés et frustrations en mangeant. AC3 me dit, en commençant le projet, être attirée par la force fracassante des images scéniques qui utilisent la nourriture (voir Annexe B, partie 1). Comme AC3, je remarque que l'utilisation de la nourriture pour illustrer un viol ou un meurtre fait résonner doublement la violence, car on entend le propos raconté et on voit l'action dans la manière que la nourriture est apprêtée brutalement en parallèle. Cela rend la nourriture encore plus grotesque et la violence encore plus tangible. Ainsi, l'exploration de ces scènes plus agressives dans les trois premiers labos a amené le groupe à s'interroger sur nos objectifs et l'état dans lequel on souhaite mettre le spectateur durant notre conférence-démonstration. Est-ce intéressant de faire vivre au spectateur une expérience semblable à celle qu'AC3 a vécu en regardant *Doggy dans gravel* ? Dans quelle position mentale et émotionnelle est-ce qu'on le place quand on traite de nourriture sur scène ? Veut-on le mettre dans une situation réconfortante et bienveillante, ou dans une situation de

---

<sup>40</sup> Voir [https://www.actoral.org/les-spectacles/rodrigo-garcia\\_3](https://www.actoral.org/les-spectacles/rodrigo-garcia_3)

<sup>41</sup> Voir <https://breadandpuppet.org/>

confrontation et de provocation ? Et si nous oublions les catégories binaires que je viens de présenter, peut-être qu'un lieu réconfortant peut justement favoriser l'exploration de thématiques inconfortables et la confrontation avec des sujets difficiles.

### 3.1.3 De l'aliment au véhicule idéologique

La nourriture peut véhiculer des idéologies politiques, artistiques et identitaires. En effet, la nourriture est façonnée par les artistes et peut embrasser les mouvements artistiques de son époque comme les autres médiums artistiques. La nourriture peut être impressionniste et sensorielle (pensons à la nourriture du célèbre restaurant Noma<sup>42</sup>), post-moderne (la nourriture moléculaire) surréaliste (Les Dîners de Gala, organisés par Dali et sa femme<sup>43</sup>) ou même punk ! Dans l'essai *The Raw and the Rotten: Punk Cuisine*, Dylan Clark explique que «clothes can be punk, food can be punk too» (Counihan, 2018). En identifiant les éléments clés du mouvement alternatif punk, Clark définit comme nourriture punk tous les aliments qui ne se conforment pas aux standards et aux normes de la société (la nourriture du *dumpster diving*, les produits écoresponsables ou des fruits et légumes moins attrayants par exemple). Clark nous invite à être conscient de ce que nous mangeons, chercher à inclure de la nourriture punk dans notre diète et réfléchir à comment la nourriture peut représenter des inégalités ou injustices. Dans la même lignée, l'essai politique et provocateur, *Let's Cook Thai : Recipes for Colonialism*, nous rappelle que nos choix alimentaires ont des impacts sur la société et que l'acte de cuisiner peut résister au colonialisme si nous en sommes conscients. En évitant de faire de l'appropriation culturelle en cuisinant ou en évitant d'avoir une attitude dite *orientaliste* envers des aliments que nous ne connaissons pas, Heldke croit que nous pouvons développer des méthodes de cuisine qui sont curieuses, humbles, utiles pour la société et respectueuses. On peut voir dans la citation ci-dessous qu'elle célèbre le médium culinaire, car il est accessible à tous, facilement manipulable et très diversifié. Le médium culinaire nous permet de nous exprimer, fréquenter des cultures mondiales, mais aussi de réfléchir au quotidien à la relation que nous entretenons avec le territoire et les différents peuples.

Food is this wonderful medium for this because culinary diversity is already so much a part of the daily life of many Americans—and because food in general is an essential part of everyone's daily life. Because we must eat, opportunities for becoming anticolonialist in the kitchen present themselves to us with tremendous frequency. Most of us don't go to art

---

<sup>42</sup> Selon le film *Noma, My Perfect Storm* (Deschamps, 2015), le restaurant danois Noma a gagné le prix du meilleur restaurant au monde en 2010, 2011, 2012 et 2014.

<sup>43</sup> Pour en savoir plus, voir «Playing to the Senses : Food as Performance Medium» (Kirshimblatt-Gimblett, 2019).

museums or concerts every day of the week—but we do eat dinner every night, and we often cook it ourselves. (Heldke, 2012, p. 404-405)

À la huitième semaine de notre processus, je demande aux acteurs-cuisiniers de m'écrire un court texte sur la nourriture comme symbole identitaire. Je leur demande de réfléchir à une circonstance dans leur vie personnelle où la nourriture était un marqueur de race, de genre ou de classe sociale. AC5, qui est récemment devenue mère d'accueil pour deux enfants, parle avec beaucoup d'éloquence de la relation que ses enfants d'accueil ont avec la nourriture. À travers son témoignage, elle explique comment notre enfance et la manière que nos parents traitent la nourriture peuvent engendrer différentes réactions (voir Annexe B, partie 2).

#### 3.1.4 Du *fast food* au *slow food*

Sur la question de résister aux inégalités à travers la nourriture, ce projet a aussi transformé ma vision de la nourriture, car il a introduit notre équipe au mouvement *Slow Food*. S'il y a une scène de cinéma qui illustre pour moi la beauté du *slow food*, c'est la dernière scène du magnifique film *Big Night*, où deux frères italiens et propriétaires d'un restaurant préparent et mangent une omelette en temps réel, sans aucune coupure ou effet d'accélération. Ce procédé artistique, fréquemment utilisé dans les œuvres d'art utilisant la nourriture, consiste à nous montrer la beauté et la magie lente de la cuisson, l'art de la nourriture réconfortante et familière et un retour à la simplicité. Le mouvement *Slow Food* est né en Italie dans les années 1980 en réaction à la mondialisation, la surconsommation et l'américanisation des pratiques alimentaires (Counihan, 2013). Similaire à la naissance de l'art relationnel et certaines démarches d'artistes participatifs, le groupe cherchait à résister aux tendances capitalistes de l'époque et mettre fin à l'exaltation constante de la vitesse : le fait de produire plus vite, vivre plus vite, cuisiner plus vite et manger plus vite. Le groupe déplore le fast food bien sûr, mais aussi le manque de diversité alimentaire et la perte d'une sensibilité et d'un intérêt pour l'agriculture locale. Durant nos ateliers, j'ai senti un intérêt des acteurs-cuisiniers pour les moments lents et prolongés où nous mangions et parlions ensemble du sujet du jour, sans trop nous presser. AC4, en particulier, m'a beaucoup fait réfléchir à la notion du temps durant notre processus, c'est-à-dire quand prendre son temps et quand travailler en accéléré. Quand je lui demande de me raconter sa relation personnelle à la nourriture, il me parle de son emploi (voir Annexe B, partie 3). Ayant travaillé dans des épiceries fines, une brasserie artisanale, une boulangerie et étant présentement un vendeur de champignons et plantes sauvages du Québec dans une boutique appartenant officiellement au groupe international *Slow food*, AC4 connaît très bien le monde

alimentaire. Ces réflexions ont beaucoup nourri nos discussions sur l'importance de manger lentement et de manger en saison.

### 3.1.5 De l'aliment au symbole affectif

Pour les acteurs et moi-même, il est certain que notre vision de la convivialité a été bouleversée non seulement par la pandémie de la COVID-19 mais aussi par notre projet. En contraste avec le sous-chapitre 3.1.2, j'aimerais noter comment cette recherche a approfondi notre vision de la cuisine comme acte d'amitié ou d'amour. Il est certain que, en construisant ce projet, je me suis toujours douté que la nourriture avait une fonction unificatrice, conviviale et bienveillante. Or, loin d'être une simple affirmation à l'eau de rose, ce constat est maintenant confirmé à travers premièrement, les réponses que les acteurs donnent à mes questionnaires, deuxièmement, certaines des explorations créatives que nous avons faites ensemble et troisièmement, plusieurs pièces utilisant la nourriture qui mettent en scène une convivialité bienveillante et qui traduisent notre besoin de rencontrer l'autre.

It seems to me that our three basic needs, for food and security and love, are so mixed and mingled and entwined that we cannot straightly think of one without the others. So it happens that when I write of hunger, I am really writing about love and the hunger for it . . . and warmth and richness and fine reality of hunger satisfied . . . and it is all one. (M.F.K Fisher, cité dans Counihan, 2013, xi)

En effet, outre les multiples pièces conviviales mettant en vedette des aliments (voir exemples dans le chapitre 1) j'étais étonnée de constater à quel point les acteurs-cuisiniers associaient eux aussi la nourriture à l'amour, des personnes chères et des moments de joie profonde. De plus, la nourriture étant imbibée non seulement de sens, de symboles mais d'émotions, je réalise que les AC me parlent toujours de la nourriture de manière émotive. Très souvent, lorsque je leur demandais de partager un souvenir relié à la nourriture, le réflexe immédiat était de me parler d'un souvenir émotif avec un membre de leur famille, un ami, un amoureux ou une personne marquante, comme si notre rapport à la nourriture ne se construit jamais tout seul. Très souvent, les souvenirs tournaient aussi autour de mets qu'on a mangé enfants, de rituels de célébration ou moments festifs avec ceux qu'on aime. Je me rends compte dans notre processus que nourrir c'est prendre soin de l'autre, faire preuve d'amour et aussi participer à des rituels identitaires, culturels ou familiaux. Lors du huitième laboratoire, AC2 a même remarqué qu'on parlait souvent de l'enfance dans nos ateliers et je réalise maintenant que c'est fort probablement car notre relation à la nourriture se bâtit dans l'enfance. Dans nos explorations et dans nos goûts personnels,

on dirait que nous cherchons à retrouver des odeurs familières, à recréer des recettes qui ont été préparées par des êtres chers à des moments marquants de nos vies. En continuant mes recherches, je découvre les textes de la professeure de Concordia Geneviève Sicotte, qui est spécialisée en littérature et études gastronomiques. Sicotte affirme que nous cherchons une connexion à l'autre lorsque nous mangeons. Le lait maternel en est l'exemple le plus ancien et parlant, bien sûr, mais toute nourriture que l'on offre à l'autre est une preuve de soin et permet de créer une relation donnant-donnant entre celui qui nourrit et celui qui mange. En préparant à manger pour l'autre, nous effectuons une action concrète d'attention et d'amitié. Similairement, en mangeant ce qu'un autre nous a préparé, on démontre sa gratitude et son respect, on démontre qu'on fait confiance à l'autre. Geneviève Sicotte le décrit ainsi dans son blogue, *Le goût des mots*<sup>44</sup> :

La nourriture est un don, toujours enraciné dans une relation à autrui. Faire à manger, c'est penser à la subsistance, à la santé, au bien-être, au plaisir de l'autre. Un geste nourricier. Le cuisinier ne fait pas que transformer des ressources: c'est un passeur, un initiateur, un chaman, il crée du sens. Médiateur entre l'aliment et celui qui le reçoit, il offre un accès à l'univers des sens et du concret. (...) Et à l'autre bout de cette relation, bien consommer le repas que quelqu'un a cuisiné pour nous, c'est recevoir et accepter le surplus de valeur non quantifiable et non remboursable que le don produit. Le mangeur, s'il est authentiquement engagé dans la relation conviviale, accepte d'être redevable. Sa gratitude scelle un lien, indique que le passage, au sens initiatique du terme, a eu lieu. (...) Dans le monde qui est le nôtre, la part du don est souvent oubliée, occultée. C'est bien pour cela que notre rapport à l'aliment manque de sens. Nous achetons des aliments transformés que nous apprêtons à peine, nous mangeons au restaurant de manière impersonnelle. (Sicotte, 2020, s.p)

Sicotte explique qu'avec l'avènement du *fast food* et la multiplication des aliments transformés, nous sommes en carence de nourriture nutritive et attentionnée qui a été préparée pour nous avec soin et affection. Selon elle, c'est justement ce manque de don et de soin, et cette recherche de relation à l'autre dans la nourriture qui explique notre obsession *foodie* actuelle avec les émissions de cuisine et les restaurants de luxe. Nous recherchons du sens dans la nourriture. Je note en particulier dans cette citation cette notion du *cuisinier comme médiateur* « qui offre un accès à l'univers des sens et du concret » (Sicotte, s.d). Il y a un parallèle indéniable à faire entre cette description du cuisinier généreux et le rôle de la metteuse en scène. Elle aussi doit penser conjointement à la « subsistance » spirituelle et au « plaisir » sensoriel de son public. Elle aussi doit s'assurer de créer des ponts entre son œuvre et ceux qui la

---

<sup>44</sup> Pour en savoir plus sur le blogue de la professeure et chercheuse québécoise Geneviève Sicotte, voir <https://www.genevievesicotte.com/blog/>.

consomment. Ainsi, pour pousser cette réflexion un pas plus loin, j'aimerais proposer les manières que cette vision de la nourriture comme geste affectif peut venir s'arrimer (ou pas) au théâtre. Quand je demande aux AC de me décrire leur relation à la nourriture, AC4 répond que « le plus grand plaisir c'est de cuisiner pour quelqu'un d'autre ». Je trouve cette réponse intéressante car je vois un lien qui peut être fait entre l'art et la cuisine à ce niveau-là. Tout comme AC4 prend un plus grand plaisir à cuisiner pour autrui, je n'aime pas faire de l'art dans l'absolu et préfère grandement faire de l'art pour un public précis. AC5, AC4 et AC1 évoquent tous les trois dans leurs réponses que manger « c'est un moment où on se rassemble, on parle » (AC1) et la nourriture c'est « la découverte, le plaisir sensoriel, la joie, la découverte de soi et de l'autre » (AC5). Encore une fois, je vois des parallèles entre ces réponses et le théâtre, car l'échange avec le spectateur et les autres performeurs est essentiel sur la scène. Pour AC5, on mange pour se retrouver et pour se confier, en toute confiance et sincérité (voir Annexe B, partie 4). Pour AC6, sa vision de la nourriture a évolué pour le mieux au cours des laboratoires car elle dit qu'elle a « repris confiance en l'acte de manger comme acte social » et a perçu la bienveillance de toute l'équipe dans les moments de partage et de dégustation commune. Quand je parle à AC6 à la toute fin du processus, elle évoque deux points communs importants qu'elle cerne entre l'art et la nourriture. Premièrement, elle me parle de l'intuition. Selon elle, il faut de l'intuition pour savoir quand et quoi manger tout comme il faut suivre son intuition quand on crée et quand on choisit dans quel projet s'impliquer. Dans les deux cas de figure, il s'agit d'avoir confiance en son corps et ses propres connaissances. Il s'agit aussi, pour elle, de reconnaître le corps et de lui donner sa place, car il faut écouter son corps quand on mange et il faut reconnaître les corps des spectateurs qui sont dans la salle. Comme elle, je pense que nous avons une responsabilité en tant qu'artistes de ne pas négliger ou ignorer les spectateurs venus voir la pièce de théâtre. Le deuxième point commun entre l'art et la nourriture qu'elle nomme c'est « l'amour ». La cuisine et le théâtre reposent tous les deux sur des gestes qui témoignent d'un certain degré d'amour et d'attention de la personne qui crée l'œuvre envers la personne qui reçoit l'œuvre. Pour illustrer son point de vue, AC6 parle d'un voyage culinaire et culturel qu'elle a fait en Italie. Lors de ce voyage, AC6 rencontre un chef qui raconte l'histoire d'une mère qui ajoute toujours une feuille de basilic à un plat comme la toute dernière étape de la préparation de ce plat. Elle dit :

Quand la mère met la feuille de basilic dans la sauce tomate, elle n'est pas obligée mais c'est un geste d'amour. C'est une métaphore pour l'art. Tu veux mettre la basilic pour que ça goûte bon, pour que les gens en prennent plus, c'est un geste d'amour comme une mère avec son enfant. Sans tomber dans le sentimental et le didactique, il y a toujours ce rapport-là. (AC6, Questionnaire de fin de processus, début mai 2021)

J'aborde l'importance de la cuisine comme geste bienveillant, car ma vision du théâtre, surtout en 2021, est celle d'un lieu dans lequel je veux être bienveillante et accueillante. Pour moi, accueillir le spectateur au théâtre est un peu semblable à l'accueillir chez soi, c'est-à-dire préparer son arrivée, faciliter le partage et veiller à son bien-être. Tout comme nous recherchons cette connexion à l'autre quand nous mangeons, je crois que nous cherchons une connexion à l'autre quand nous créons. Le théâtre est une pratique fondamentalement humaine et anthropologique où nous créons pour travailler avec l'autre, pour mieux connaître l'autre. Nous explorons l'humain quand nous faisons du théâtre, et c'est un avis partagé des 6 acteurs (voir Annexe B, partie 5). Mon objectif en faisant ce projet a toujours été qu'il fasse du bien aux personnes participant aux laboratoires et, plus largement, aux spectateurs venant voir nos explorations ou notre présentation finale. Compte tenu du contexte de la pandémie, j'ai souhaité offrir à ce groupe d'acteurs un petit moment chaleureux et nourrissant au théâtre après cette période d'isolement si sombre. Ce qui est étonnant est que certains des acteurs voient ce rôle de nourrir comme étant mutuel, c'est-à-dire que la metteuse en scène et les acteurs doivent tous les deux se nourrir par leurs interventions et propositions artistiques. Quand je lui demande si c'est la fonction de la metteuse en scène de nourrir son équipe, AC5 note que « je pense que c'est un rôle partagé par l'ensemble des artistes et pas seulement des metteurs en scène de théâtre ». AC3 partage le même avis (voir Annexe B, partie 6.) Similairement, AC1 pense que l'acteur doit être généreux, tout comme l'invité qu'on accueille doit être généreux. L'acteur, explique-t-il, « n'arrive jamais les mains vides ». Selon lui, c'est aussi le rôle de l'acteur de soutenir le processus créatif avec ses idées, ses efforts et son imagination (voir Annexe B, partie 7)

### 3.2 Les obstacles rencontrés dans ce projet

Quand je fais du pain, je me rends compte que je fais toujours face à un moment de doute. Toute recette apporte son lot d'incertitudes et ses risques de déception. Avec le pain, c'est la peur que la pâte ne lèvera pas et que ce processus attentionné de préparation, de pétrissage et d'attente n'aura menée à rien. Que mes efforts de créer un aliment chaud, croustillant, dense et délicieux résultent en la création d'une matière molle, froide et non comestible. Si cette peur semble familière aux lecteurs qui sont des artistes, c'est parce qu'on retrouve ici un autre exemple de comparaison qui peut se faire entre la confection d'un pain et d'une pièce de théâtre. Dans tout processus créatif, c'est la même chose : l'artiste fait souvent face à un moment terrible de doute et de crainte qu'elle surmonte comme on se tient sur le bord d'un grand précipice. Je réalise que dans le théâtre et dans la cuisine, nous devons accepter l'abandon et la perte de contrôle en cours de route afin d'arriver au produit final. Il faut lâcher prise. Il faut faire confiance au processus. Il faut avoir confiance que la transformation aura lieu, que la magie pourra opérer dans le noir,

sans notre intervention ou supervision. Cette capacité d'intégrer le doute et l'incertitude à nos méthodologies est une approche que plusieurs comme bell hooks (1984)<sup>45</sup> et Barkley *et al.* (2004)<sup>46</sup> qualifient de pédagogie féministe. Selon moi, loin de fragiliser les projets, cette approche les rend encore plus forts et percutants, car cela démontre un sain questionnement de nos démarches. Ayant commencé mon projet en septembre 2020, alors que le monde entier subissait encore les bouleversements et incertitudes apportés par le virus COVID-19, je pense ne pas être la seule à avoir pris conscience que l'incertitude, bien qu'omniprésente, peut également nous aider à réfléchir autrement et à être plus ingénieuse dans nos propositions artistiques.

### 3.2.1 Créer de la convivialité durant une ère d'isolement

J'ai mené mon projet sur la convivialité au cœur de la pandémie de la maladie à coronavirus 2019 (aussi appelé COVID-19), un fait qui a indéniablement altéré notre processus de création ainsi que les données récoltées. En effet, l'impact de la COVID-19 sur les acteurs-cuisiniers a souvent été évoqué dans nos dix entretiens<sup>47</sup>. Ceci m'a donc incité à y porter une attention particulière et y revenir dans le mémoire ci-présent. En fait, une des questions que le grand public me posait de façon récurrente lorsque j'expliquais mon projet était : « pourquoi choisir de traiter de ce sujet en 2020- 2021, quand c'est le pire moment pour aborder les thèmes de convivialité, communauté et partage de nourriture ? » Comment s'y prendre quand tous les rassemblements sont illégaux, quand tous les lieux de convivialité et de partage que ce soit restaurants, cafés ou théâtres sont fermés, barrés, cloisonnés comme des zones de crimes ? Quand la nourriture, symbole de partage est devenu symbole de contamination ? Or, il est possible qu'au contraire ce soit justement le meilleur moment pour faire cette recherche. En effet, je ne suis pas la première à remarquer que les années 2020-2021 sont une période où nous avons fortement ressenti le besoin de nous réunir, le besoin d'être créatif, le besoin d'aller au restaurant ou au théâtre, de partager espace, oxygène et paroles avec d'autres êtres humains. Il y avait cette volonté intensifiée d'être ensemble, à se regarder, à se toucher, à se côtoyer. D'où cette explosion de pique-niques à l'été 2020 et de 5 à 7 virtuels à l'hiver 2021. Il y avait ce besoin criant d'être en *communauté*, mais aussi (et surtout!) de faire du théâtre avec nos collègues, une activité dont nous avons été privé pendant de longs mois. Autrement dit, le

---

<sup>45</sup> Voir *Teaching to Transgress : Education as the Practice of Freedom* (hooks, 1994).

<sup>46</sup> Voir *Collaborative Learning Techniques: A Handbook for College Faculty* (Barkley, 2004).

<sup>47</sup> Même les spectateurs ayant assisté et participé à notre conférence-démonstration ont abordé souvent abordé la COVID-19 dans leurs commentaires et nos deux discussions après le spectacle. Je reviendrai à l'expérience des spectateurs dans le sous-chapitre 3.3.3.

moment est opportun pour notre équipe, car le besoin de se rassembler et faire du théâtre ensemble n'a jamais été aussi légitime, ni aussi ressenti dans nos parcours artistiques personnels. Moi-même, je ressens ce désir très fortement : de recevoir, de créer des expériences nourrissantes pour mes amis, de comprendre la puissance des rituels qui nous rapprochent.

Comme le mentionne Georgina Mezcal dans la conférence *La ville hospitalière* organisée en novembre 2020 par l'Université Sorbonne Nouvelle et l'UQAM, il est extrêmement rare dans l'histoire récente de voir des populations aussi diverses faire face aux mêmes genres de situations et défis (contamination et confinement, par exemple), exactement en même temps (Mezcal, 2020). Le pouvoir solidaire et unificateur de la pandémie est donc très fort. Similairement, j'ai remarqué dans la dernière année un désir fort des artistes montréalais de s'entraider, s'écouter et lutter contre l'isolement et l'aliénation que celle-ci cause. Il y a une volonté de créer de l'art qui « fait du bien » et un retour à cette notion d'*art thérapeutique* qui se développe davantage avec la pandémie. Par exemple, ceci se manifeste par des cafés-discussions chaque année au OFFTA où les spectateurs et artistes peuvent se rencontrer, ou par des initiatives de résidence où l'on favorise davantage le processus de création que la production d'un objet artistique en tant que tel (La Serre). En mai 2021, lors du Festival Trans Amérique et du OFFTA, qui sont deux festivals de théâtre réputés au Québec, deux grandes thématiques abordées par les artistes et curateurs étaient le soin et l'hospitalité, respectivement. Sans trop l'avoir planifié quand je me suis inscrite à la maîtrise en avril 2018, il est valorisant de noter que mon projet trouve sa place dans ce répertoire d'œuvres et d'événement québécois en 2020-2021 qui tentent d'apporter un baume de guérison aux spectateurs, de restaurer nos liens sociaux et d'accorder une plus grande place à la convivialité dans les établissements publics et privés.

Néanmoins, il faut noter que ce désir de rencontrer l'autre de manière authentique n'est pas nouveau de la pandémie. Au contraire, cela préoccupe notre société depuis les années 1990, d'où l'émergence de l'art relationnel. En 1998, Bourriaud nous informe que c'est l'avènement de la mondialisation, de l'internet et des grandes avancées technologiques qui a causé la détérioration de nombreuses relations humaines au cours des dernières décennies. On pense aux multiples inventions et machines qui viennent annuler certaines interactions humaines normales, comme les guichets automatiques (ATM) qui remplacent les banquiers dans les années 1970 ou Amazon qui retire l'utilité des magasins en 2020. Dans le monde alimentaire, une citoyenne allant faire son épicerie dans un magasin de grande surface doté de caisses libre-service perd sans doute la chance de créer des connexions sensibles et sincères, que ce soit avec les

commerçants ou avec la nourriture elle-même. À l'inverse, un autre citoyen qui irait à la boucherie, boulangerie, fruiterie et poissonnerie de son quartier multiplierait les échanges, même si ceux-ci se résument à des transactions commerciales. Ces exemples, et il y en a bien d'autres, expliquent la démarche de plusieurs artistes comme Rirkrit Tiravanija ou le collectif PME-ART<sup>48</sup>, qui dès les années 2000, souhaitent créer non pas des œuvres, mais des situations de rencontre et d'échanges au sein des institutions culturelles, et ce bien avant la pandémie. Ce mouvement vers la convivialité ne se limite pas seulement au domaine des arts car les architectes et urbanistes, eux aussi, réfléchissent à la manière de rendre la ville plus conviviale (Illich, 1973) et mettre en valeur les multiples espaces de rencontre qu'elle propose, la ville étant à la base un dispositif de rencontre phénoménal (Lebrun-Cordier, 2020). Je tiens donc à nuancer cette idée que c'est la pandémie qui a permis à mon projet de se déployer.

### 3.2.2 La réaction des acteurs-cuisiniers face à la COVID-19

Pour revenir à mon processus personnel avec les acteurs-cuisiniers, nous avons eu plusieurs débats au cours des semaines de travail à savoir si la pandémie était un frein à notre processus ou un moteur. En relisant mes données sur la question de la COVID dans mon canevas investigatif, je note que les avis étaient partagés. AC4 voit certains avantages à la pandémie, comme un retour vers le mouvement de l'écogastronomie (*slow food*) et du *slow living*. Il remarque lors du cinquième laboratoire que « quand la pandémie va arrêter on va devoir revenir au modèle de surproduction pour survivre » (Entretien de groupe, 18 janvier 2021). Toutefois, AC4 a également noté qu'il pense que la pandémie a fait en sorte que nous avons gaspillé beaucoup plus que nous aurions gaspillé dans un projet habituel puisque le partage de nourriture entre nous était impossible. Cet aspect-là, ainsi que le fait qu'il pensait que nous aurions pu mieux utiliser les mesures sanitaires imposées par la COVID-19 pour nous inspirer dans notre création (par exemple imaginer une chaîne de montage alimentaire et sanitaire), étaient deux côtés négatifs apportés par la pandémie, selon lui. AC1 observe les points communs entre théâtre et nourriture lorsqu'il dit qu'« en cette année pandémique où art vivant et repas de groupes doivent être en téléprésence, les deux aspects sont affectés, car ce sont des expériences de socialisation et de partage » (Entretien de groupe, 18 janvier 2021). Selon lui, ce rapprochement causé par la pandémie entre les deux thèmes principaux de ma recherche, nourriture et théâtre, a été bénéfique. Il affirme « la pandémie aide ta recherche, c'était les deux choses qu'on n'avait pas le droit de faire, se rencontrer et manger de la bouffe » (AC1, Entretien de groupe, 22 février 2021). Le côté interdit sacralisait ses moments de rencontre et de partage et selon lui,

---

<sup>48</sup> PME-ART est un groupe de performance contemporaine qui s'intéresse beaucoup à l'hospitalité, la participation du public et les processus de création collectifs. Voir *Authenticity Is a Feeling : My Life in PME-ART* (Wren, 2018).

si le projet avait eu lieu en dehors de la pandémie « ça aurait été différent, mais je suis contente d'avoir fait le projet quand même » (AC1, Entretien de groupe, 22 février 2021). Quand je lui demande si son rapport à la nourriture a changé au cours du projet, je suis agréablement surprise par sa réponse. Il note que son rapport à la nourriture ou l'aliment en tant que tel n'a pas changé, mais que son rapport au repas comme fait social s'est transformé. Témoignant ressentir une grande nostalgie pour les repas partagés entre amis, il explique avoir saisi le pouvoir de la convivialité en répétition. Il dit « j'ai vu le potentiel de cet espace que peut créer la répétition. C'est important, la convivialité dans la répétition, d'aller prendre des bières, de manger après les répétitions, très important dans les processus de création. Ça se fait tout seul normalement, mais là on se rend vraiment compte de leur absence. » AC5 est d'accord avec ce qui est exprimé par AC1 et pense que la privation de quelque chose augmente notre désir pour cette chose et dit « le fait d'être privée de ces expériences-là en ce moment joue beaucoup sur le moral des gens. La convivialité, comme élément de partage, de confiance et d'apaisement de l'âme est plus que nécessaire en ce moment » (Entretien de groupe, 22 février 2021). Pour AC2, la petite jauge de spectateurs imposée par la COVID-19 a servi le projet puisque cela lui a permis « d'accueillir les spectateurs », il sentait que la convivialité de notre processus était accentuée par la pandémie, car nous avons enfin la chance d'« avoir un contact avec des personnes hors de [sa] bulle et parler avec des nouveaux visages » (Entretien de groupe, 20 avril 2021). Enfin, les commentaires de AC6 entrent en résonance avec les miens, car elle souligne comment la COVID-19 a complètement bouleversé nos mœurs face à la nourriture et même face au théâtre. Elle commence en parlant de son expérience personnelle avec la nourriture : « c'est plus facile pour moi depuis la pandémie parce que je mange seule, donc je choisis toujours ce que je mange. Ça fait deux ans que j'essaie d'être à l'écoute des sensations de mon estomac et depuis le temps de repos accordé par la pandémie ça commence à cliquer » (AC6, questionnaire de début de processus, novembre 2020). Ensuite, elle partage comment le lien entre spectateurs et performeurs n'est plus le même depuis la COVID-19, car nous sommes moins ouverts et plus couverts. Elle regrette la perte de vulnérabilité qui existe normalement au théâtre et est essentielle à l'art (voir Annexe B, partie 8). Un dernier point évoqué par AC6 qui fait écho aux commentaires des autres est le fait que nous étions « des interprètes affamés en temps de COVID, affamés d'être sur scène et d'être dans un processus » (questionnaire de fin de processus, mai 2021). Elle pense que cette faim de créer a beaucoup contribué au genre de projet qui a été fait. Elle constate également que malgré la distance physique qui nous a été imposée, de vrais liens ont été construits entre nous. Pour finir cette section, bien que la COVID ait créé de nombreuses embûches, les chemins que nous avons pris pour détourner les obstacles nous ont menés à de belles découvertes. Je

dirais qu'il y a même trois manières principales que nous avons dû nous adapter aux restrictions sanitaires, et que ces adaptations ont servi le projet.

Premièrement, je devais renouveler mes stratégies habituelles pour nourrir les participants, les rendre à l'aise et faciliter le dialogue entre nous. Je ne pouvais pas simplement préparer des gros banquets pour le groupe ou inviter les acteurs chez moi pour qu'on cuisine ensemble. Afin d'éviter le partage et la contamination, j'ai dû préparer quelques jours à l'avance de la nourriture pour les acteurs, la réfrigérer et la paqueter très attentivement (c'en est devenu une tâche quasi méditative).

Deuxièmement, les acteurs me l'ont souvent dit : le rapprochement entre eux s'est fait nettement plus vite qu'un processus ordinaire. L'absence d'autres projets ou d'autres occasions de réseautage a fait en sorte que les acteurs voient les laboratoires comme des occasions pour socialiser entre eux, créer, prendre des risques créatifs, s'ouvrir les uns aux autres, s'appuyer, s'encourager, révéler des souvenirs intimes. Le couvre-feu instauré à Montréal du 9 janvier au 28 mai 2021 a également fait en sorte que certains acteurs rentraient à pied ensemble, pour se tenir compagnie. Je me rends compte qu'avec le danger de la pandémie vient une certaine attention et une bienveillance pour l'autre, une compréhension, une intimité, et une joie de créer des rituels ensemble--- que ce soit à travers des tours de table en début d'atelier où on se décrit comment on se sent en trois mots, des jeux pour se déstresser avant les représentations, des cafés et bières achetés pour toute l'équipe, des discours de remerciements après chaque grande étape, ou notre fameux rituel où chacun imagine la pire ou la meilleure chose qui pourrait arriver lors du spectacle.

Troisièmement, les restrictions de la pandémie ont fait que la jauge de la salle de spectacle pour la conférence démonstration était extrêmement réduite. Initialement, ceci avait l'air d'un aspect négatif. Pourtant, cette petite jauge a permis aux AC de développer un vrai lien direct avec chacun des quinze spectateurs dans la salle. À plusieurs reprises, les AC m'ont partagé l'observation qu'ils étaient extrêmement détendus au début de la présentation. En effet, j'ai délibérément choisi de mettre en scène une entrée du public assez informelle, où j'ai invité les spectateurs à se rendre au théâtre vingt minutes avant l'heure indiquée sur leur billet pour parler, s'installer et partager du thé et des biscuits chinois avec nous. Cette ouverture informelle a permis à la division traditionnelle entre acteur et spectateur de s'effacer. L'attente passive était remplacée par un accueil actif et participatif. Le stress de performer, dans le sens théâtral et dans le sens de se donner de grands airs, était remplacé par la joie de faire une véritable rencontre.

### 3.2.3 Ma vision changeante de l'autorité féminine dans un processus convivial

Salut à vous, mes mères pâtissières, mes mères du gâteau des anges, de la manne dans le désert, du blé dans les plaines de la pleine lune. Je vous romps vivantes, mes mères timides, mes mères effacées de la carte géographique de l'histoire. Mères des toundras, mères des îles flottantes, mère des enfants de la terre, je vous intègre et je vous avale car ceci est votre corps, celui de Laure, de Germaine, d'Anne et de Gabrielle. Amen! (Marchessault, 1982, p.67)

Maintenant, j'aimerais nommer une autre catégorie d'obstacle qui est survenu en cours de route et à laquelle j'ai dû m'adapter : l'obstacle de ma posture dans la recherche et comment je souhaitais me positionner en tant que metteuse en scène. Une des motivations principales de cette recherche était de mieux cerner la démarche de mise en scène qui m'est propre et ses particularités. Justement, une des particularités de ma démarche est mon désir d'intégrer de la nourriture au processus créatif et d'aménager des espaces de rencontre qui peuvent nourrir la créativité des collaborateurs. C'est ce j'ai défini dans ce mémoire comme étant mon approche nourrissante. Or, j'ai été souvent heurtée par la remise en question de cette posture et, plus largement, de cette approche nourrissante.

Quand j'ai commencé à rechercher ce sujet, je me suis beaucoup interrogée sur cette tendance que les acteurs avec qui je travaille avaient à me percevoir comme une figure maternelle. Pourquoi avais-je l'air maternelle, alors que je n'étais pas leur mère mais une artiste, une collègue, une chercheuse, la directrice du projet ? Était-ce justement parce que j'étais douce, inclusive, nourrissante ? Le problème principal avec cette comparaison à la mère est qu'elle sous-estime la stratégie de la metteuse en scène qui ne cherche pas à créer un rapport familial, mais bien un rapport convivial, où chacun est inclus et libre de s'exprimer. Une artiste femme qui cherche à guider, prendre soin et nourrir spirituellement ses acteurs ne doit pas obligatoirement prendre le rôle de mère, bien que la mère (qu'elle soit humaine ou animale) est une figure souvent représentée comme étant nourricière et aimante, du fait qu'elle doit nourrir ses petits<sup>49</sup>. Ceci m'a amené à regarder comment la mise en scène est un métier qui nous appelle à nourrir les acteurs, ce que nourrir signifie — et pourquoi, selon moi, le fait de nourrir n'est pas une qualité maternelle en soi, mais simplement une qualité essentielle au développement d'un projet et à l'épanouissement des acteurs. Ainsi, quand je formulais ma problématique et mon sujet, j'ai décidé que je voulais défendre que la création de la convivialité était une stratégie de mise en scène comme une autre, qui favorise la collaboration et

---

<sup>49</sup> Citant l'œuvre de l'artiste Gina Pane, la chercheuse Mélanie Boucher fait la remarque suivante à propos de ce que le lait symbolise dans notre société : « allaiter, c'est nourrir son prochain en faisant don de soi. Il réfère à l'intimité et il est inclusif, puisqu'il est bu par tous les enfants en bas âge, indépendamment des cultures, des croyances et des revenus. Ainsi, la première sensation supposée par le lait est le réconfort; la principale idée induite par ce breuvage est le partage. Tout au moins, le lait est une image forte du réconfort et du partage, ce dont nous conviendrons. » (Boucher, 2014).

permet le déploiement de l'évènement théâtral. Pour simplifier mon point de vue, j'ai voulu faire la comparaison entre la metteuse en scène et l'hôtesse d'un évènement ou d'un restaurant. C'était initialement une comparaison qui, je croyais, allait servir mon sujet de recherche sur la nourriture, étant donné que les deux métiers, metteuse en scène et hôtesse, consistent à préparer un espace chaleureux, convivial et utiliser de la nourriture pour faciliter une rencontre. J'espérais que cette comparaison mettrait en lumière l'importance de la convivialité au théâtre; or, elle a fini par me nuire car elle teintait la vision que j'avais de mon travail dans l'équipe. En effet, plus je creusais la vraie définition de l'hôtesse, plus j'avais l'impression qu'elle ne représentait pas ma vision de la mise en scène. Selon le dictionnaire Larousse en ligne, l'hôtesse est définie comme une « personne qui reçoit quelqu'un chez elle, qui donne l'hospitalité gracieusement » et comme « femme chargée d'accueillir et d'informer les visiteurs ou les clients dans des lieux publics ou privés » (Larousse, 2021). La deuxième partie de la définition en particulier n'évoque pas pour moi la créativité, la hardiesse et l'esprit de commandement dont la metteuse en scène sait faire preuve. J'y reviendrais plus tard dans cette section.

Avec du recul, je comprends maintenant que toutes ces visions de la metteuse en scène qui flottaient autour de moi telles que « metteuse en scène maman » ou « metteuse en scène hôtesse » étaient des lunettes à travers lesquelles je pouvais analyser la question de mon pouvoir décisionnel dans les processus créatifs. Voici une liste de questions qui, sous la frustration que je ressentais, m'intriguaient particulièrement.

1. Comment est-ce qu'on comprend la notion d'autorité dans la salle de répétition ? Comment l'autorité se rapporte-t-elle à l'autorialité d'un côté et l'autoritarisme de l'autre ?
2. Comment l'autorité de la metteuse en scène féminine est-elle traitée en répétition ?
3. Est-ce que l'autorité est néfaste ?
4. Comment pouvais-je me positionner comme figure d'autorité féminine au sein d'un processus convivial?
5. Pourquoi avais-je des associations très ambiguës avec le terme «autorité» (par exemple : je pensais que les femmes méritaient d'être en position d'autorité mais j'associais les comportements autoritaires à des actions négatives et masculines) ?

Dans cette même lignée, je me suis souvent demandé au cours des laboratoires s'il était possible d'être une dirigeante ouverte et non-autoritaire, qui sait s'exposer à la critique et admettre ses peurs et ses

doutes. Dans la salle de répétition, je me suis rendu compte que j'étais scindée entre deux désirs. Je voulais d'une part rejeter toute forme de direction traditionnelle (car je pensais sincèrement qu'elle pouvait nuire aux relations et freiner la créativité des participants) et pourtant d'autre part je sentais que je n'avais pas le choix que d'être directive pour être respectée dans mon rôle. Je devais projeter une aura que je qualifierai de « typiquement masculine » (parler plus fort, être debout quand les acteurs sont assis, exiger plutôt que demander, prendre des décisions seule pour le groupe, rappeler à l'ordre) pour gagner la confiance des acteurs-cuisiniers qui me remettaient en cause, et pour me faire écouter.

Je vais maintenant citer quelques références qui m'ont guidé dans ma compréhension de la direction d'acteur au sein d'une équipe créative qui se veut conviviale. Tout d'abord, il y a le livre intitulé *Le théâtre des idées* d'Antoine Vitez qui a une vision particulière de la metteuse en scène comme intermédiaire entre l'œuvre et les comédiens. Selon Vitez, la relation avec les comédiens doit être saine, car cette relation est essentielle au bon fonctionnement de la pièce de théâtre (2015). C'est donc cette relation que Vitez entretient très précieusement, en disant que son plus grand bonheur en répétition c'est « le thé, les conversations » (2015, p. 372), c'est le fait de parler aux acteurs durant les pauses café qui donne de la joie et de la signification au métier. Je vois là une affirmation qui vient nourrir mon sujet puisque cela concorde avec l'idée que la convivialité en salle de répétition n'est pas un facteur anodin, mais bien un facteur qui promeut la créativité et provoque l'échange. J'ai aussi consulté des entrevues faites avec des metteuses en scènes contemporaines, telles que Solène Paré, Alexia Bürger, Marie-Ève Milot et Alix Dufresne dans le numéro 175 de la revue *Jeu* parue en 2020. Dans cette entrevue, les quatre femmes parlent de leur relation à l'autorité en salle de répétition. Certaines sont rebutées par l'autorité et se voient davantage comme des figures rassembleuses, qui s'entourent de collaborateurs talentueux et savent mettre en commun la valeur de chacun dans un rapport d'autorité horizontal. Alexia Bürger dit qu'avec l'âge, elle a réussi « à l'assumer et à accepter la visibilité qui accompagne cette fonction de responsabilité. Mais créer c'est choisir. Ce pouvoir de choisir est formidable » (2020, p.16). Solène Paré quant à elle, affirme adorer l'autorité, ce qu'elle remarque être un fait souvent considéré comme tabou dans notre société (Paré, 2020). De manière assez similaire, je constate que Brigitte Haentjens parle de sa relation assez complexe avec l'autorité dans son essai intitulé *Un regard qui te fracasse : propos sur le théâtre et la mise en scène*, publié en 2014. Elle comprend le pouvoir qui est rattaché au rôle, mais le voit aussi un peu plus humblement comme un rôle de guide qui doit être ouvert et à l'écoute. En effet, elle dit :

Au début de ma pratique, la mise en scène m'apparaissait comme un travail d'action, faisant appel à un savoir-faire, ainsi qu'en témoigne tout le vocabulaire qui y est associé : direction

d'acteur, conception etc... Ce lexique entretient aussi l'idée d'une autorité. Bien sûr, le metteur en scène occupe une position de pouvoir, de contrôle. Il peut choisir ce qui est mis en lumière. Il orchestre. Il prend les décisions finales. Mais cela ne peut pas se faire sans collaboration. Le metteur en scène, malgré ses prétentions, n'est peut-être qu'un interprète qui tente tant bien que mal de s'emparer du centre de la scène. Aujourd'hui, la mise en scène me semble plus proche de la médiation, de l'écoute, que quelconque maîtrise. Il faut se mettre en état de disponibilité. (Haentjens, 2014, p.15.)

Haentjens donne une importance égale à sa propre prise de décision et à l'écoute inclusive de ses collaborateurs. Dans son rapport aux comédiens, elle dit devoir osciller entre deux postures : celle de guider, encadrer et rassurer; et celle de mettre en danger. Certains évoquent le besoin d'être détaché de l'œuvre et presque froid envers son équipe de collaborateurs. La metteuse en scène Katie Mitchell déclare dans son livre *The Director's Craft* (2008) que les metteuses en scène ne devraient pas manger avec leurs actrices pour permettre aux actrices de développer une atmosphère et cohésion de groupe qui leur appartient. Ce choc de visions m'a souvent amené à interroger ma posture de chercheuse et de directrice de projet. Pour le bien de la recherche, j'ai essayé d'être objective et de créer une ambiance conviviale neutre, mais je sentais qu'il y avait un certain malaise quand je ne partageais aucun souvenir ou anecdote dans les tours de table, comme s'il y avait un déséquilibre de pouvoir qui s'installait. Pour soutenir cette idée, lorsque j'en ai révélé un peu plus sur ma relation à la foi et aux rituels alimentaires dans ma famille, ce partage a été écouté et valorisé. Je pense que cela a donné un contexte plus clair et personnel à la recherche-crédation, ce qui a par la suite favorisé le processus de collaboration avec l'équipe.

La dernière référence qui m'a beaucoup éclairé est *Le théâtre et la peur* du metteur en scène allemand Thomas Ostermeier (2016). Dans *Le théâtre et la peur*, Ostermeier fait la remarque, comme Solène Paré dans la revue *Jeu*, que le metteur en scène doit savoir s'entourer de collaborateurs qui vont apporter leurs multiples connaissances et bien soutenir le projet. Ainsi, le fait de trouver des collaborateurs compétents ne fait pas simplement partie de ses responsabilités, mais peut témoigner de la qualité son œuvre. Il écrit : « l'œuvre d'un metteur en scène s'affirme aussi par sa capacité à constituer une équipe » (Ostermeier, 2016, p. 35). De plus, il énonce que : « toutes les méthodes des grands metteurs en scène sont au fond des méthodes pour combattre la peur » (Ostermeier, 2016, p. 43). Cette citation de Thomas Ostermeier m'a particulièrement marqué, car elle m'a amenée à me demander si la résistance que je ressentais de la part des acteurs résultait non pas d'un conflit avec moi, avec le projet ou avec ma féminité, mais de leur peur de l'inconnu et leur crainte du ridicule. J'avais possiblement sous-estimé la peur qu'ils ressentaient lors de nos exercices et face à un projet d'exploration aussi expérimental. Dans nos rétrospections, j'étais étonnée d'entendre qu'AC2, AC3 et AC5 ont eu des moments où ils ne se sentaient pas à la hauteur, ou

alors avaient l'impression d'être brimés par leur volonté d'impressionner ou faire mieux qu'un autre. Je m'imaginai être la seule à se sentir craintive ou inférieure aux autres lors des laboratoires, mais nous étions plusieurs à nous demander si nous étions assez compétents et craindre le regard de l'autre, et ce malgré l'ambiance conviviale créée. Une chose est certaine, les remises en question abondaient dans l'équipe mais je crois, avec du recul, que c'était très constructif. Certains se demandaient si le type de direction (ou le manque de direction) que je démontrais était efficace et servait le projet. AC3 affirmait que le côté maternel qu'elle voyait en moi était un aspect positif, voire bénéfique. AC1, lui, note avoir découvert la force et l'importance de l'autorité plus douce grâce à notre processus, et comment une approche circulaire (plutôt que linéaire ou hiérarchique), peut mener à des résultats intéressants. Il remarque que ma capacité à circonscrire plutôt qu'imposer ou commander apportait des périodes d'exploration plus libres.

Ceci m'amène à me pencher sur la littérature féministe, dans laquelle plusieurs autrices comme Elisabeth Barkley et bell hooks affirment qu'une caractéristique du style de pédagogie féministe est de porter une plus grande attention à la collaboration, la communauté et l'écoute (hooks, 2019). L'approche féministe américaine de « lead from the center » m'a notamment beaucoup aidé à m'affirmer comme dirigeante légitime de ce groupe et de voir que la direction et la collaboration n'ont pas besoin de s'opposer. « Lead from the center » signifie mener du centre, de la manière qu'une roue de vélo a besoin d'un centre fixe pour avancer et que les rayons de la roue pointent tous vers elle et la soutiennent. Dans l'essai intitulé « Feminist Leadership for Social Transformation : Clearing the Conceptual Cloud » (2010) Srilatha Batliwala fait un tri très critique de diverses techniques de leadership développées au cours de cinq dernières décennies par des organisations et dirigeantes féministes. Elle commence par dresser une liste très pertinente de qualités et d'actions qu'on associe généralement avec le mot leadership : un individu (généralement un homme), qui fait preuve d'héroïsme, d'intégrité et de force de caractère, qui est capable de motiver, influencer, prendre des décisions et apporter sa vision pour le groupe (Batliwala, 2010, p. 7). Au contraire, les caractéristiques qu'on lie au leadership féminin sont toutes liées aux normes et rôles genrés de la femme : « nourrir, prendre soin, être sensible, coopérative, consultative, inclusive » (notre traduction, 2010). Ensuite, en prenant appui sur une dizaine d'autres définitions qu'elle a trouvées dans des mémoires, entrevues et archives historiques, elle cerne les quatre aspects principaux d'un type de leadership non pas féminin mais *féministe* : premièrement, inspirer et mobiliser les talents, deuxièmement, partager le pouvoir, troisièmement, inclure toutes les personnes autour de la table, et enfin chercher à créer des structures non oppressives et équitables (notre traduction, 2010, p. 14).

Plusieurs commentaires ont été faits à ce sujet dans nos discussions de groupe. Dans son questionnaire du début de processus, AC4 éclaire très astucieusement la difficulté qui existe en mise en scène. La metteuse en scène doit savoir allier sa vision personnelle à la vision de ses précieux collaborateurs, elle doit savoir rehausser et agencer les talents de chacun dans l'équipe. AC6, quant à elle, observe la complexité qui s'ajoute quand l'artiste à la tête d'un projet est une femme. Elle dit s'être reconnue en moi et affirme « je suis une femme, ça nous a été inculqué. Comme femme, j'ai de l'insécurité par rapport à l'autorité (...) C'est dur d'être toujours agréable et plaisante quand tu es en charge d'un projet » (AC6, questionnaire de fin de processus, mai 2021). Une chose est certaine, il est ardu de passer d'un processus *d'exploration* (où toute réponse est acceptée et où la metteuse en scène adopte une approche nourrissante) à un processus *de production* (où la metteuse en scène doit prendre des décisions fermes et dire non à certaines idées). C'est une transition qui requiert beaucoup de communication franche.

Pour conclure cette sous-section, il est heureux et pertinent de noter que j'ai peu à peu transformé mon discours sur le rôle et l'identité de la metteuse en scène. Progressivement, je ne sentais plus l'intérêt de m'approprier cette idée de la metteuse en scène hôtesse au sein de ma recherche. En effet, je commençais à percevoir la figure de l'hôtesse comme étant un rôle impuissant peu émancipé<sup>50</sup>, surtout à travers mes lectures plus fréquentes et approfondies de textes féministes sur le rôle de la femme dans la cuisine ou de la femme qui sert sa famille à manger au détriment de ses ambitions. Je commençais à entrevoir dans ce rôle de l'hôtesse mon désir de plaire aux acteurs et de les servir, mon réflexe de toujours laisser la place aux autres et de rabaisser ma créativité en faveur d'un esprit collaboratif. La découverte d'une part de la compagnie théâtrale Le Théâtre des Cuisines (mené dès 1974 par des créatrices féministes) et d'autre part de la pièce *La saga des poules mouillées* de Jovette Marchessault (1982) a certainement été un élément déclencheur dans cette remise en question. Dans le texte de Marchessault, j'entrevois la dénonciation d'une société qui donne aux femmes la responsabilité de prendre soin : prendre soin des clients, des enfants, des cuisines et des jardins. En tant qu'artiste féministe, la posture d'hôtesse ou de « waitress de sainte table » (Marchessault, 1982) ne me plaisait plus et comme AC6 l'a indiqué plus haut, « tu ne peux pas juste nourrir, nourrir, nourrir les acteurs » (Questionnaire de fin de processus, mai 2021). Je me suis demandé (sans avoir nécessairement trouvé la réponse) si cette approche nourrissante que j'avais développée avec les années était un automatisme culturel qu'on m'a appris en tant que femme

---

<sup>50</sup> Dans les médias, l'hôtesse est souvent représentée comme un rôle typiquement féminin et soumis, surtout si on pense 1. aux hôtesses de l'air qui travaillent avec les pilotes masculins, 2. aux serveuses de restaurant qui doivent subir des remarques misogynes de la part de clients masculins et 3. aux les femmes qui nettoient la maison et cuisinent toute la journée pour organiser des événements de célébration pour leurs familles.

québécoise, ou si cela révélait plutôt la vraie nature douce et attentionnée de ma personnalité. Néanmoins, malgré mon rejet progressif de l'idée d'hôtesse, je garde dans mon esprit cette vision d'une metteuse en scène qui a la capacité et la volonté de créer des situations favorisant l'échange, et d'être sensible aux atmosphères ou environnements nourrissants. Je pense également que la prise des décisions finales lui appartient, mais qu'en chemin elle doit encourager la collaboration. Elle doit encourager ses collaborateurs à la faire bifurquer et accepter les détours.

### 3.3 Analyse des résultats et stratégies scéniques utilisées

Dans cette dernière section du mémoire, mon objectif est d'analyser les différentes stratégies que j'ai mises en place afin de « nourrir » les acteurs et favoriser la créativité et le partage au sein du groupe. Pour traiter la donnée que j'ai recueillie, j'ai fait appel à deux outils méthodologiques : un tableau qui répertorie les stratégies les plus nourrissantes et un canevas investigatif, que je vais présenter ci-dessous. J'ai aussi analysé, organisé et explicité la donnée en réalisant une conférence-démonstration participative devant public, dans laquelle plusieurs méthodes nourrissantes de mise en scène ont été testées en direct avec des spectateurs. Ainsi, je développerai plus bas comment cet échange avec le public a été orchestré de manière conviviale et ce que cette expérience m'a appris sur les méthodes participatives.

#### 3.3.1 Survol du tableau des stratégies

Pour mieux catégoriser mes données, j'ai choisi de bâtir un tableau dans lequel j'ai identifié, décrit, analysé, évalué et classé l'ensemble des exercices, échauffements et stratégies que mon équipe et moi avons déployés durant les dix laboratoires avec mon équipe. Au total, j'ai répertorié 63 exercices qui ont été testés durant notre processus et je les ai classés selon les 12 catégories suivantes : titre de l'exercice, description détaillée de l'exercice, thématique explorée dans l'exercice, caractéristiques du rôle de l'acteur-cuisinier, caractéristiques du rôle de la metteuse en scène, type de processus (performatif, participatif ou un mélange des deux), stratégie de mise en scène utilisée, ce qui ne fonctionne et ne fonctionne pas, les enjeux sociaux explorés, la manière d'utiliser la nourriture et l'évaluation des objectifs de recherche. J'aimerais commencer tout d'abord par nommer les caractéristiques de l'acteur-cuisinier et de la metteuse en scène que j'ai pu observer. Cette liste que je vais dresser m'aide à mieux définir les rôles de chacun et analyser les caractéristiques mises en valeur dans les stratégies nourrissantes. Ensuite, j'aimerais identifier les stratégies que j'ai jugées les plus nourrissantes et déterminer pourquoi elles ont fonctionné. Enfin, j'aimerais expliquer pourquoi il me semble que les stratégies jugées les moins nourrissantes n'ont pas eu les effets souhaités.

Premièrement, je note dans mon tableau que les caractéristiques principales de l'acteur-cuisinier demeurent plus ou moins constantes, peu importe l'exercice testé. Je pense aussi que ce sont des qualités qui s'appliquent à tous les acteurs, pas juste ceux participant dans un projet en lien avec la nourriture. Selon mes observations, l'acteur-cuisinier doit être créatif et ouvert. Il doit savoir faire preuve d'imagination, de présence et de discernement. Il peut éveiller ses sens, et utiliser à la fois son corps et le matériel qu'on lui donne pour créer. En relation avec les autres collaborateurs dans l'équipe, l'acteur est capable de collaborer, écouter l'autre, discuter de ses points de vue et partager des histoires plus personnelles. En effet, il est capable de créer ses moments de partage et d'intimité, ainsi que s'inspirer de la matérialité de la nourriture pour ouvrir son imagination et rencontrer l'autre. Il peut aussi oser et prendre des risques. En relation avec les spectateurs, il sait créer un contact, révéler des parties de lui-même, maintenir le regard, accueillir le spectateur, le faire réfléchir et susciter en lui des émotions fortes. Alors que les acteurs-cuisiniers ont plus ou moins tenu cette même posture tout au long du processus, ceci n'était pas le cas pour moi, la metteuse en scène. Compte tenu de de l'exercice et de la phase de création dans laquelle nous étions, les caractéristiques de mon rôle changeaient considérablement. Parfois, j'adoptais une posture d'observation plus passive et parfois je devenais plus active et je participais aux exercices et rituels avec les acteurs. Dans le tableau, voici les verbes assez divers que j'utilise pour décrire mon rôle : guider, encadrer, observer, participer, contribuer, organiser, animer, proposer, accueillir et faciliter. De plus, je remarque que les exercices les plus riches et les stratégies les plus nourrissantes que j'ai mises en place étaient celles où je jouais un rôle à mi-chemin entre la participation et l'observation, c'est-à-dire où j'encadre en donnant une contrainte claire et inspirante concernant le type d'expérimentation que je veux leur voir faire, mais que je leur donne ensuite assez de liberté pour explorer la consigne à leur façon.

### 3.3.1.1 Les stratégies les plus nourrissantes

Maintenant, j'aimerais aborder les stratégies que j'ai répertoriées comme étant les plus nourrissantes lors du processus. Pour déterminer quels exercices sont les plus nourrissantes, j'ai décidé de les évaluer grâce à une note sur dix selon le critère suivant : est-ce que la stratégie favorise la participation, la communauté, la créativité ou l'échange ? Parmi les 63 exercices qui ont été testés et créés par notre équipe, j'ai compté 10 stratégies vraiment très riches et efficaces qui avaient une note de 9/10 ou plus. Ces stratégies cherchent à accomplir différents objectifs. Il y en a qui veulent purement favoriser la discussion, la rencontre et le dialogue, alors que d'autres sont purement performatifs et n'ont pas d'éléments participatifs. Dans ces dix exercices-là, il y en a cinq qui représentent selon moi le parfait mélange entre

performance, créativité et participation, un mélange qui démontre l'essence même du projet. Ce sont ces stratégies-là que j'aimerais examiner rapidement. Je les ai nommés : 1. La stratégie du paquet cadeau (créer pour les collaborateurs ou les spectateurs des sacs personnalisés avec des petites gâteries) 2. La stratégie de la *communitas* secrète (créer un espace de rencontre intime et sacré) 3. La stratégie du test synesthésique (créer un test sensoriel participatif) 4. La stratégie de la peinture relationnelle (utiliser de la nourriture pour faire une œuvre d'art en relation avec autrui) et 5. La stratégie de l'histoire à deux (utiliser un aliment pour écouter l'histoire de l'autre ou la raconter à deux à travers l'aliment). Dans ces cinq stratégies, la matérialité sensorielle de nourriture est mise en valeur afin d'entrer dans une dynamique participative avec le spectateur. Il est intéressant de réaliser que trois de ces stratégies, La stratégie du test synesthésique, La stratégie du paquet cadeau et La stratégie de l'histoire à deux, reposaient sur une configuration dans l'espace concrète que j'ai imposé et étaient le résultat de consignes très précises. Au contraire, deux de ces stratégies, La stratégie de la *communitas* secrète et La stratégie de la peinture relationnelle ont été proposées par les acteurs à la suite d'instructions assez générales que j'ai données sur la thématique du jour, soit la dissociation créative et alimentaire et la nourriture dans l'imaginaire, respectivement. En conclusion, ces cinq stratégies ont aussi été reprises et testées sur le public lors de notre conférence-démonstration, où nous avons pu constater leur efficacité pas juste au sein de l'équipe, mais avec un public plus large.

### 3.3.1.2 Les stratégies les moins nourrissantes

J'aimerais aussi dire un mot sur les stratégies qui n'ont pas fonctionné et que les acteurs et moi avons jugées comme étant les moins nourrissantes. Dans certains cas, le problème était que les acteurs et moi avions des visions différentes du rôle et l'importance l'échauffement théâtral. Selon moi, l'élaboration de l'échauffement de théâtre est une tâche qui appartient à la metteuse en scène, car l'échauffement sert à nourrir l'acteur et le mettre dans l'état d'esprit nécessaire à l'atelier. C'est pour cette raison que je souhaitais prendre en charge les échauffements. Par exemple, je proposais aux acteurs des visualisations et des exercices physiques reliés à la nourriture en début de laboratoire. Or, les acteurs m'ont exprimé que pour eux, l'échauffement est un processus personnel et individuel, qui doit être fait avant d'arriver dans le local de répétition.

D'autres fois, les stratégies ne fonctionnaient pas, car il manquait de temps ou parce que ma proposition manquait de subtilité. Par exemple, je pense à la fois où j'ai donné de la saucisse et du chocolat aux acteurs

pour leur faire parler du rôle genré de la nourriture. Ceci leur semblait trop évident ou immature. Parfois, la stratégie ne fonctionnait pas parce que je ne laissais pas de place à l'interprétation (par exemple : quand je leur ai demandé d'utiliser des bonbons pour illustrer l'histoire biblique du pain et des poissons). J'observe que les acteurs veulent des contraintes, mais préfèrent que je ne leur impose pas la manière exacte d'utiliser la nourriture que j'apporte.

À plusieurs reprises, le problème des exercices que nous faisons était qu'ils plaçaient un spectateur non consentant dans une position trop inconfortable. Par exemple, où le spectateur était choisi au hasard pour s'exposer au jugement des autres ou pour faire des actions inconfortables. Je pense à deux improvisations qui ont été faites par AC1 et AC4. Dans l'une, la spectatrice était choisie pour jouer le rôle d'une ancienne amoureuse, alors que l'acteur lui racontait l'histoire d'une rupture très pénible. Il était inconfortable pour elle de recevoir cette histoire très personnelle et de l'incarner, surtout que les paroles dites par AC1 semblaient l'accuser pour la rupture. Dans l'autre improvisation problématique, le spectateur était placé au centre de la scène dans le cadre d'une audition imaginaire devant un panel d'autres spectateurs qui jugeaient sa performance. Choisi au hasard pour participer dans cette impro, le spectateur se sentait perplexe et intimidé. Bien que ces deux improvisations aient été désamorçées par la suite et que les spectateurs aient pu exprimer leur inconfort, on se rend compte que c'est le rôle de la metteuse en scène de toujours être vigilante. Même avec une stratégie censée favoriser la participation du public, le consentement éclairé du public et la facilité de l'interaction demandée (questions et réponses directes ou lecture d'un texte par exemple) sont essentiels au bon fonctionnement de l'improvisation et la sécurité de tous.

### 3.3.2 Survol du canevas investigatif

D'après la méthode qualitative de Paillé et Mucchielli, le but du canevas investigatif est de revenir à ses questions de recherche initiales (celles qui ont forgé le processus de création et ont orienté les choix dans les laboratoires) et de constater quelles nouvelles questions surviennent à partir des premières questions élaborées (Paillé et Mucchielli, 2016). Ensuite, une fois les nouvelles questions formulées et mises sur papier, la chercheuse doit se servir des données récoltées pour trouver des réponses aux nouvelles questions.

J'ai voulu utiliser cette méthode parce que je suis le genre d'artiste qui préfère nettement l'acte de trouver les bonnes questions à l'acte de trouver les bonnes réponses. En faisant le canevas ci-dessous, j'ai donc

commencé par utiliser la donnée pour comprendre comment les paroles et actions des AC répondaient déjà aux questions de recherche que je me posais en décembre 2019. J'ai noté plusieurs nouvelles questions qu'ils ont également abordées dans nos discussions. Puis, j'ai analysé les données une deuxième et troisième fois pour tenter de répondre aux nouvelles questions posées. Cette méthode est assez fascinante parce qu'elle est circulaire, dans le sens qu'une question mène à une réponse, qui mène de nouveau à une question, qui mène ensuite à une réponse et ainsi de suite. La méthode me force à constamment comparer les données et me servir des données de manière croisée (par exemple : un commentaire que j'ai enregistré dans le labo 1 peut servir de réponse à une question émise dans le labo 10). Outre les questions qui sont ressorties à propos de la pandémie et de la manière dont je dirige l'équipe (que j'ai abordé dans la section 3.2 et donc auquel je ne reviendrais pas ici) j'ai noté qu'il y a eu dix grandes catégories de nouvelles questions qui ont émergé des réflexions avec les acteurs-cuisiniers. Je les ai formulés dans mes mots ci-dessous :

1. Comment voit-on le gaspillage de la nourriture sur scène versus le gaspillage à la maison?
2. Est-ce que l'utilisation de la nourriture permet de révéler la démarche de l'artiste ?
3. Comment est-ce que la culpabilité et le dégoût jouent dans notre rapport à la nourriture?
4. En quoi est-ce que manger des choses encore vivantes est-ce différent ou pire de manger des choses mortes?
5. Qui est-ce qu'on vise avec ce projet ?
6. Sommes-nous plus authentiques chez nous, dans les moments de non-performance?
7. Est-ce que la participation dans l'art c'est contagieux ?
8. Est-ce que le fait de se connaître avant le projet change la dynamique dans le groupe ?
9. Est-ce que les petites attentions personnelles donnent aux acteurs l'impression d'être nourris?
10. Quelle est la différence entre le convivial et le nourrissant?

Ces questions me frappent, car je n'aurais pas forcément pensé à les identifier dans ma réflexion initiale sur le théâtre et la nourriture. Sans recopier tout ce qui a été dit par les acteurs-cuisiniers, si je résume rapidement les réflexions qui ont été menées en me basant sur les données recueillies, j'observe trois grandes pistes de questionnement.

La première concerne la dimension politique et éthique de nos explorations; et la manière dont nos opinions et valeurs personnelles s'exprimaient dans notre utilisation de la nourriture sur scène. En effet, nous avons beaucoup discuté d'enjeux sociaux à travers la nourriture et notre responsabilité en tant qu'artistes. Plusieurs d'entre nous avons cherché à rendre cette réflexion tangible et concrète dans les scènes que nous avons créées. Les ateliers nous ont permis d'élaborer une plateforme d'échange, de dialogue et de créativité pour entamer des « énormes débats » (AC4) sur l'identité, l'environnement et les

inégalités sociales, même que pour AC4 ces débats-là sont les fondements de la convivialité que nous avons bâtie ensemble. De plus, comme l'explique AC1, les scènes que nous faisons représentaient nos démarches et révélaient «la sensibilité artistique de chacun. Certains sont plus conceptuels, certains sont moins conceptuels. Chacun a assumé son style. » (AC1). AC5 l'exprime bien dans son questionnaire de début de processus, nous avons aussi chacun beaucoup lutté contre nos propres contradictions et tenté de les mettre au défi ou de les accepter. Par exemple, alors que certains voyaient le gaspillage alimentaire comme étant néfaste, d'autres pouvaient le justifier dans un contexte artistique (voir Annexe B, partie 9).

La deuxième piste de réflexion est à propos de la vulnérabilité comme concept important à ma recherche. Dans nos essais, j'observe que la vulnérabilité<sup>51</sup> mène à la convivialité et que, réciproquement la convivialité mène à la vulnérabilité. En commençant ce projet, je ne me doutais pas que la vulnérabilité ressortirait comme un concept essentiel. Et pourtant, le laboratoire dont les acteurs-cuisiniers se souviennent le plus et mentionnent le plus souvent est le septième laboratoire, où nous avons exploré les thèmes de l'identité et où les acteurs se sont confiés les uns aux autres et ont créé de vrais liens. Étonnamment, la scène la plus vénérable et intime de la conférence-démonstration que nous avons présentée en avril 2021 était aussi la scène qui semble avoir le plus touché les spectateurs durant notre conférence-démonstration. Quand je demande aux acteurs quel moment durant notre processus évoquait l'ultime exemple de convivialité, AC3 répond « les moments où on s'est ouvert l'un à l'autre, lors du labo 7. Dans les moments où on se racontait des choses je me considérais chanceuse d'avoir accès à ça. Quand tu es rendue proche, c'est là que c'est vraiment convivial. Ça mène à ça ». De même, AC4 parle du septième laboratoire comme d'un « moment charnière » qui « reflète le cheminement qu'on a fait ». En effet, il est intéressant de noter que la convivialité semble indissociable de l'intimité qui s'est développée entre les participants au cours des dix semaines, surtout dans le labo 7, mais que cette intimité avait des retombées pas simplement dans le local de répétition mais en dehors des exercices aussi. Cette vulnérabilité, qu'ils définissent comme étant un partage « sans filtre » où on « s'ouvre le cœur » (AC4), nécessitait l'écoute et le respect de tous les participants. Selon eux, la convivialité requiert «la confiance » (AC1) et ne peut pas se créer « de façon soudaine » (AC4). Au contraire, l'intimité et la convivialité témoignent du travail progressif, mais aussi d'une ouverture et d'une écoute soutenue au cours des ateliers. De ce projet, je retire donc la notion qu'il faut un certain degré de vulnérabilité et d'intimité pour faire place à des

---

<sup>51</sup> Le dictionnaire Larousse en ligne définit une personne vulnérable comme « qui est exposé à recevoir des blessures, des coups ». C'est plutôt un état d'exposition émotionnelle ou d'ouverture à l'autre auquel je veux faire référence ici. De plus, quand j'utilise le terme vulnérabilité, je suis inspirée par la recherche actuelle et le discours populaire sur le concept de la vulnérabilité (voir TED talk de Brené Brown en juin 2010) comme étant un symbole de force, d'humanité et d'empathie (Brown, 2010).

rencontres authentiques. Cependant, il faut également que la metteure en scène puisse être vulnérable, car comme le mentionne AC1 « c'est un échange » et que « c'est un petit milieu, il faut de la convivialité, de la réciprocité (...) » (Questionnaire de fin de processus, début mai 2021).

Enfin, le dernier grand axe de réflexion que j'aimerais soulever est la différence entre le nourrissant et le convivial. À la suite de nos explorations, je me rends compte qu'un espace nourrissant n'est pas forcément un espace convivial, et vice versa. Plusieurs commentaires faits par les acteurs me guident vers cette réalisation. Tout d'abord, c'est le constat qu'ils font que l'aspect le plus nourrissant de nos laboratoires demeure la partie artistique de création. Ce qui les nourrit n'est pas nécessairement les moments où nous mangeons et parlons, mais les moments où les acteurs sont mis au défi : ceux où ils doivent tester une hypothèse à partir d'un aliment, trouver un sens à la consigne que je leur donne, créer collectivement ou alors présenter leurs idées devant le reste du groupe. Pour AC2, la convivialité du laboratoire venait du fait de rencontrer des inconnus et d'avoir « un contact avec des personnes hors de ma bulle, parler avec de nouveaux visages ». L'aspect convivial, selon lui, a vraiment été accentué une fois que nous avons des spectateurs dans le local avec nous que nous devons les accueillir. De même, AC6 pense que mon intention de convivialité s'est vraiment clarifiée et fait sentir une fois que je suis montée sur scène moi-même lors de la conférence-démonstration et que j'ai accueilli et parlé aux spectateurs. Les rituels d'accueil et les moments de partage de nourriture peuvent être nourrissants mais ils sont surtout un préambule au reste de l'atelier. Ils agissaient comme moments de transition pour nous mettre dans certaines postures d'écoute ou de création. La convivialité au théâtre nous permet d'être disposés à la réception, à l'accueil de l'autre, à la création et à des débats qui peuvent être confrontant. Dans cette lignée, les acteurs m'ont beaucoup souligné la différence entre le convivial et le nourrissant. Différentes choses les nourrissent soit « prendre des marches seul et se faire lancer des défis » (AC4) ou encore « écrire des pièces avec une collègue. Je trouve que lorsqu'on est avec l'autre on peut toujours se lancer la balle et trouver de nouvelles idées (...) Sinon je crois que d'aller voir plusieurs œuvres m'aide à créer puisque c'est inspirant » (AC3). Alors qu'ils sont tous d'accord que le théâtre doit être nourrissant, c'est-à-dire faire « évoluer » les artistes qui y participent (AC1) et « apporter quelque chose au public » (AC3), ils n'ont pas tous la vision que le théâtre doit obligatoirement être convivial. Notamment, certains pensent que cela peut être bénéfique quand le théâtre nous rend inconfortables ou nous donne la liberté complète de ressentir ce qu'on veut (voir Annexe B, partie 10). En général, je constate que convivialité et création peuvent s'entrecouper, mais pas toujours. Dans le processus, il y a eu des moments de convivialité plus

lents qui m'ont nourri spirituellement et des moments de création plus intensifs qui m'ont nourri et vraiment fait grandir sur le plan artistique.

### 3.3.3 Configuration d'un espace nourrissant en présence du public

C'est au metteur en scène de mettre la table du projet. Inviter les bons convives au projet et mettre la table. (AC1, Questionnaire de fin de processus, début mai 2021).

Puisque le but de ce mémoire est de réfléchir aux méthodes de mise en scène nourrissantes que j'ai élaborées, il me semble essentiel de parler du travail de mise en scène que j'ai fait tout au long de ce processus, pas simplement en laboratoire sous la forme d'essais mais dans la conférence-démonstration finale où j'ai présenté des extraits. En effet, je pense qu'un des aspects les plus réussis de mon projet a été la création d'une ambiance de complicité et de chaleur avec les quinze spectateurs invités à ma conférence-démonstration participative. La conférence-démonstration était un condensé de nos réflexions et nos stratégies jugées les plus efficaces, riches et nourrissantes (c'est-à-dire celles qui avaient une note de 9/10 dans le tableau des stratégies). C'était aussi l'occasion de pousser nos réflexions sur la convivialité plus loin en portant une attention particulière à ce public qu'on a attendu avec impatience et qu'on a accueilli les bras grands ouverts.

Nous avons fait le choix de mettre en scène un « accueil du public » vingt minutes avant le début du spectacle, qui était lui aussi orchestré et chorégraphié au même titre que les autres parties de la conférence-démonstration. Armés de désinfectant et de masques, nous avons préparé la salle de spectacle et littéralement mis la table pour les spectateurs (en plaçant tasses, café, thé et biscuits fortune sur une longue table). Je vois cet acte de mettre la table comme une métaphore parfaite pour la mise en scène en général, comme si la préparation de la table pouvait favoriser de bonnes conversations entre les convives et permettre au repas de goûter encore meilleur; comme si le geste de déplier la nappe pouvait être aussi élégant que le banquet lui-même. Nous avons également attendu le public sur la scène, en pleine vue (et non cachés dans les coulisses). A chaque représentation, le public était principalement composé d'étudiants, d'amis et de professeurs qui n'étaient pas allés au théâtre depuis au moins 6 mois. Notre stratégie dès le départ était d'éroder la barrière entre les acteurs et les spectateurs en les accueillant chaleureusement, en les intégrant à un groupe s'ils étaient arrivés seuls, en les aidant à se situer, en leur demandant leurs prénoms, en leur offrant thé, café ou chocolat chaud. Contrairement aux répétitions où je trouvais les AC assez timides devant nos invités, durant les représentations ils étaient allumés, joyeux

et chaleureux. J'ai observé qu'ils utilisaient les stratégies de «non-acting» (Kirby, 1972) que nous avons vues en laboratoire 9 et 10 et qu'ils considéraient cet accueil comme faisant partie de leur rôle d'acteur. Plusieurs d'entre eux ont même observé que ce sont ces vingt premières minutes en compagnie des spectateurs qui a permis de complètement détendre l'ambiance et les mettre dans un état de présence et d'écoute particulier. Plutôt que de s'échauffer individuellement ou faire les cent pas nerveusement derrière les rideaux comme il est coutume lorsque le public s'installe, les acteurs doivent être dans un autre mode de performance où ils vont tout de suite rencontrer le public et adopter une posture naturelle et conviviale. De plus, nous avons configuré l'espace de jeu pour qu'il soit ouvert et lumineux. À mi-chemin entre un espace de création et un espace de cuisine, les spectateurs pouvaient s'y promener librement dans les vingt premières minutes avant de s'installer dans les gradins placés à l'italienne devant la scène<sup>52</sup>. Une fois assis, les acteurs offraient aux spectateurs différents plateaux sur lesquels se trouvent des morceaux de texte à lire durant le spectacle ou alors des biscuits fortunes. Comme à un souper, l'ambiance était conviviale et informelle : les spectateurs étaient libres de discuter, dire bonjour à leurs amis, manger, s'asseoir, partager leur fortune avec leur voisin, lire le programme, rêvasser. Le plus particulier, j'ai observé, est que personne ne « jouait » : acteurs et spectateurs devaient tous deux se présenter en tant qu'eux-mêmes et recevoir l'autre. Une fois tous les spectateurs arrivés, le spectacle commença avec la création d'une ambiance solennelle. Nous voulions représenter le théâtre comme un refuge sacré et permettre au spectateur de se commémorer le deuil d'une longue année de fermeture des espaces publics. Des bougies électriques, qui avaient été placées à côté de chaque siège, continuaient à briller dans le noir. Les acteurs-cuisiniers se plaçaient alors en cercle, se sont tenu les mains et ont montré une scène inspirée de la stratégie 1. Ils se regardèrent dans les yeux et « bénirent » le théâtre disparu durant la pandémie. L'un des acteurs a même osé retirer son masque et défié quiconque de venir sur scène l'arrêter. Bien sûr, personne dans le public n'a bougé un muscle. Au contraire, le public se mit à rire et se pencha un peu plus vers nous, comme si lui aussi faisait partie de cet acte clandestin.

Au cours des quatre représentations, j'ai pu faire trois observations importantes sur le comportement du public et la manière que la participation et l'échange peuvent se déployer dans un spectacle comme le mien. Tout d'abord, je remarque qu'il est plus riche et efficace de penser à plusieurs manières de faire participer le public. En effet, j'ai convié le public à prendre part à la pièce soit avec des petites actions (nous dire bonjour, prendre un café), des actions moyennes (lire une citation à haute voix, répondre à nos

---

<sup>52</sup> Il était notre souhait initial de placer les spectateurs dans une configuration un peu plus participative (ex : un demi-cercle) mais cela était difficile avec les restrictions de distanciation imposées par la pandémie COVID-19)

questions dans la discussion finale) ou de grandes actions (monter sur scène, peindre le corps de la comédienne). Il y a même certains spectateurs qui apprécient le fait de se promener dans un environnement immersif et participatif, mais sans s'y engager de manière directe ou faire d'interventions concrètes. Je me rends compte que cette variété d'actions participatives permet à tout le monde de contribuer selon son niveau de confort. Je me rends compte aussi qu'un des fondements de la convivialité c'est donner la liberté aux gens de s'exprimer et contribuer sans que cela soit trop structuré. Dans les laboratoires comme dans la conférence-démonstration, je prends conscience de la grande valeur des moments informels qui ont lieu dans les transitions, où les participants peuvent manger et boire, se retrouver, se poser des questions, etc... Deuxièmement, j'ai observé dans ce processus que la participation est contagieuse. Le théâtre, nous le savons, est un art où il faut interpréter, critiquer, dialoguer et être en relation aux autres pour qu'il prenne son sens. Dans la même lignée, AC6 ajoute que « la fonction du théâtre c'est de contaminer » (au niveau symbolique) et que les acteurs et spectateurs entrent dans un théâtre en connaissance de cause. Selon elle, acteurs et spectateurs se mettent donc délibérément dans un état vulnérable et ouvert à ce que l'autre peut transmettre, ce qui devient plus difficile quand on est masqué à cause de la pandémie. Dans notre propre processus, cette contagion était apparente également. Dans les moments où nous avons activement demandé aux spectateurs de participer, nous avons remarqué qu'ils s'observaient attentivement, prenant exemple des autres et s'appuyant sur les réactions du groupe. Par exemple, dans la scène où AC3 se fait peindre dessus par un spectateur, AC3 nous fait remarquer qu'elle a été traitée avec beaucoup plus de bienveillance que ce à quoi elle s'attendait. Nous en arrivons à la conclusion que ce sont les conventions de douceur que nous avons déjà établies au cours du spectacle et l'influence des autres spectateurs qui ont probablement eu un impact sur l'attitude du spectateur qui peint. Troisièmement, l'espace choisi a un grand impact sur la qualité de la participation. C'est un constat que nous avons même pu faire durant nos laboratoires également. Dans les situations où les spectateurs étaient placés de manière frontale et très éloignés des performeurs, la distance semblait intimider les spectateurs et faisait diminuer la participation, ou du moins nous rappelait que nous étions « au théâtre traditionnel ». Quand le rapport scène/salle change, la dynamique change elle aussi et la participation augmente. C'est pour cette raison qu'il y a eu beaucoup de participation dans les vingt premières minutes du spectacle, lorsque le quatrième mur était brisé et que chacun était libre de se promener dans le théâtre, que ce soit sur scène ou parmi les sièges des spectateurs.<sup>53</sup>

---

<sup>53</sup> Si j'avais à refaire ce spectacle après la fin de la pandémie COVID-19, ce ne serait pas dans une salle à l'italienne mais probablement dans une configuration circulaire ou autour d'une très longue table.

## CONCLUSION

One may be ambivalent about whether artists should make performance, but surely art can only be improved if artists cook? Staging cooking as art is another question altogether; so is treating cooking as if it were art. But for learning the virtues of patience, attention to detail, reverence for both tradition and innovation and that the outcome of a process is not a product but an element of the next process (eating), cooking is a practice which can be universally recommended to artists (Clark et al., 1999, p.45)

Dans cette conclusion, j'aimerais *digérer* les résultats et retombées multiples de ce projet. J'espère avoir démontré à travers ce mémoire combien nous avons à apprendre du monde culinaire en tant qu'artistes. Comme le souligne la citation précédente, plusieurs qualités qui sont caractéristiques de la cuisinière sont aussi applicables à l'artiste. J'aimerais en relever quelques-unes ici. Clark et ses collègues nomment tout d'abord l'importance de la patience; et je suis bien d'accord qu'elle doit nécessairement accompagner toute entreprise créative. Laisser les choses mijoter, c'est sain – et ça prend du temps. Il faut du temps pour que le riz au fond de la casserole se décolle enfin. Il faut du temps pour que nos restes, ces amas journaliers de retailles, coquilles d'œufs et pelures, se transforment en terre, et pour que de la terre pousse à nouveau de la nourriture. Il est même souvent dit que pour faire du pain, il faut trois ingrédients seulement : de la farine, de l'eau et du *temps* (Luksic, 2017). La nourriture a besoin de temps pour cuire, sinon elle devient trop dure ou trop molle, pas assez chaude ou alors vraiment trop brûlante. La nourriture a besoin de temps pour que les saveurs se déposent dans l'huile ou sur notre langue. La création théâtrale, parallèlement, a besoin de temps pour mûrir, s'épanouir et trouver son sens. En théâtre comme en cuisine, c'est avec le temps que les saveurs peuvent s'accumuler et se compléter<sup>54</sup>. Le metteur en scène québécois Robert Lepage par exemple est réputé pour son amour du travail à long terme (des processus créatifs qui durent des années), ce qui le mène à fonder plusieurs compagnies et lieux artistiques où la création peut se déployer en toute lenteur.<sup>55</sup> La deuxième caractéristique que je soulignerai est l'instinct, car l'instinct est aussi fondamental à l'art qu'à la cuisine. Une cuisinière talentueuse, selon la chef Alice Waters du restaurant américain Chez Panisse, doit savoir discerner les meilleurs ingrédients. Elle doit savoir faire confiance à son goût et à son instinct (Waters, 2019). Une troisième caractéristique commune entre l'art

---

<sup>54</sup> J'ai toujours trouvé intéressant que les chefs utilisent parfois les huiles et restants brûlés de nourriture dans la poêle pour cuire la prochaine étape du repas. C'est une méthode créative qui nous permet de goûter des couches de saveurs nuancées, riches et profondes.

<sup>55</sup> Voir le site web <https://exmachina.ca/robert-lepage>

et la cuisine qui résonne beaucoup avec moi est l'importance du processus. La richesse d'un processus créatif est primordiale dans l'art et la cuisine, car cela façonne le résultat final, permet la création et la transformation, et ultimement donne lieu à l'échange lorsque l'œuvre ou le plat est créé puis consommé. Enfin, je nommerai l'inventivité comme dernier point de convergence. Il faut beaucoup d'inventivité et un esprit curieux dans ces deux disciplines. Certains chefs, comme René Redzepi du célèbre restaurant danois Noma, affirment que c'est en explorant notre environnement et en entrant en relation avec les humains qui l'habitent qu'on découvre des merveilles. Selon Redzepi, les cuisiniers sont des aventuriers du goût, des « explorers of an edible planet » qui sont toujours en quête de la prochaine chose à créer ou goûter (Deschamps, 2017). Les artistes aussi, dit le metteur en scène Thomas Ostermeier dans la citation suivante, sont des explorateurs de l'humain à la base. Il écrit ceci en parlant de la mise en scène « C'est une tâche qui ressemble à celle d'un chercheur dans un laboratoire des comportements humains et qui avec deux comédiens sur un plateau, amène un infini de possibilités de comportement. » (2016). Je me reconnais beaucoup dans cette citation. Avec grande joie et créativité, je me suis lancée dans nos multiples explorations et je constate en effet que c'est toujours le côté humain qui nous touche le plus au théâtre. Même si nous utilisons de la nourriture et autres objets culinaires pour créer, ce qui est ressorti comme l'aspect le plus important, le plus vrai et le plus affectant de notre processus c'était l'humain et nos relations l'un à l'autre.

Les objectifs de ce mémoire-crédation étaient de réfléchir à ma pratique artistique en mise en scène, de valider quels éléments rendent ma démarche nourrissante, et de cartographier les méthodes qui peuvent favoriser un espace de convivialité et d'échange entre collaborateurs de théâtre et spectateurs. Généralement, ces objectifs ont été atteints et je suis satisfaite d'avoir déterminé quels exercices et rituels étaient les plus nourrissants et stimulants. Au niveau des acteurs-cuisiniers, je pense que l'impact du projet était généralement positif. Le projet a permis exploration, découverte, mise au défi, rencontre et partage avec d'autres artistes durant une crise sanitaire qui rendait les rapprochements difficiles. Il a également donné la chance aux six acteurs-cuisiniers de développer leur compréhension et leur utilisation de la nourriture comme matériel esthétique et symbolique sur scène. Puisque la nourriture sur scène est fréquente dans les performances contemporaines (mais pas toujours étudiée en tant que telle dans un cadre scolaire ou professionnel), je crois que cette exploration sera bénéfique pour le domaine théâtral participatif. En effet, c'était avec grand plaisir que j'ai recueilli au cours des deux dernières années des exemples et souvenirs multiples de spectacles utilisant de la nourriture, racontés en détail par tous ceux à qui je parlais de mon projet. Pour faire écho à Bert O. States mentionné dans le chapitre 1 (1987) la

nourriture utilisée ou consommée en scène semble laisser une marque indélébile dans l'esprit des spectateurs à qui j'ai parlé, sans doute de par sa dimension réelle et vivante. C'est également avec grand plaisir que j'ai écouté de nombreux artistes au cours de la dernière année me raconter combien ils ont besoin de rituels de convivialité dans le processus créatif. Les artistes étant des personnes travaillant sur des projets ponctuels très intenses avec un début, milieu et fin, il leur fait du bien de pouvoir marquer les étapes de ce parcours créatif, prendre le pouls du groupe, se réunir et se remercier. De plus, il est de mon avis que ce désir de rencontrer l'autre est de plus en plus sondé par les artistes dans les salles de répétition à Montréal, surtout avec l'avancement du « care culture » que nous observons dans les dernières années (Cavanagh, 2012) et qui a fortement augmenté avec la pandémie de la COVID-19. Il n'y a qu'à consulter les pièces recueillies dans le livre intitulé *Le besoin fou de l'autre : petite anthologie du théâtre québécois durant la pandémie de la COVID-19*, dans lesquelles des nouveaux textes comme *L'espace entre nous* d'Evelyne de la Chenelière nous rappellent que nous devons protéger les liens entre humains à tout prix. En effet, nous avons eu beaucoup de conversations au sein de l'équipe sur les genres d'espaces de travail que nous voulons aménager dans nos théâtres à l'avenir, ainsi que le genre de dirigeante que nous voulons à la tête de nos projets. Nous n'étions pas tous d'accord sur le rôle hiérarchique de la metteuse en scène, mais il y avait un consensus sur l'importance de créer des espaces de création plus inclusifs et plus conviviaux. Selon moi, ceci reflète la nécessité d'un projet comme le mien.

Avant de nommer les points principaux qu'on peut retirer de cette recherche, j'aimerais aborder les limites de l'applicabilité de mon travail, ainsi que les avenues possibles pour l'amener plus loin. Tout d'abord, il est certain que mon groupe de six participants ne représente pas un échantillon assez large pour tirer des conclusions sur la population québécoise ou le milieu théâtral au complet. Les observations s'appliquent à ce groupe spécifique d'acteurs, étudié durant une période historique (la pandémie de la COVID-19) et un contexte particulier (l'Université du Québec à Montréal). Une autre limite à ce travail qu'une des actrice-cuisinière a évoqué avec moi après la fin des laboratoires est l'idée qu'en installant une certaine ambiance de convivialité et d'intimité entre collaborateurs d'une pièce de théâtre, il faut toujours garder en tête le risque de maintenir des relations sécuritaires et professionnelles dans ce type de projet. Comme dans tout lieu de travail ou espace public, il faut demeurer vigilant face à l'abus, la manipulation émotionnelle, le harcèlement et la peur de représailles qui peuvent exister dans un groupe de collègues, tout particulièrement si ces collègues partagent des moments très intimes en répétition. Enfin, la convivialité et le type de représentation scénique que nous pouvions mettre en place durant la pandémie étaient aussi limités, mais néanmoins adaptés au contexte avec créativité. Une autre chercheuse pourrait

prendre mon travail et l'essayer avec un plus grand groupe d'acteurs, ou encore avec des individus n'ayant jamais fait du théâtre, ou encore avec un groupe de vrais cuisiniers et cuisinières professionnels, afin de comparer les résultats. Il aurait également pu être intéressant de sélectionner des acteurs d'origines ethniques plus diverses afin d'ouvrir la porte à la question de la nourriture comme symbole de multiculturalisme, de richesse culturelle ou de colonialisme.

Avant d'essayer les dernières miettes de pain du comptoir et conclure ce mémoire pour de bon, rappelons qu'il y a deux volets importants à cette recherche : la nourriture et le nourrissant. Le premier moment décisif dans mon travail était de constater que la nourriture et le nourrissant n'étaient pas mutuellement exclusifs. La nourriture peut créer une atmosphère conviviale et nous amener à un processus nourrissant, mais pas toujours. Parfois, au contraire, la nourriture peut être traitée de manière violente et comme outil de dénonciation (voir chapitre 1.1). De manière similaire, un processus nourrissant peut se déployer dans un espace d'échange qui nous met au défi et qui nous fait pousser les limites de nos zones de confort. Un autre tournant dans ma recherche était les nombreux questionnements que j'ai eus sur les rôles de chacun dans l'équipe et sur mon rôle à moi, non comme *hôtesse* d'une expérience, mais comme *dirigeante* à proprement parler (voir chapitre 3.2). Vers la fin du processus, j'ai compris que ce que je cherchais à faire à travers ce projet de maîtrise était d'articuler et réclamer la légitimité de ces méthodes de mise en scène, oui, mais aussi d'un type de gestion féministe et nourrissant. Les critiques passées que j'avais reçues d'acteurs avec qui je travaillais en théâtre communautaire m'avaient laissé un goût amer en bouche quant à une approche à la mise en scène trop maternelle. Ceci m'avait amené à me pencher sur mes motivations à nourrir, encadrer et soutenir mes acteurs (plutôt que d'inspirer la peur, imposer ma vision ou donner des ordres par exemple). En creusant plus loin, j'ai compris que mon projet de recherche est axé sur une exploration de la nourriture en scène et de méthodes plus bienveillantes qui, d'après moi, sont toutes aussi riches et efficaces pour l'équipe créative.

Le dernier moment décisif que j'ai affronté était de constater à quel point mon intérêt pour la nourriture remonte de très loin et comment les aliments continuent d'apparaître dans mes œuvres comme symbole d'émancipation et de pouvoir féminin. Je réalise que ma vision de la nourriture est unique dans le sens où elle perçoit la nourriture comme quelque chose de libérateur. Il y a quelque chose de libérateur lorsqu'on mange un taco de travers, ou lorsqu'on entre dans un restaurant et qu'on commande la tête haute le plus

grand format de crème glacée<sup>56</sup>. C'est une expérience libératrice et transformatrice que de manger ce qu'on aime, sans compromis. L'exploration de la nourriture me permet d'exprimer de nombreux tabous et de leur donner forme de manière concrète et sensorielle. Cela me permet de donner vie à ces questionnements féministes qui m'habitent, quant à mon rôle comme femme qui doit simultanément nourrir et se faire consommer, en tant que femme qui cherche à plaire aux autres et les servir quand elle occupe des rôles d'autorité. La nourriture, surtout la nourriture réconfortante que j'affectionne tant, est un médium pour créer des situations réconfortantes et les remettre en question. Les aliments facilitent la discussion et la transformation, ils nous aident à accepter un niveau d'inconfort qui est sain, qui est nécessaire et déclencheur... c'est le genre d'inconfort qui nous donne envie de nous lever et changer les choses. Ce n'est pas pour rien que les acteurs-cuisiniers m'affirment avoir été le plus nourris dans les moments où ils ont été mis au défi et invités à essayer des formes plus audacieuses. La cuisine et l'art appellent à l'audace.

---

<sup>56</sup> Voir l'épisode 2 du balado, *The Guilty Feminist* (Francis-White, 2016) pour une discussion approfondie sur les manières féministes qu'on peut manger, cuisiner et commander de la nourriture.

**ANNEXE A**  
**DOCUMENTATION DES LABORATOIRES**

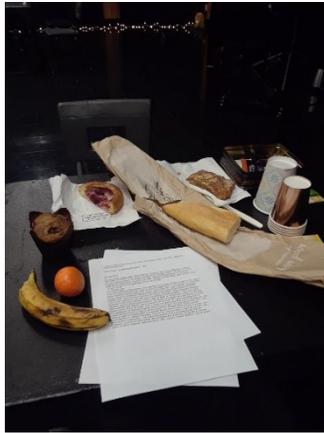


IMAGE 1- Labo#2 – novembre 2020- UQAM- Anne-Marie St-Louis



IMAGE 2 ET 3- Labo#3 – Décembre 2020- UQAM- Anne-Marie St-Louis

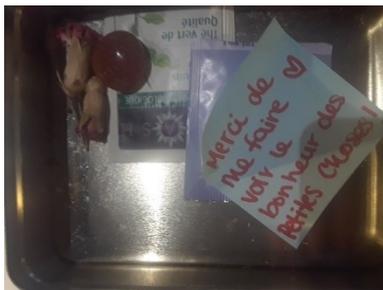


IMAGE 4 ET 5- Labo#6 – Janvier 2021- UQAM- Anne-Marie St-Louis



IMAGE 6- Labo#7 – Février 2021- UQAM- Anne-Marie St-Louis

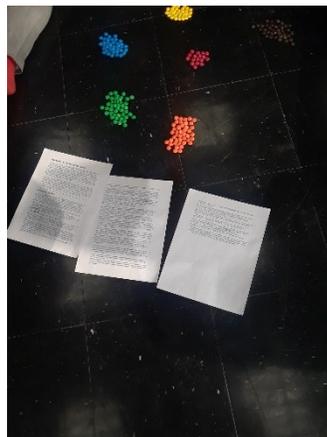


IMAGE 7- Labo#8 – Février 2021- UQAM- Anne-Marie St-Louis



IMAGE 8- Labo#9 – Février 2021- UQAM- Anne-Marie St-Louis

## ANNEXE B

### DONNÉES DE RECHERCHE ET CITATIONS DES ACTEURS-CUISINIERS

#### Partie 1 – Témoignage sur la nourriture en scène

J'ai assisté à deux spectacles qui m'ont particulièrement marqué justement par les images que la nourriture venait créer. La première fois, c'était *La logique du pire* de Étienne Lepage. Il y avait un cantaloup qui explosait. Ce dernier figurait une tête. L'image était extrêmement forte, il y avait des bouts de cantaloups partout. Même si je voyais bien que ce n'était qu'un fruit, je ne pouvais cesser d'imaginer des bouts de cervelle. La deuxième fois, c'était dans *Doggy dans gravel*. Une femme se faisait violer, en simultanément, une mère fourrait une dinde. C'était une des images les plus fortes que j'ai vu au théâtre. C'était très violent. Beaucoup plus que seulement l'acte. C'est comme si le fait de le représenter avec la nourriture venait encore plus « objectifier » la femme qui se fait « remplir ». C'est difficile à expliquer en mot, et je crois que c'est ce qui fait la force de cette image. (AC3, Questionnaire de début de processus, début novembre 2020)

#### Partie 2- Témoignage sur la manière dont la relation à la nourriture se crée durant l'enfance

Le manque (d'attention, d'amour, de diversité de choix, de soins, etc.) se répercute sur la relation à la nourriture. Je ne ferais pas de généralités mais j'observe avec les 2 enfants que j'ai accueillis à la fois un manque de curiosité pour la diversité alimentaire et une insécurité à la découverte. En ce moment, j'accueille un petit garçon qui a été sévèrement maltraité psychologiquement et physiquement. Il n'a pas mangé à sa faim pendant plusieurs mois. Depuis son placement, il a un gros appétit et prend plaisir à manger. Cependant, sa relation à la nourriture fluctue. Il se montre peu intéressé par les nouvelles saveurs (il a 5 ans, ce qui s'explique aussi par son âge également). Et les saveurs qu'il aime le lundi peuvent le dégoûter le mardi. Le manque de nourriture, dans l'imaginaire, nous porterait à croire qu'en présence de n'importe quel repas, on soit amené à s'en satisfaire sans rechigner. Mais c'est sans compter le besoin viscéral de contrôler son environnement. (AC5, Défi créatif et alimentaire #5, mi-décembre 2020)

#### Partie 3- Témoignage sur l'impact du contact quotidien avec des produits frais

Je suis un enthousiasme de la bouffe en général. J'adore manger de bonnes choses et en grande quantité. Je peux passer des nuits blanches à regarder des vidéos axées sur la bouffe. Recettes, chef qui commente la cuisine d'autres chefs, des producteurs qui parle de leurs produits agricoles, « documentaires » alimentaires, etc. J'aime beaucoup cuisiner, même si parfois j'ai dû négliger (et parfois pendant longtemps) ce plaisir faute de temps ou d'énergie. Il y a définitivement pour moi quelque chose de thérapeutique dans l'acte de cuisiner. Cuisiner en prenant son temps. Et surtout cuisiner pour quelqu'un. Mais mon lien plus particulier avec la nourriture est lié à mon travail. Cela fait maintenant huit ans que je travaille dans l'alimentation spécialisée (...). Le fait que je suis presque à tous les jours au marché Jean-Talon a aussi un impact avec la nourriture. Je suis beaucoup plus alerte aux saisons et à l'évolution des aliments à travers le temps (temps de la saison, temps de conservations, temps de transformation, etc.) qu'une grande majorité des consommateurs moyens et je

parle par expérience. Je suis aussi en contact avec plusieurs producteurs qui partagent leur savoir sur leurs produits et sur les problèmes qui peuvent se frayer entre la récolte et la production de la matière première, la transformation et le client qui consomme. (AC4, Questionnaire de début de processus, début novembre 2020)

#### Partie 4- Témoignage sur l'importance de manger ensemble

Le repas est le théâtre de l'âme, un moment d'intimité où tout se joue dans des petits riens. C'est aussi à ce moment précis où la parole se délie, où le partage d'un met commun permet de mettre tout le monde sur le même pied d'égalité. Je vois ça comme une pause nécessaire dans la journée. Pour apprécier les petits riens (AC5, Questionnaire de début de processus, début novembre 2020)

#### Partie 5- Témoignages sur la question du théâtre nourrissant

Le théâtre n'est pas QUE ça. On peut être nourri par une expérience dont l'objectif sera le contraire d'évoquer la convivialité. Je pense que par essence, la vie est inconfortable. Le théâtre modèle cet inconfort et le transcende pour nous faire vivre une panoplie d'émotions qui nous amènent à accepter cet inconfort. cette imperfection comme quelque chose de riche. De goût. De vivant. (AC5, Questionnaire de début de processus, début novembre 2020)

Oui, le théâtre est une nourriture mais contrairement à un repas on ne doit pas orienter les saveurs, pas mettre les saveurs dans la bouche du spectateur. Il faut laisser le spectateur être cocréateur. (...) Je ne veux pas nécessairement dès le départ créer un *être ensemble*. L'être ensemble peut être créé différemment. (AC4, Questionnaire de fin de processus, début mai 2021)

La fonction du théâtre, par essence, est de nourrir l'âme (du spectateur comme du comédien/metteur en scène). La connexion à l'autre en tant qu'humain, de performeur à son art, ou encore entre metteur en scène et acteur a autant de configurations possibles que de visages. Il y a théâtre ou performance lorsqu'il y a partage et transmission d'une émotion qui nourrit autant l'expéditeur que le récepteur. (...) La convivialité participe donc à la création de ce lien. Mais être privé de convivialité peut également amener à expérimenter autre chose, autrement. En revanche, l'absence totale de lien, d'échange et donc de nourriture de l'âme nie selon moi, le processus théâtral. (AC5, Questionnaire de début de processus, début novembre 2020)

#### Partie 6- Témoignage sur la collaboration

Personnellement, je crois en effet que la metteure en scène doit nourrir la créativité, mais ce n'est pas seulement son rôle à elle. Selon moi, chaque personne impliquée dans un processus créatif se doit de nourrir l'autre, d'avoir des idées, d'essayer, d'explorer. Si c'est fait seulement d'un côté, j'ai l'impression qu'il manque quelque chose pour aller au maximum du potentiel d'un projet (AC3, Questionnaire de fin de processus, début mai 2021)

### Partie 7- L'acteur comme un invité qui n'arrive pas les mains vides

Je pense que c'est le rôle du metteur en scène de nourrir les artistes avec qui il entreprend un acte de création. Mais les artistes doivent aussi être généreux. Je viens de l'école de pensée où on n'arrive jamais les mains vides. C'est très impoli d'être invité à dîner et de ne pas au moins amener une bouteille à partager. Ça ne donne pas envie de renouveler l'invitation. (AC1, Questionnaire de début de processus, début novembre 2020)

### Partie 8- Témoignage sur le travail au théâtre en pandémie

À Place des Arts, c'est une immense salle et on est toujours en train de s'assurer que tout le monde est à deux mètres et porte son masque. La fonction du théâtre c'est de contaminer. C'est la contamination. Mais maintenant, on est protégé de ce qui se passe sur scène. Ça envoie un message contraire de ce qu'on essaie de faire. On ne veut pas se protéger en entrant dans un théâtre, on veut se rendre vulnérable. (AC6, questionnaire de fin de processus, mai 2021)

### Partie 9- Témoignage sur nos contradictions face à la nourriture

La dimension politique de mon rapport à la nourriture est assez difficile à expliciter. Je mange peu de viande et j'essaie au maximum d'éviter de gaspiller, dans un objectif de conscience collective. Mais j'ai mes propres contradictions : je composte une fois sur 10, j'achète peu bio, etc (AC5, Questionnaire de début de processus, début novembre 2020)

### Partie 10- Témoignage sur le rôle de la metteure en scène

La hiérarchie brime le dialogue entre l'art et le public, crée des tensions qui bloquent l'accès à la créativité collective présente dans le théâtre. (...) L'artiste ne doit pas prétendre à un savoir supérieur, mais bien à un art qui laisse libre cours à interprétation, à la représentation des sentiments. Donc à la créativité collective. C'est bien beau tout ça, mais c'est une autre paire de manche quand on est en salle de répétition et que nous devons créer. (...) Dans un monde idéal, toutes les voies et des idées méritent d'être entendues et exprimées sans jugement. Le metteur en scène a selon moi le rôle de repérer les forces et les lacunes créatives de chacun. De les stimuler ou les améliorer. D'encourager la chimie de groupes. D'utiliser forces et faiblesse comme un outil de travail. Mais bien sûr, sous les contraintes et selon le type de spectacles, le metteur en scène se doit d'intervenir de manière forte, de trancher et même d'imposer un choix artistique. (...) La clef c'est le juste milieu entre la cour de récréation et la dictature. (AC4, questionnaire du début de processus, novembre 2020)

## RÉFÉRENCES

- Académie culinaire. (2021). Mise en place. Dans Le dictionnaire de l'Académie culinaire. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://academieculinaire.com/search?q=mise+en+place>.
- Bakhtin, M. (1984). *Problems of Dostoevsky's Poetics* (C. Emerson, trad.). *Theory and History of Literature*. (Publication originale en 1929).
- Barkley, E., *et al.* (2004). *Collaborative Learning Techniques: A Handbook for College Faculty*. Hoboken.
- Barthes, R. (1961) « Vers une psycho-sociologie de l'alimentation moderne » *Annales : Économies, sociétés, civilisations*, 5, 977-986.
- Batliwala, S. (2010). «Feminist Leadership for Social Transformations : Clearing the Conceptual Cloud». [Résumé]. CREA 2008 : Building Feminist Leadership - Looking Back, Looking Forward, Cape Town, Afrique du Sud.
- Beauregard, M. *et al.* (2021). *Le besoin fou de l'autre : petite anthologie du théâtre québécois durant la pandémie de la COVID-19*. Pièces.
- Bishop, C. (2004). Antagonism and Relational Aesthetics. *CUNY Academic Works*, 110, 51-79. <http://www.teamgal.com/production/1701/SS04October.pdf>
- Bishop, C. and Whitechapel Art Gallery (2006) *Participation*. London: Whitechapel (Documents of contemporary art).
- Bishop, C. (2012). *Artificial hells : participatory art and the politics of spectatorship*. Verso Books.
- Bostow, R., *et al.* (2015). *A Guide to Feminist Pedagogy*. <https://my.vanderbilt.edu/femped/>
- Boucher, M. (2014). *La nourriture en art performatif : Son usage, de la première moitié du 20e siècle à aujourd'hui*. Trois Rivières : Éditions d'art Le Sabord.
- Bourriaud, N. (2001). *Esthétique relationnelle*. Les presses du réel.
- Brecht, B., & Willett, J. (1964). *Brecht on theatre : the development of an aesthetic*. New York : Hill and Wang.
- Brown, B. (2010, 23 déc). The power of vulnerability. Communication présentée au Ted Talk, Huston. [https://www.youtube.com/watch?v=iCvmsMzIF7o&ab\\_channel=TED](https://www.youtube.com/watch?v=iCvmsMzIF7o&ab_channel=TED)

- Cavanagh, T, Macfarlane, A, Glynn, T, et Macfarlane, S. (2012). Creating peaceful and effective schools through a culture of care. *Discourse: Studies in the Cultural Politics of Education: Dangerous Spaces: Threatening Sites for Social*, 33(3), 443-455.
- Counihan, C et. al. (dir.). (2017). *Food and Culture : A Reader* (4<sup>e</sup> éd.). Routledge.
- Coult, T et Kershaw, B. (1983) *Engineers of the Imagination: The Welfare State International*. Londres : Bloomsbury Academic.
- Creactifs. (2021). *Créactifs*. <http://creactifs.net/>.
- Cyr, C. et Montaignac, K. (2015). Nourriture en scène : présentation. *Jeu*, 154, 12–13.
- Debord, G. (1996). *La société du spectacle* (Ser. Folio, 2788). Paris : Gallimard.
- Deschamps, P. (réalis.). (2015). *Noma, My Perfect Storm* [Film]. Blenkov.
- Diaz, F. (2005). L'observation participante comme outil de compréhension du champ de la sécurité, 2, UQÀM: Association champ pénal.
- Dictionnaire Larousse. (2021). Sensoriel. Dans Le dictionnaire de la langue française. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.
- Dictionnaire Larousse. (2021). Hôtesse. Dans Le dictionnaire de la langue française. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.
- Dictionnaire Larousse. (2021). Nourrir. Dans Le dictionnaire de la langue française. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.
- Dictionnaire Larousse. (2021). Vulnérable. Dans Le dictionnaire de la langue française. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.
- Fornwald, B, Matotek, J, et Peart, W. (2016). *On the Table*. Dunlop Art Gallery.
- Gaigg, C. (1999). The Edible Metaphor. *Performance Research*, 4, 1, 88-92.
- Germain, T. (2019). Quand la littérature n'est pas dans son assiette. Le genre culinaire au Québec : pratiques, codes, esthétiques et enjeux. [Mémoire de maîtrise, Université du Québec à Montréal]. Archipel. <http://www.archipel.uqam.ca/3251/>
- Gosselin, P., Le Coguiec Éric, Congrès de l'Acfas (2006). *La recherche création : pour une compréhension de la recherche en pratique artistique*. Presses de l'Université du Québec.

- Gourdon, A.-M. (1982). *Théâtre, public, perception*. Paris : Éditions du Centre national de la recherche scientifique.
- Greimas, A. J. (1983). La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur. *Du Sens II*. Seuil.
- Grimes, R. L. (2014) *The craft of ritual studies*. New York: Oxford University Press.
- Grünig Iribarren, S. (2019). Ivan illich et la ville conviviale. *Revue Du Mauss*, 54, 2, 44–59. Récupéré de <https://doi.org/10.3917/rdm.054.0044>
- Haentjens, B. (2014). *Un regard qui te fracasse : propos sur le théâtre et la mise en scène*. Boréal.
- Hooks, B. (1994). *Teaching to Transgress : Educations as the Practice of Freedom*. Routledge.
- Iball, H. (1999). Melting Moments: Bodies Upstaged by the Foodie Gaze, *Performance Research*, 4, 1, 70-81,
- Kapelusz, A. (2013). De la « participation » au « participatif » : évolution de la place du spectateur. *Jeu*, 147, 58–63.
- Kaprow, A. (1968). How to Make a Happening [Résumé]. *Primary Information*, 2009, 1-9.
- Kataoka, M., Tiravanija, R., et Tokyo Opera Shiti Ato Gyarari. (2002). *Rirkrit Tiravanija : untitled, 2002 (the raw and the cooked)*. Tokyo Opera City Art Gallery.
- Kear, A. (1999). Cooking Time with Gertrude Stein. *Performance Research*, 4, 1, 44-55.
- Kirby, M. (1987). *A formalist theatre*. University of Pennsylvania Press.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1999). Playing to the Senses: Food as a Performance Medium. *Performance Research*, 4, 1-30.
- Labrecque, M. (2020) Femmes de pouvoir. *Jeu*, 175, 14-19. <https://id.erudit.org/iderudit/94091ac>.
- Lambert-Perrault, M-C. et Sicotte, G. (2016). «Quand l'aliment nourrit l'imaginaire. Présentation du dossier». *Captures*, 1(2).[revuecaptures.org/node/649](http://revuecaptures.org/node/649).
- Lamoureux, E. (2020). *De l'interaction à la cocréation. Quelques éléments pour une typologie de l'art participatif*. Trois-Rivières, 3 novembre 2020. Trois-Rivières : CRILCQ, UQTR.
- Lamoureux È., et Uhl, M. (2018). *Le vivre-ensemble à l'épreuve des pratiques culturelles et artistiques contemporaines* (Ser. Monde culturel). Presses de l'Université Laval. [https://epe.lacbac.gc.ca/101/200/300/pul/collection\\_monde\\_culturel/vivre\\_ensemble/9782763737393.pdf](https://epe.lacbac.gc.ca/101/200/300/pul/collection_monde_culturel/vivre_ensemble/9782763737393.pdf).

- Ledger, A. (2019). *The Director and Directing: Craft, Process and Aesthetic in Contemporary Theatre*. Springer.
- Lepage, R. (2021). *Ex Machina*. <https://exmachina.ca/>.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Le cru et le cuit*. Plon.
- Lebrun-Cordier, P. (2020). *Faire la ville avec les artistes. Pourquoi? Comment?* Paris, 9 novembre 2020. École des arts de la Sorbonne.
- L'orchestre d'hommes-orchestres. (2021). *Un chantier permanent des arts vivants*. <http://www.lodho.com/>.
- Loyer, E. (1998). Le théâtre national populaire au temps de Jean Vilar (1951-1963). *Vingtième Siècle, revue d'histoire*, 57, 89-103.
- Malaguzzi, S., et Férault, D. (2006). *Boire et manger : traditions et symboles* (Ser. Guide des arts). Paris : Hazan.
- Marchessault, J. (1981). *La saga des poules mouillées* (Ser. Théâtre). Les éditions de la Pleine Lune.
- Mendras, H., et Obertini, M. (2000). *Le sociologue et son terrain, trente recherches exemplaires*. Armand Colin.
- Moerman, G. (2020). *Qualitative Research Methods*. COURSERA [Présentation PowerPoint]. <https://d3c33hcgivev3.cloudfront.net/>
- Moustakas, C. (1990). *Heuristic research: desing, methodology and applications*. Newbury Park: Sage publications
- Mnouchkine, A. (s.d.). *Le théâtre du soleil*. Récupéré de <https://www.theatre-du-soleil.fr/fr/>.
- Ostermeier, T., Banu, G., & Pelechová Jitka. (2016). *Le théâtre et la peur*. (Pelechová Jitka, Trans., G. Banu, Ed.) (Ser. Le temps du théâtre). Actes Sud.
- Paillé, P., et Mucchielli, A. (2016). *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. Paris : Armand Colin.
- Pitaud, P. (2021). *À table, les vieux !*. Érès.
- Rancière, J. (2008). Le spectateur émancipé. Dans *Le spectateur émancipé*. La Fabrique.
- Raviv, Y. (2010). Eating My words. Talking about Food in Performance. *InVisible Culture*, 14, 1-24. Récupéré de [https://rochester.edu/in\\_visible\\_culture/Issue\\_1](https://rochester.edu/in_visible_culture/Issue_1)

- Raviv, Y. (2015). *Falafel nation : cuisine and the making of national identity in israel* (Ser. Studies of jews in society). University of Nebraska Press.
- Schechner, R. (2003). Towards a Poetics of Performance. Dans *Performance Theory*. Routledge.
- Schechner, R., et Schuman, M. (1976). *Ritual, play and performance : readings in the social sciences, theatre*. Seabury Press.
- Schumann, P. (2016) *At MassArt, Bread and Puppet Theater Shows Come with Fresh-baked Bread*. [Vidéo]. Récupéré de: <https://zh-tw.facebook.com/globe/videos/at-massart-bread-puppet-theater-shows-come-with-fresh-baked/10153998717863258/>
- Séguin, A. (2014). Un théâtre rassembleur ou une goutte d'huile dans l'engrenage, dans GUILBERT, Lucille. (dir.). *Médiations et francophonie interculturelle*. Montréal : Les presses de l'Université Laval, 2004, p. 101-117.
- Sicotte, G. (2015). *Signes de vie*. <https://www.genevievesicotte.com/signes-de-vie/>.
- States, B. O. (1985). *Great reckonings in little rooms : on the phenomenology of theater* (Ser. A quantum book). Calif.
- St-Louis, A. (2020, 21 octobre). Entrevue avec Danya Ortmann : Kitchen Chicken.
- Stupples, P. (dir.). (2014). *Art and Food*. Cambridge Scholars Publishing.
- Trudel, M. (2018). Tisser des liens entre l'art, la culture et le mieux-être. Dans Actes du Colloque sur la recherche en enseignement des arts visuels, Université du Québec à Montréal, sous la direction de Alain Savoie, Anne-Marie Émond, Francine Gagnon-Bourget et Pierre Gosselin, Université du Québec à Montréal 2016, Montréal : CRÉA Éditions
- Vilar, J. (1953). Le TNP service public. Dans *Le Théâtre service public*. Paris : Gallimard.
- Vitez, A., et al. (1991). *Le théâtre des idées : anthologie*. Gallimard.
- Waters, A. (2020). *Master Class Booklet*. MasterClass Yanka Industries.
- Weber, A. (2019). Théâtre et participation : une nouvelle donne esthétique et citoyenne ? *L'observatoire*, 54(2), 9–9. <https://doi.org/10.3917/lobs.054.0009>.
- White, G. (2013). *Audience Participation in Theatre: Aesthetics of the Invitation*. Palgrave Macmillan UK.
- Wren, J. (2018). *Authenticity is a feeling : My Life in PME-ART*. Bookhug.

## BIBLIOGRAPHIE

### NOURRITURE ET SOCIÉTÉ

Académie culinaire. (2021). Mise en place. Dans Le dictionnaire de l'Académie culinaire. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://academieculinaire.com/search?q=mise+en+place>

Adams, C. (2015). *The sexual politics of meat: A feminist-vegetarian critical theory*. New York : Bloomsbury Academic.

Bakhtin, M. (1984). *Problems of Dostoevsky's Poetics* (C. Emerson, trad.). *Theory and History of Litterature*. (Publication originale en 1929).

Barthes, R. (1961) « Vers une psycho-sociologie de l'alimentation moderne » *Annales : Économies, sociétés, civilisations*, 5, 977-986.

Chansky, D. (2015). *Kitchen sink realisms: Domestic labor, dining, and drama in American theatre*. University of Iowa Press.

Counihan, C et. al. (dir.). (2017). *Food and Culture : A Reader* (4<sup>e</sup> éd.). Routledge.

Cyr, C. et Montaignac, K. (2015). Nourriture en scène : présentation. *Jeu*, 154, 12–13.

Esquivel, L., & Chrisensen, C. (1992). *Like water for chocolate : a novel in monthly installments, with recipes, romances, and home remedies*. Doubleday.

Germain, T. (2019). Quand la littérature n'est pas dans son assiette. Le genre culinaire au Québec : pratiques, codes, esthétiques et enjeux. [Mémoire de maîtrise, Université du Québec à Montréal]. Archipel. <http://www.archipel.uqam.ca/3251/>

Greimas, A. J. (1983). La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur. *Du Sens II*. Seuil.

Julier, A. P. (2013). *Eating together : food, friendship, and inequality*. University of Illinois Press.

Lambert-Perrault, M-C. et Sicotte, G. (2016). «Quand l'aliment nourrit l'imaginaire. Présentation du dossier». *Captures*, 1(2). [revuecaptures.org/node/649](http://revuecaptures.org/node/649).

Le Breton, D. (2006) *La saveur du monde : une anthropologie des sens*. Traversées. Éditions Métailié.

Lévi-Strauss, C. (1964). *Le cru et le cuit*. Paris : Plon.

Malaguzzi, S., et Férault, D. (2006). *Boire et manger : traditions et symboles* (Ser. Guide des arts). Hazan.

Marchessault, J. (1981). *La saga des poules mouillées* (Ser. Théâtre). Les éditions de la Pleine Lune.

Pitaud, P. (2021). *À table, les vieux !*. Érés.

Van Dyke, C. (2008). "Eating as a Gendered Act: Christianity, Feminism, and Reclaiming the Body". *Readings in the Philosophy of Religion*. Peterborough: Broadview Press.

#### ART PARTICIPATIF ET RELATIONNEL

Bishop, C. (2004). Antagonism and Relational Aesthetics. *CUNY Academic Works*, 110, 51-79. <http://www.teamgal.com/production/1701/SS04October.pdf>

Bishop, C. and Whitechapel Art Gallery (2006) *Participation*. London: Whitechapel (Documents of contemporary art).

Bishop, C. (2012). *Artificial hells : participatory art and the politics of spectatorship*. Verso Books.

Bishop, C. (2011, 18 mai). Participation and Spectacle : Where Are We Now? [Résumé]. Communication présentée au Creative Time's Living as Form exhibition, New York City, New York. [https://www.youtube.com/watch?v=CvXhgAmkvLs&ab\\_channel=CreativeTime](https://www.youtube.com/watch?v=CvXhgAmkvLs&ab_channel=CreativeTime).

Bouko, C. (2010). *Théâtre et réception : Le spectateur postdramatique*. Bruxelles: P.I.E. Lang.

Bourriaud, N. (2001). *Esthétique relationnelle*. Dijon Quetigny : Les presses du réel.

Brecht, B., & Willett, J. (1964). *Brecht on theatre : the development of an aesthetic*. New York : Hill and Wang.

Cavanagh, T, Macfarlane, A, Glynn, T, et Macfarlane, S. (2012). Creating peaceful and effective schools through a culture of care. *Discourse: Studies in the Cultural Politics of Education: Dangerous Spaces: Threatening Sites for Social*, 33(3), 443-455.

Debord, G. (1996). *La société du spectacle* (Ser. Folio, 2788). Paris : Gallimard.

Jones, C. (2006). *Sensorium : Embodied experience, technology, and contemporary art*. Cambridge, Mass. : MIT Press.

Kapelusz, A. (2013). De la « participation » au « participatif » : évolution de la place du spectateur. *Jeu*, 147, 58–63.

Kataoka, M., Tiravanija, R., et Tokyo Opera Shiti Ato Gyarari. (2002). *Rirkrit Tiravanija : untitled, 2002 (the raw and the cooked)*. Tokyo Opera City Art Gallery.

Lamoureux, E. (2020). *De l'interaction à la cocréation. Quelques éléments pour une typologie de l'art participatif*. Trois-Rivières, 3 novembre 2020. Trois-Rivières : CRILCQ, UQTR.

Lamoureux È., et Uhl, M. (2018). *Le vivre-ensemble à l'épreuve des pratiques culturelles et artistiques contemporaines* (Ser. Monde culturel). Presses de l'Université Laval. [https://epe.lacbac.gc.ca/101/200/300/pul/collection\\_monde\\_culturel/vivre\\_ensemble/9782763737393.pdf](https://epe.lacbac.gc.ca/101/200/300/pul/collection_monde_culturel/vivre_ensemble/9782763737393.pdf).

Living Theatre (New York, N.Y.). (1971). *The Living Book of the Living Theatre : with an Introductory Essay by Richard Schechner*. New York Graphic Society.

McIntosh, K. A. (2014). *Come Together: An Exploration of Contemporary Participatory Art Practices*. [Mémoire de maîtrise, University of Western Ontario]. Electronic Thesis and Dissertation Repository. <https://ir.lib.uwo.ca/etd>.

Ruby, C. (2018, 18 mars). Interviewé par Joëlle Gayot. Dans France Culture (prod), *Une saison au théâtre*. Récupéré de <https://www.franceculture.fr/emissions/une-saison-au-theatre/le-spectateur>.

Weber, A. (2019). Théâtre et participation : une nouvelle donne esthétique et citoyenne ? *L'observatoire*, 54(2), 9–9. <https://doi.org/10.3917/lobs.054.0009>

White, G. (2013). *Audience Participation in Theatre: Aesthetics of the Invitation*. Palgrave Macmillan UK.

## ART ET NOURRITURE

Bedolis, J. (réalis.). (2018-2020). *Somebody Feed Phil* [Série télévisée]. Netflix.

Berlin Festspiele. (2016). *Ubu Never Loved Us*. [https://www.berlinerfestspiele.de/en/berliner-festspiele/programm/bfs-gesamtprogramm/programmdetail\\_170645.html](https://www.berlinerfestspiele.de/en/berliner-festspiele/programm/bfs-gesamtprogramm/programmdetail_170645.html)

Boucher, M. (2014). *La nourriture en art performatif : Son usage, de la première moitié du 20e siècle à aujourd'hui*. Trois Rivières : Éditions d'art Le Sabord.

Dolan, J. (2005). *Utopia in performance : finding hope at the theater*. Ann Harbor : University of Michigan Press.

Finkelstein, J. (1999) Foodtainment. *Performance Research*, 4, 1, 130-136.

Fischer-Lichte, E. (2008). *The transformative power of performance : a new aesthetics*. Routledge.

- Fornwald, B, Matotek, J, et Peart, W. (2016). *On the Table*. Dunlop Art Gallery.
- Gaigg, C. (1999). The Edible Metaphor. *Performance Research*, 4, 1, 88-92.
- Gorris, M. (réalis.). (1995). *Antonia'a Line* [Film]. Asmik Ace Entertainment.
- Grebmeier Forget, N. (2020). *Nadège Grebmeier Forget*. <http://www.nadege-grebmeier-forget.com/>
- Hallström, L. (réalis.). (2000). *Chocolat* [Film]. Miramax Films.
- Iball, H. (1999). Melting Moments: Bodies Upstaged by the Foodie Gaze, *Performance Research*, 4, 1, 70-81,
- Johnson, M. (2007). *The Meaning of the Body: Aesthetics of Human Understanding*.
- Kanapé Fontaine, N. (2016). *Bleuets et abricots* (Ser. Poésie, 61). Mémoire d'encrier.
- Kear, A. (1999). Cooking Time with Gertrude Stein. *Performance Research*, 4, 1, 44-55.
- Kirby, M. (1987). *A formalist theatre*. University of Pennsylvania Press.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1999). Playing to the Senses: Food as a Performance Medium. *Performance Research*, 4, 1-30.
- L'orchestre d'hommes-orchestres. (2021). *Un chantier permanent des arts vivants*. <http://www.lodho.com/>.
- McGinn, B., et al. (réalis.). (2015-2020). *Chef's Table* [Série télévisée]. Boardwalk Pictures.
- Mon Théâtre. (2015). *Une raclette*. <https://www.montheatre.qc.ca/archives/14-usinec/2016/raclette.html>.
- Moya Ford, L. (2019, 19 mars). Using Humor, Food, and Femininity, Bobby Baker Creates an Art of Domesticity. *Hyperallergic*. <https://hyperallergic.com/489523/bobby-baker-jars-of-chutney/>
- National Arts Center. (2019) *Where the Blood Mixes*. <https://nac-cna.ca/en/event/22150>
- Nouveau Théâtre Expérimental. (2014). *Le pain et le vin*. <https://archives.nte.qc.ca/productions/le-pain-et-le-vin>.
- Nouveau Théâtre Expérimental. (1994, 25 mai). *Les amours, précédés d'un souper* [Vidéo]. <https://archives.nte.qc.ca/productions/les-amours>.

Nouveau Théâtre Expérimental. (1994, 25 mai). *Tête à tête*. [Vidéo]. <https://archives.nte.qc.ca/productions/tete-a-tete>.

Raviv, Y. (2010). Eating My words. Talking about Food in Performance. *InVisible Culture*, 14, 1-24. Récupéré de [https://rochester.edu/in\\_visible\\_culture/Issue\\_1](https://rochester.edu/in_visible_culture/Issue_1).

Raviv, Y. (2015). *Falafel nation : cuisine and the making of national identity in israel* (Ser. Studies of jews in society). University of Nebraska Press.

Raviv, Y. (2011). The kitchen sink. *Women & Performance: A Journal of Feminist Theory: Food Legacies*, 21(3), 291-297.

Scott, C., et Tucci, S. (réalis.). (1996). *Big Night* [Film]. Rysher Entertainment.

Shelly, A. (realis.), (2007). *Waitress* [Film]. Fox Searchlight Pictures.

Sicotte, G. (2015). *Signes de vie*, n.p. <https://www.geneviesicotte.com/signes-de-vie/>

Split Briches. (2021). *Long Table*. <http://www.split-britches.com/long-table>

St-Louis, A. (2020, 21 octobre). Entrevue avec Danya Ortmann : Kitchen Chicken.

Stupples, P. (dir.). (2014). *Art and Food*. Cambridge Scholars Publishing.

Teatro delle Ariette. (2019). *Attorno a un tavolo*. <http://www.teatrodelleariette.it/spettacoli-tavolo.html>

Théâtre Espace Go. (2022) *L'expérience Mythe*. <https://espacego.com/les-spectacles/2021-2022/mythe/lexperience-mythe/>

Théâtre de la Pire Espèce. (2021). *Ubu sur table*. <https://pire-espece.com/spectacles/ubu-sur-la-table/>.

Théâtre de la Pire Espèce. (2021). *Les contes zen du potager*. <https://pire-espece.com/spectacles/contes-zen-du-potager/>

Théâtre la Seizième. (2017). *Bibish de Kinshasa*. <https://seizieme.ca/en/spectacles/bibish-de-kinshasa/>.

Voix Culturelles. (2016). *Like Mother Like Daughter / Telle mère telle fille*. <https://www.voiesculturelles.qc.ca/evenement/1495/>.

Wetzel, G. (realis.), (2011). *El Bulli : Cooking in Progress* [Film]. If...Productions.

Williams, R. (réalis.). (2021). *High on the Hog : How African American Cuisine Transformed America* [Série télévisée]. Netflix.

### COMMUNAUTÉ, CONVIVIALITÉ ET RITUELS

Appel, W et Schechner, R. (1990). *By means of performance : intercultural studies of theatre and ritual*. Cambridge : Cambridge University Press.

Barnette, J. (2015). Performance and Community: Commentary and CaseStudies. *Theatre Topics*, 25(1), 99-100.

Cohen-Cruz, J. (2004). *Theatre and empowerment: community drama on the world stage*. University of Cambridge Press.

Coult, T et Kershaw, B. (1983) *Engineers of the Imagination: The Welfare State International*. Londres : Bloomsbury Academic.

Durivage, S., Hlatky, Kristina von, C., Société Radio-Canada, et Curio.ca. (1995). *Les rites de passage* (Dossier). Société Radio-Canada.

Gourdon, A.-M. (1982). *Théâtre, public, perception*. Paris : Éditions du Centre national de la recherche scientifique.

Grimes, R. L. (2014) *The craft of ritual studies*. New York: Oxford University Press.

Grünig Iribarren Silvia. (2019). Ivan illich et la ville conviviale. *Revue Du Mauss*, 54, 2, 44–59. Récupéré de <https://doi.org/10.3917/rdm.054.0044>

Lebrun-Cordier, P. (2020). *Faire la ville avec les artistes. Pourquoi? Comment?* Paris, 9 novembre 2020. École des arts de la Sorbonne.

Loyer, E. (1998). Le théâtre national populaire au temps de Jean Vilar (1951-1963). *Vingtième Siècle, revue d'histoire*, 57, 89-103.

Mnouchkine, A. (s.d.). *Le théâtre du soleil*. Récupéré de <https://www.theatre-du-soleil.fr/fr/>

Nancy, J.-L. (2014). *La communauté désavouée* (Ser. Collection la philosophie en effet). Galilée.

Rancière, J. (2008). Le spectateur émancipé. Dans *Le spectateur émancipé*. Paris : La Fabrique.

Schechner, R. (2003). Towards a Poetics of Performance. Dans *Performance Theory*. Londres: Routledge.

Schechner, R., et Schuman, M. (1976). *Ritual, play and performance : readings in the social sciences, theatre*. Seabury Press.

Schumann, P. (2016) *At MassArt, Bread and Puppet Theater Shows Come with Fresh-baked Bread*. [Vidéo]. Récupéré de: <https://zh-tw.facebook.com/globe/videos/at-massart-bread-puppet-theater-shows-come-with-fresh-baked/10153998717863258/>.

Séguin, A. (2014). Un théâtre rassembleur ou une goutte d'huile dans l'engrenage, dans GUILBERT, Lucille. (dir.). *Médiations et francophonie interculturelle*. Montréal : Les presses de l'Université Laval, 2004, p. 101-117.

Trudel, M. (2018). Tisser des liens entre l'art, la culture et le mieux-être. Dans *Actes du Colloque sur la recherche en enseignement des arts visuels*, Université du Québec à Montréal, sous la direction de Alain Savoie, Anne-Marie Émond, Francine Gagnon-Bourget et Pierre Gosselin, Université du Québec à Montréal 2016, Montréal : CRÉA Éditions.

Turner, V. (1969). Liminality and communitas. Dans *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*. Chicago: Aldine Publishing.

Vilar, J. (1953). Le TNP service public. Dans *Le Théâtre service public*. Paris : Gallimard.

## MÉTHODOLOGIES

Batliwala, S. (2010). «Feminist Leadership for Social Transformations : Clearing the Conceptual Cloud». [Résumé]. CREA 2008 : Building Feminist Leadership - Looking Back, Looking Forward, Cape Town, Afrique du Sud.

Bostow, R., et al. (2015). *A Guide to Feminist Pedagogy*. <https://my.vanderbilt.edu/femped/>

Coffey, A., & Atkinson, P. (1996). *Making Sense of Qualitative Data: Complementary Research Strategies*. Thousand Oaks: Sage.

Denzin, N. K. (1970). *The Research Act: A Theoretical Introduction to Sociological Methods*. Aldine.

Diaz, F. (2005). L'observation participante comme outil de compréhension du champ de la sécurité, 2, UQÀM: Association champ pénal.

Dictionnaire Larousse. (2021). Sensoriel. Dans *Le dictionnaire de la langue française*. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.

Dictionnaire Larousse. (2021). Hôtesse. Dans *Le dictionnaire de la langue française*. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.

- Dictionnaire Larousse. (2021). Nourrir. Dans Le dictionnaire de la langue française. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.
- Dictionnaire Larousse. (2021). Vulnérable. Dans Le dictionnaire de la langue française. Récupéré le 20 novembre 2021 de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.
- Gosselin, P., Gosselin, P., Le Coguiec Éric, Congrès de l'Acfas (72e : 2004 : Université du Québec à Montréal), Le Coguiec Éric, & Congrès de l'Acfas (72e : 2004 : Université du Québec à Montréal). (2006). *La recherche création : pour une compréhension de la recherche en pratique artistique*. Presses de l'Université du Québec.
- Hammersley, M. (2008). Troubles with triangulation. In M. M. Bergman (Ed.), *Advances in Mixed Methods Research* (pp. 22–36). Sage.
- LeCompte, M. D. & Goetz, J. P. (1982). 'Problems of Reliability and Validity in Ethnographic Research', *Review of Educational Research*, 52: 31–60.
- Lofland, J. and L. H. Lofland (1995). *Analyzing Social Settings: a guide to qualitative observation and analysis*. Wadsworth Publishing Company.
- Mendras, H., et Obertini, M. (2000). *Le sociologue et son terrain, trente recherches exemplaires*. Armand Colin.
- Moerman, G. (2020). *Qualitative Research Methods*. COURSERA [Présentation PowerPoint]. <https://d3c33hcgivev3.cloudfront.net/>
- Moustakas, C. (1990). *Heuristic research: desing, methodology and applications*. Sage publications
- Paillé, P., et Mucchielli, A. (2016). *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. Armand Colin.
- Paquin, Louis-Claude *Méthodologie de la recherche création, notes de cours en ligne*. [http://multimedia.uqam.ca/profs/lcp/metho\\_rech\\_creat/index.html](http://multimedia.uqam.ca/profs/lcp/metho_rech_creat/index.html)
- Seale, C. (1999). *The Quality of Qualitative Research*. London: Sage.
- Silverman, D. (2015). *Interpreting Qualitative Data* (5 ed.). London: SAGE.
- Tremblay, J et Gosselin, P. (2008). Recherche qualitative : discours théoriques et éléments contextuels : où et comment mettre en scène l'intégration. *Recherches Qualitatives, Hors Série*, 6, 57-72. Récupéré de [http //www.recherche-qualitative.qc.ca/Revue.html](http://www.recherche-qualitative.qc.ca/Revue.html)
- Van Maanen, J. (1988). *Tales of the field: On writing ethnography*. Chicago: University of Chicago.

## MISE EN SCÈNE

Creectifs. (2021). *Créectifs*. <http://creectifs.net/>

Lepage, E. (2016). *La logique du pire*. <https://www.danielleveilledanse.org/logique-du-pire>.

Haentjens, B. (2014). *Un regard qui te fracasse : propos sur le théâtre et la mise en scène*. Boréal.

Kaprow, A. (1968). How to Make a Happening [Résumé]. *Primary Information*, 2009, 1-9.

Labrecque, M. (2020) Femmes de pouvoir. *Jeu*, 175, 14-19. <https://id.erudit.org/iderudit/94091ac>.

Ledger, A. (2019). *The Director and Directing: Craft, Process and Aesthetic in Contemporary Theatre*. Springer.

Moussinac Léon. (2004). *Traité de la mise en scène* (Ser. Les introuvables). L'Harmattan.

Ostermeier, T., Banu, G., & Pelechová Jitka. (2016). *Le théâtre et la peur*. (Pelechová Jitka, Trans., G. Banu, Ed.) (Ser. Le temps du théâtre). Actes Sud.

Porte-Parole. (2018). *L'assemblée*. <https://porteparole.org/fr/pièces/lassemble/>

States, B. O. (1985). *Great reckonings in little rooms : on the phenomenology of theater* (Ser. A quantum book). Calif.

Vitez, A., et al. (1991). *Le théâtre des idées : anthologie*. Gallimard.

Wren, J. (2018). *Authenticity is a feeling : My Life in PME-ART*. Bookhug.