

ÉCOLE DU LOUVRE

Amanda MONTSERRAT

Festin au musée : témoignages  
alimentaires dans les collections  
du musée du quai Branly –  
Jacques Chirac

Mémoire d'étude

(1<sup>re</sup> année de 2<sup>e</sup> cycle)

présenté sous la direction de

Mme Daria CEVOLI et Mme Carine PELTIER-CAROFF

Mai 2017

Le contenu de ce mémoire est publié sous la licence *Creative Commons*

CC BY NC ND



ÉCOLE DU LOUVRE  
Mémoire d'étude  
Mai 2017

***FESTIN AU MUSEE : TEMOIGNAGES ALIMENTAIRES DANS LES  
COLLECTIONS DU MUSEE DU QUAI BRANLY – JACQUES CHIRAC  
par Amanda Montserrat***

**RESUME**

*L'unité patrimoniale « Asie » du musée du quai Branly – Jacques Chirac conserve un ensemble de denrées alimentaires héritées de son prédécesseur, le musée de l'Homme. Ce mémoire présente des réflexions concernant la patrimonialisation de l'aliment, qui peut paraître en contradiction avec le rôle du musée, par leur matérialité et leur fonction. Fruits de la volonté de chercheurs et de chercheuses intéressés tantôt par des études techniques, tantôt par une anthropologie de l'alimentation, ces objets témoignent d'un temps de la recherche ethnographique, et relèvent donc d'enjeux scientifiques spécifiques. Aujourd'hui le musée propose des solutions afin de conserver et de classifier ces objets. A la lecture des choix du musée du quai Branly – Jacques Chirac, et d'autres institutions muséales, nous tenterons de saisir tous les enjeux patrimoniaux qui entourent l'aliment au musée.*

**MOTS-CLES**

*Alimentation ; Asie ; Art contemporain ; Collections ; Conservation ; Musée de l'Homme ; Musée du quai Branly – Jacques Chirac ; Objet ; Patrimoine ; Restauration.*

# Remerciements

Avant toute chose, je souhaite remercier mes directrices de mémoire, Madame Daria Cevoli, responsable des collections de l'unité patrimoniale « Asie » du musée du quai Branly – Jacques Chirac, et Madame Carine Peltier-Caroff, responsable de l'iconothèque au département Patrimoine et collections du musée du quai Branly – Jacques Chirac, sans qui ce mémoire n'aurait pas vu le jour. Leur exigence, leur patience et leurs conseils auront été extrêmement précieux, et formateurs.

Je tiens à remercier Monsieur Jean-André Assié, Madame Sarah Frioux-Salgas, et Madame Angèle Martin, responsables du pôle de documentation des collections et archives, pour leur aide et leur disponibilité.

Soit également remerciée Madame Stéphanie Elarbi, chargée de Restauration au pôle Conservation – Restauration du musée du quai Branly – Jacques Chirac, pour m'avoir éclairée sur les questions de Restauration qui touchent aux denrées alimentaires.

J'adresse mes remerciements à Monsieur Fabrice Sauvagnargues, chargé de Conservation préventive au pôle Conservation – Restauration du musée, pour le temps qu'il a bien voulu accorder à mes questions.

Soient également remerciés Monsieur Thomas Convent, administrateur fonctionnel de données, Madame Dominique Guillot, conservateur en chef du patrimoine, ancienne responsable du pôle Inventaire et gestion informatisée des collections, et Monsieur Vincent Saporito, responsable du pôle régie des collections, pour avoir pris le temps de répondre à mes questions.

Je remercie chaleureusement Madame Françoise Cousin, pour m'avoir accordé un entretien et pour m'avoir prêté, et donné, des ouvrages essentiels à une meilleur appréhension de mon sujet de recherche.

Mes remerciements vont également à Monsieur Bernard Dupaigne, professeur au Muséum national d'Histoire naturelle, musée de l'Homme, pour sa bienveillance et pour ses conseils.

Enfin je tiens à remercier mes relectrices, Cécile et Mathilde, pour leurs critiques avisées. Merci également à mes collègues Laetitia et Léa pour leur soutien. Ce mémoire n'existerait pas non plus sans le soutien infailible de mes proches, et surtout de Léopold, qui m'a aidée jusqu'à la dernière seconde, et que je tiens à remercier tout particulièrement.

# Table des matières.

Remerciements.....	4
Introduction.....	7
I. Les œuvres alimentaires de l'unité patrimoniale « Asie » du musée du quai Branly – Jacques Chirac.....	9
1. Définir un corpus cohérent constitué de témoignages alimentaires.....	9
1.1. Méthodologie de notre recherche des œuvres alimentaires.....	9
1.2. Définir les limites de l'alimentaire.....	13
2. Caractéristiques des œuvres de notre corpus.....	19
2.1. Présentation du corpus.....	19
2.2. Analyse des données de présentation.....	24
II. Patrimonialisation des œuvres alimentaires : du musée d'ethnographie du Trocadéro au laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme.....	27
1. La collecte d'aliments au musée de l'Homme : l'influence significative d'André Leroi-Gourhan.....	27
1.1. La professionnalisation de la recherche dans le milieu des sciences humaines et son application à l'alimentation.....	27
1.2. L'impulsion donnée à la recherche sur le terrain sous la direction de Jacques Millot..	32
2. Etudier la commensalité au laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme : l'action technique et l'anthropologie de l'alimentation.....	35
2.1. Acquisitions du laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme.....	35
2.2. Le département de technologie comparée et l'exposition « Histoires de Cuisines »....	37
III. Enjeux scientifiques et patrimoniaux d'une collection de témoins de l'alimentation de l'Homme de nos jours.....	39
1. Réception de œuvres alimentaires au sein du musée du quai Branly – Jacques Chirac	39
1.1. Du musée de l'Homme au musée du quai Branly – Jacques Chirac : transition d'objets, transitions d'idées ?.....	39
1.2. Le traitement en Conservation – Restauration des œuvres du corpus.....	42
1.3. Le témoignage alimentaire au musée du quai Branly – Jacques Chirac : quelle « vie » au musée ?.....	47
2. Témoignages contemporains de l'aliment.....	50
2.1. Un autre musée de société : le MuCEM.....	50
2.2. Aliments et art contemporain.....	53
Conclusion.....	55
Bibliographie.....	57

# Introduction

La patrimonialisation de l'alimentation est un enjeu à la fois contemporain et mondial. La fonction et la symbolique que donnent une culture à ses aliments en font des marqueurs qui donnent des clés de lecture de la compréhension de cette culture. « L'Autre, écrit Françoise Héritier-Augé, c'est d'abord celui qui ne mange pas comme soi »<sup>1</sup>. Au cœur d'une société mondialisée, « l'Autre » tend maintenant à se nourrir comme soi, et l'uniformisation des cuisines pourrait mettre en péril la diversité des comportements alimentaires. La préservation de pratiques alimentaires qui pourraient être amenées à disparaître fait l'objet d'une inscription de la part de l'U.N.E.S.C.O., qui a récemment ajouté certaines pratiques culinaires sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est le cas de la gastronomie française, reconnue par l'U.N.E.S.C.O. comme une pratique vivante encourageant le lien social, et participant d'un dialogue interculturel<sup>2</sup>. L'inscription donne les conditions du déroulement du repas gastronomique français, se déroulant selon plusieurs services accompagnés de vin, et souhaite valoriser les échanges au cours du repas. Des médiateurs sont sollicités afin de transmettre et de diffuser cette pratique. Par ailleurs, des initiatives ont lieu dans les musées, lieux patrimoniaux par excellence, afin de faire vivre ou revivre des pratiques culinaires, et de permettre au public de se les réapproprier. Une vidéo produite par le British Museum dans le cadre de l'exposition *Life and death, Pompeii and Herculaneum*, propose au visiteur de réaliser un pain tel qu'il était fabriqué à Herculaneum en 79 avant J.-C.<sup>3</sup>. Cette expérience se base sur un pain mis au jour dans un four lors des fouilles du site, maintenant inscrit à l'inventaire du musée archéologique de Naples. Ces deux exemples interpellent sur une conscience patrimoniale qui vise l'alimentation. Les gestes, les étapes, les recettes de cuisine, tous ces témoignages immatériels apparaissent comme des produits culturels qu'il faudrait préserver et transmettre comme on le ferait pour un objet de musée. Ne serait-il pas envisageable alors de conserver au musée le témoin essentiel de l'alimentation, la denrée alimentaire ?

---

<sup>1</sup> DE SUREMAIN Charles-Edouard, « Alimentation, patrimoine, anthropologie, Réflexions à partir de l'Amérique latine », 2008, p.4.

<sup>2</sup> Évaluation des candidatures pour inscription en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

<sup>3</sup> Pompeii Live from the British Museum, site internet du British Museum.

De prime abord, la matière alimentaire ne semble pas forcément se prêter à la patrimonialisation. Destiné à être ingéré, puis digéré, l'aliment n'est pas élaboré pour durer dans le temps, sauf traitement particulier de la matière en salaison ou en fermentation. Or, en faisant entrer l'objet sous son égide, le musée aura pour objectif de conserver et de transmettre cet objet. Il y a un paradoxe entre la fonction de l'aliment et celle du musée, qui semble compromettre d'emblée l'entrée de l'aliment au musée. Qui plus est, l'aliment, bien qu'éminemment culturel, est assez différent de beaucoup d'autres objets ethnographiques, en ce qu'il n'a pas été « utilisé », il n'a pas rempli le rôle pour lequel il a été conçu. N'ayant pas été mangé, il témoigne principalement des étapes de préparation qui ont vu son élaboration. Cette apparente incompatibilité avec la patrimonialisation n'a pas empêché les acquisitions d'ordre alimentaire de ponctuer l'histoire de certaines institutions muséales françaises. Le musée du quai Branly – Jacques Chirac, en héritant des collections du musée de l'Homme, a également hérité d'un ensemble d'aliments acquis tout au long du XX<sup>ème</sup> siècle. L'histoire de ces denrées alimentaires au musée, est une histoire de personnalités qui ont jugé ces artefacts « bons » pour le musée<sup>4</sup>, qui va alors les intégrer à son identité. L'objet, sorti de son contexte de création par un collecteur, passe par des étapes d'appropriation par le musée : marquage, nettoyage, attribution d'une appellation, classification au sein de l'ensemble des collections. Vient alors le moment de « l'éternel présent de l'œuvre »<sup>5</sup>. A travers la sollicitation de l'objet par les scientifiques, leurs publications, leurs analyses, l'objet renaît symboliquement. Le public est également un acteur privilégié de la renaissance de l'œuvre. En étant proposée au regard du public, qui se l'approprié à travers les expositions permanentes ou temporaires, l'œuvre est susceptible de remplir l'un de ses rôles patrimoniaux. Les choix du musée vont garantir, ou non, à l'objet de passer par ces étapes et de vivre son « éternel présent ». Le musée, et les différents « acteurs » de la patrimonialisation se portent garant de la transmission du témoignage de l'objet. C'est le point de vue de ces acteurs et particulièrement celui du musée que nous allons convoquer tout au long de cette étude, afin de comprendre les enjeux qui entourent la patrimonialisation de l'aliment. Seront ainsi évoquées les institutions qui ont accueilli des denrées alimentaires ou non, en fonction de leur politique d'acquisition. Au

---

<sup>4</sup> GROGNET Fabrice, « Objets de musées, n'avez-vous donc qu'une vie ? », 2005, , p.53.

<sup>5</sup> Il s'agit d'une réflexion de Cesare Brandi, cité par Christiane Naffah dans NAFFAH Christiane (dir.), *Le chantier des collections du musée du quai Branly : conservation préventive à l'échelle d'une collection nationale*, 2004, p.6.

cœur de ces institutions, les collecteurs, donateurs des aliments, qui s'inscrivent, ou non, dans des problématiques scientifiques plus globales seront également à interroger. La matière, problématique et polysémique, de l'aliment nous amènera également à traiter de la façon dont le musée du quai Branly – Jacques Chirac conserve cet héritage du musée de l'Homme, malgré une matérialité qui peut paraître incompatible avec la patrimonialisation. Bien que l'étude de l'ensemble des collections alimentaires du musée du quai Branly – Jacques Chirac dresserait un tableau complet de la question de la patrimonialité de ce type d'objets, nous concentrerons notre recherche sur les collections de l'unité patrimoniale « Asie » du musée.

## I. Les œuvres alimentaires de l'unité patrimoniale « Asie » du musée du quai Branly – Jacques Chirac

La méthodologie de recherche qui permet d'élaborer un corpus d'objets alimentaires sélectionné parmi les œuvres de l'unité patrimoniale asiatique est assez signifiante, et nécessite d'être explicitée. En effet, elle permet de comprendre de quelle façon le musée rend accessible les témoignages alimentaires, et surtout, de quelle manière il les classifie.

### 1. Définir un corpus cohérent constitué de témoignages alimentaires

#### *1.1. Méthodologie de notre recherche des œuvres alimentaires*

Le point de départ de notre étude est la constitution d'un corpus d'œuvres alimentaires inventoriées dans l'unité patrimoniale « Asie » du musée du quai Branly – Jacques Chirac. A cette fin, un outil mis à disposition par le musée nous permet un accès

numérique aux collections : The Museum System (©Gallery System), aussi appelé « base TMS ». Ce logiciel élaboré à destination des musées est un outil de gestion informatique des collections, qui permet à ses utilisateurs d'obtenir des renseignements scientifiques, administratifs et documentaires au sujet d'une œuvre sélectionnée, sous la forme d'une notice d'œuvre. Les prémices de l'élaboration d'un tel outil sont à situer au moment du chantier des collections qui a vu le transfert des collections du laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme et celles du musée national des Arts d'Afrique et d'Océanie vers le musée du quai Branly – Jacques Chirac. L'un des objectifs de ce chantier était de rendre les collections accessibles par le biais d'Internet. Il s'agissait également de permettre, par la suite, l'édition numérique de son inventaire, ceci impliquant la numérisation des collections et celle de la documentation leur étant liée. La base « TMS » communique certaines informations à la base de données en ligne des collections, accessible au public. Afin de permettre aux utilisateurs externes d'effectuer une recherche aisée à travers de grands ensembles thématiques, un thésaurus « Classifications » a été mis en place progressivement. Un thésaurus est un « vocabulaire structuré dont les termes sont liés par des relations de hiérarchie ou d'équivalence »<sup>6</sup>. Il permet d'indexer sous un terme précis des objets qui partagent des critères communs définis par ce terme, ou « indicateur ». Le thésaurus « Classifications » présente des objets indexés selon des indicateurs très variés. Cette classification se base sur les indications suggérées par le service des musées de France, mais s'inspire également de celles qu'utilisait le musée de l'Homme pour catégoriser les objets, les termes étant choisis en rapport avec la fonction anthropologique de l'objet, puisque le propos du musée était d'étudier l'Homme. C'est ce critère, non descriptif de la matérialité de l'objet, mais bien de son usage, qui a été retenu pour permettre un accès à la notice des objets par une recherche sur la base de données « TMS »<sup>7</sup>. Afin de constituer notre corpus, il apparaît donc logique de se référer à la catégorie qui semble de prime abord renvoyer à la fonction de l'aliment, être mangé : cette fonction fait référence à l'indicateur « Denrées alimentaires et périssables » dans le thésaurus « Classifications ». Si l'on s'en tient aux termes employés, cette catégorie devrait nous renvoyer à un ensemble de notices d'œuvres, qui possèdent la caractéristique fonctionnelle d'être alimentaires et périssables. C'est-à-dire que cette appellation prendrait pour acquis que l'aliment,

---

<sup>6</sup> BELTRAME Tiziana Nicoletta, « Un travail de Pénélope au musée, Décomposer et recomposer une base de données », 2012.

<sup>7</sup> *Ibid.*

élaboré pour être consommé, est voué à être ingéré et à disparaître, définissant l'aliment comme une denrée périssable.

Notre recherche ayant pour cadre l'unité patrimoniale « Asie » du musée du quai Branly – Jacques Chirac, il a été nécessaire lors de notre recherche sur la base « TMS » de combiner l'indicateur « Denrées alimentaires et périssables » à l'indicateur « Asie ». Cette recherche aboutit à un résultat de trois cent trente-cinq notices d'objets, constituant un ensemble particulièrement hétérogène qui ne saurait être utilisé dans le cadre de notre étude sans un tri préalable. En dépit de la fonction que devrait avoir l'indexation de vastes ensembles d'objets selon leurs caractéristiques fonctionnelles, nous sommes confrontés à des œuvres qui ont des usages sensiblement différents. Les objets en présence, du fait de leur fonction, pourraient être indexés sous de multiples indicateurs du thésaurus « Classifications ».

Le manque d'homogénéité des notices d'objets trouvées par le biais de cet indicateur se comprend à l'aune des termes employés pour le qualifier : « Denrées alimentaires et périssables ». Par son appellation, cet indicateur est double. En cela il semble en marge des autres indicateurs créés par rapport à la lecture anthropologique des objets. Il présente d'une part le terme « alimentaire » et d'autre part le terme « périssable ». Comme indiqué en amont, le terme « alimentaire » renvoie bien au critère de classement par fonction voulu pour l'indexation des objets au sein des catégories sur la base « TMS ». L'aliment est concocté afin d'être ingéré puis digéré, sa fonction est d'alimenter un « mangeur ». Cependant la grande variété d'objets indexés sous ce terme montre qu'il ne s'agit pas d'un critère suffisamment précis pour obtenir un résultat cohérent lors d'une recherche. Cette difficulté vient de la confrontation de la fonction « alimentaire » et de la matière « aliment ». Un objet réalisé par l'Homme à l'aide d'aliments n'aura pas toujours pour fonction d'être assimilé par l'Homme. Il pourra l'être par exemple par une entité surnaturelle, comme peuvent l'être les *Gâteaux « Chimaki »*, enregistrés au numéro d'inventaire 71.1939.97.469.1-10. Un même aliment, consommé quotidiennement, ou dans le cadre d'un rituel, n'aura pas forcément le même rôle. Interroger la fonction de l'aliment revient à se questionner sur l'acteur de l'alimentation, et sur le sens qu'il donne à la matière dont est fait l'aliment, celui-ci pouvant varier considérablement en fonction du contexte d'élaboration. Dans le cas des objets réalisés dans une matière non alimentaire pour l'Homme, le rôle du mangeur peut revenir aux bio-contaminants : insectes ou moisissures par exemple. Ces derniers peuvent porter leur dévolu sur bien des matériaux qui sont indexés sous l'indicateur « Denrées alimentaires et périssables »,

ce qui pourrait justifier que l'on trouve sous cet indicateur des œuvres non-alimentaires. Cependant, les bio-contaminants sont de natures diverses, et sont susceptibles de trouver matière à s'alimenter dans une large proportion des collections du musée du quai Branly – Jacques Chirac. La nature organique de nombreux objets ethnographiques représente en effet une manne pour ces « mangeurs ». Il serait possible d'indexer toute la collection sous le terme d'« alimentaire ». La nuance semble s'effectuer à l'aide du terme « périssable », qui sous-entend une comparaison avec le reste des collections : l'utilisation de ce terme implique que l'on attribue aux objets en présence une nature plus « éphémère » que les autres objets, et que c'est cette nature qui définit l'objet, et non sa fonction. Nous touchons ici à la frontière qui sépare l'objet dans son contexte de création, l'œuvre dans son contexte muséal assortie d'un savoir scientifique, et la diffusion informatique de ce savoir.

Le but du thésaurus « Catégories » est comme nous l'avons dit, de proposer une recherche rapide d'objets par catégories fonctionnelles, selon un critère anthropologique, qui tient donc compte du contexte de création de l'objet, de ce pourquoi il a été fabriqué. Prêter aux œuvres un adjectif relatif à leur matérialité, qui plus est l'adjectif « périssable » qui implique une comparaison avec le reste des collections, revient à expliciter le contexte muséal dans lequel l'objet est conservé. L'œuvre est définie par un critère de conservation : sa supposée périssabilité par rapport au reste des collections. Cette définition corrompt l'usage de la catégorie « Denrées alimentaires et périssables » dans le thésaurus « Classifications », qui est normalement de garantir une porte d'entrée vers une catégorie d'objets en interne (pour le personnel du musée et la gestion des œuvres), mais surtout en externe, sur le moteur de recherche dans la base de données des collections destinée au public. En laissant transparaître le traitement de l'objet au musée, cette catégorie laisserait penser que cet indicateur est destiné non pas au public, mais uniquement au personnel du musée intéressé par la gestion et la conservation des œuvres.

La difficulté à catégoriser les objets actuellement indexés comme « Denrées alimentaires et périssables » peut également être révélatrice d'un manque de documentation autour de certains objets, qui induit des lacunes dans la compréhension de leur fonction. Comme nous l'avons dit en amont, il est nécessaire d'interroger les intentions du « mangeur » afin de comprendre la fonction de l'aliment, ce qui peut être difficile en cas de lacunes dans la documentation. Faut-il indexer la notice de l'objet 71.1961.114.112, dont la notice d'objet indique qu'il s'agit de *Cristaux de sel* rapportés

du Népal, dans l'indicateur « Echange/Numismatique » car il pourrait s'agir d'un objet d'échange ? Dans « Religion/Rituel/Culte » car il pourrait avoir servi dans des rites agraires ? Le manque de documentation autour de cette œuvre ne permet pas d'établir un contexte qui permettrait avec certitude d'indexer la notice de cette œuvre autour d'un terme unique. Il en est de même pour beaucoup d'objets indexés comme « Denrées alimentaires et périssables ». Faute de documentation, et à cause de leur réception spécifique par le musée présumant de leur nature périssable, ces objets ne semblent pas bénéficier d'un classement aussi cohérent que celui réservé aux autres objets dont la fonction est connue, et dont la nature paraît mieux contrôlable. La question de la terminologie dépend aussi quelque peu de ce manque de documentation qui entraîne des incertitudes sur l'objet. Il est essentiel pour ce type de logiciel de gestion de fonctionner selon une classification effectuée à partir d'un vocabulaire précis.

Cet outil apparaît d'ores-et-déjà comme révélateurs des problématiques de patrimonialisation des aliments : ils sont difficilement classifiables, peu documentés, et leur présentation au public en est impactée. Ainsi la constitution de notre corpus d'œuvre ne saurait prendre pour unique fondement les notices d'œuvres réunies sous l'indicateur « Denrées alimentaires et périssables » du thésaurus « Classifications » de la base « TMS ». Bien que les trois cent trente-cinq objets trouvés constituent un point de départ à la recherche des aliments dans les collections du musée du quai Branly – Jacques Chirac, l'élaboration de critères de tri est une seconde étape nécessaire au façonnage d'un ensemble d'objets cohérent.

## ***1.2. Définir les limites de l'alimentaire***

Afin de sélectionner parmi les œuvres indexées sous l'indicateur « Denrées alimentaires et périssables » les témoignages alimentaires entrant dans le cadre de notre recherche, nous retiendrons comme premier critère la fonction de l'aliment en tant que nourriture de l'Homme, car c'est cet aliment imprégné culturellement qui nous intéresse. François Cousin et Susana Monzon, dans l'ouvrage *Cuisines du monde, gestes et recettes*, définissent ainsi l'aliment :

« Toute substance solide ou liquide ingérée, dans des conditions considérées comme normales dans un groupe social donné, avec ou sans préparation, pour satisfaire la faim, la soif, le goût, ou pour faciliter l'ingestion d'autres aliments (par exemple les condiments, qui ont

une fonction d'attraction gustative, les colorants alimentaires qui ont une fonction d'attraction visuelle) »<sup>8</sup>

Cette définition permet d'ores-et-déjà un tri des objets qui ne sont pas ingérables par l'Homme de par les matériaux dont ils sont constitués : les échantillons végétaux non destinés à être ingérés et les échantillons minéraux, les récipients vides ou remplis de matière non comestible, les cocons d'insectes, les bougies. Certains produits peuvent être ingérés par l'humain sans pour autant relever de son alimentation au sens de la définition proposée : les médicaments et les psychotropes (tabac, drogues) seront donc exclus de notre étude car sont consommés occasionnellement, sans apport de nutriments, ce que présuppose l'alimentation. Comme nous l'avons énoncé en amont, questionner l'aliment implique de questionner le « mangeur » et sa volonté. Au-delà de la matière, il importe de comprendre qui est le destinataire de la nourriture, afin de pouvoir en comprendre la fonction, et d'établir des critères de tri au sein des aliments en présence.

Nous avons déjà évoqué le cas des aliments destinés aux entités surnaturelles, divinités, esprits bienveillants ou malfaisants. Ces aliments, qui sont symboliques, sont fabriqués par l'Homme à l'aide d'ingrédients comestibles mais ne sont pas consommés par lui, aussi peuvent-ils être écartés. De même, quelques aliments ont une fonction rituelle et ne sont pas destinés à être consommés mais à être employés au cours de cérémonies religieuses où ils ne seront pas consommés, nous pouvons donc les mettre de côté. Certains objets sont réalisés à l'aide d'aliments mais ne sont pas mangés, comme les statues façonnées en pâte de farine, les jouets en farine colorée, ou un masque anthropomorphe en courge et pâte de farine. Ces objets n'étant pas destinés à être consommés par l'Homme malgré leur nature alimentaire, nous pouvons les mettre de côté.

Une fois effectué ce premier tri fondé sur la fonction de l'aliment, il apparaît que les objets restants ne soient pas tous les témoins alimentaires que nous recherchons. Certes, leur fonction dans leur contexte de production les définit comme alimentaires. Mais en devenant une œuvre, en passant de son contexte de création au musée, l'aliment est aussi devenu le témoin d'un fait social que son acquéreur a jugé « bon » pour le musée. Il est donc nécessaire de savoir si l'objet a bien été perçu comme un témoin de

---

<sup>8</sup> COUSIN Françoise, MONZON Susana, *Cuisines du monde, gestes et recettes*, 1992.

l'alimentation de l'Homme par l'acquéreur, ou s'il a été perçu comme vecteur d'informations différentes. Trois typologies d'œuvres alimentaires émergent en fonction des motifs d'acquisitions : les échantillons, les aliments emballés, et les aliments « nus ».

Les échantillons alimentaires sont difficiles à distinguer des autres objets ethnographiques. En effet, ils sont récoltés selon des méthodes et pour des buts proches : il s'agit de sélectionner sur le terrain un large panel d'objets significatifs, afin de reconstituer et d'étudier au mieux un aspect d'un milieu donné. Toutefois, dans le cas des échantillons alimentaires qui nous préoccupent, cet aspect est davantage lié à l'ethnobiologie, qui s'intéresse à la façon dont l'Homme interagit avec son milieu biologique, voire aux sciences naturelles, qu'à une anthropologie de l'alimentation, ce qui est au cœur de notre étude. Cela explique que les échantillons alimentaires recueillis soient de nature végétale, et témoignent donc de la biodiversité d'un milieu ou de pratiques agroalimentaires, entre autres choses. Cette perméabilité entre les méthodes de collecte et les attentes entre disciplines s'explique par les liens étroits et continus entre le Muséum national d'Histoire naturelle et le musée de l'Homme, anciennement musée d'ethnographie du Trocadéro. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, l'ethnographie se développe en s'inspirant des méthodes de collecte employées au sein des sciences naturelles. La frontière qui sépare les objets collectés par l'une ou l'autre discipline ne tient donc qu'à la volonté du collecteur d'étayer un aspect bien précis d'une société. Il convient toutefois d'apporter une nuance de plus. Par ailleurs, certains de échantillons en présence ont été collectés dans le but d'entrer dans une « chaîne opératoire », il s'agit pour ces objets de figurer une étape de la fabrication d'un objet. Il peut s'agir ici de teintures minérales, ou de levure. Certains de ces objets peuvent être rattachés à l'étude de la technologie culinaire, cependant nous ne les retiendrons pas, car c'est l'aliment préparé, cuisiné par l'Homme qui nous intéresse ici et non les ingrédients qui entrent dans sa préparation, bien que nous le verrons, ces différents types d'objets sont liés dans l'histoire du musée de l'Homme.

La deuxième typologie d'œuvres alimentaires à distinguer pour notre étude est celle qui concerne les aliments emballés. Cette catégorie regroupe les aliments qui sont à l'intérieur d'un conditionnement facilitant soit leur transport, soit leur conservation, soit leur attractivité auprès du consommateur, ou plusieurs de ces critères à la fois. Bien que le contenant, comme le contenu, soient relatifs à une pratique alimentaire, le conditionnement n'étant pas mangeable, il n'entrerait logiquement pas dans le cadre de notre étude. Cependant, il est identifié sous le même numéro d'inventaire que l'aliment

qu'il contient, l'œuvre est donc composée de deux éléments apparemment indissociables, contenant et contenu. Comment alors faire un tri parmi ces objets afin de sélectionner ceux qui se prêtent à notre étude des témoignages de l'alimentation de l'Homme ? Ces objets étant patrimoniaux, inscrits à l'inventaire du musée, c'est le regard de ce dernier qu'il convient de prendre pour référent. A travers le prisme de la vision du musée et de ses acteurs, nous pouvons nous demander quelle est l'information qui fait davantage sens autour de ces œuvres ? Est-ce celle qui est extraite de l'analyse du contenant ou celle qui l'est du contenu - l'aliment ? Lorsque le témoignage de l'aliment prime sur celui du packaging, nous pouvons inclure l'œuvre comme signifiante dans le cadre de notre étude. Il convient une fois de plus de se poser la question de la volonté du collecteur pour départager les œuvres acquises pour leur emballage, ou celles acquises pour l'aliment qu'il contient. A l'ethnologue en quête de renseignements sur l'alimentation d'un groupe, l'analyse de certains packagings apportera des informations importantes. Certains objets permettront de bénéficier d'informations d'ordre documentaire, comme l'objet inscrit au numéro d'inventaire 71.1980.15.88.1-8 sous l'appellation *Galettes*. Celui-ci est conservé dans un sachet qui procure de multiples informations : prix de l'objet sur une étiquette, logotype d'une marque, iconographie et typologie particulière de l'emballage liés à ce type d'aliments destinés aux pèlerins, etc... Ici il apparaît que c'est le contenant qui est signifiant, et non l'aliment en lui-même. Il en est de même pour les *Gâteaux* (71.1980.15.87), en forme de poupées, dont le packaging donne le prix. Il apparaît que dans plusieurs cas le témoignage de l'aliment soit secondaire et ne soit compréhensible que par une remise en contexte. Par exemple, la *Bouteille de sake « Nihonshu »*<sup>9</sup> enregistrée sous le numéro d'inventaire 71.1988.63.2, conservée dans une boîte qui contient un set dédié au service du saké restitue un contexte de consommation de cette boisson. La question de savoir ce qui fait sens ici est particulièrement ardue : est-ce le saké ? Est-ce la bouteille ? Est-ce le set de service du saké ? Est-ce la boîte dans laquelle sont contenus tous ces objets ? Le numéro d'inventaire nous indique que chaque objet du set possède un numéro qui lui est propre, et qui le rattache à la boîte contenant tous les éléments. Cela indiquerait que la bouteille emplies d'alcool fait davantage sens dans son ensemble que seule. De plus, le marquage par une étiquette blanche collée de façon bien visible sur la partie frontale de la bouteille indique que l'intérêt pour la bouteille d'alcool et son contenant en tant que tels est

---

<sup>9</sup> Cf. Annexes, ill. 1, p.5.

négligeable, et que c'est l'ensemble auquel ils appartiennent qui les rend signifiants. Cette œuvre n'entre donc pas dans le cadre de notre étude. La dimension esthétique qui définit l'emballage lors de son acquisition n'est pas à écarter, et prime parfois sur le témoignage de l'aliment, comme cela peut être le cas pour l'œuvre 71.1980.15.90, intitulée *Gâteaux*, mais dont les gâteaux sont conservés dans une boîte en carton, elle-même emballée dans un emballage bleu à décor d'éventails, le tout étant destiné à être porté à l'aide d'un tissu mauve et blanc savamment plié. L'aspect visuel de cet emballage complexe prédomine sur l'aliment, qui est inexistant visuellement. Tous ces exemples peuvent être écartés du cadre de notre étude : l'aliment est ici perçu comme secondaire. La collecte de ces objets répond au besoin de reconstituer un contexte autour d'un aspect de l'alimentation d'un groupe, qui se cristallise dans des données documentaires ou esthétiques apportées par le contenant. Seul, l'aliment n'apparaît donc pas comme signifiant, ce n'est pas le témoignage de l'aliment qui est recherché. C'est cet aliment, constitué d'ingrédients comestibles, sciemment patrimonialisé par le musée et ses acteurs comme témoin d'une cuisine, d'un goût, d'une forme, d'une esthétique, d'une odeur, d'un fait social, lié à l'alimentation de l'Homme, que nous devons trouver. L'intérêt du musée peut se porter sur le contenant et le contenu à la fois, sans que cela ne diminue le témoignage de l'un ou de l'autre. C'est le cas pour les objets 71.1970.120.185 et 71.1970.120.186<sup>10</sup>, chacun portant l'appellation *Gâteau*, présentant des gâteaux respectivement en forme de souris et en forme d'écrevisse. Anciennement conservés dans des boîtes en carton présentant un couvercle en verre, ces cas permettent de déceler ce que le musée veut préserver et ce qui fait sens sous son égide. L'état extrêmement dégradé des deux boîtes ne garantissant pas la bonne conservation des gâteaux, il a été décidé qu'elles soient conservées à part. C'est donc que d'une part ces boîtes sont authentiques et qu'elles apportent une information que le musée a jugé importante à conserver, et que d'autre part, les gâteaux sont également signifiants en tant que tels pour le musée. Contrairement au cas de la *Bouteille de sake « Nihonshu »*, le témoignage dont est porteur l'aliment est pris en compte au même titre que celui du packaging. Bien que l'aliment reste lié à son conditionnement, il fait sens même mis à nu. Ainsi, le *Gâteau « Okashi »*, identifié sous le numéro d'inventaire 71.1939.97.257, qui présente un gâteau façonné en pâte de haricot rouge « *azuki* » enveloppé dans une feuille de latanier, est indissociable de son « packaging ». L'objet est signifiant dans sa

---

<sup>10</sup> Cf. Annexe, ill. 2, p. 5.

totalité. Notre raisonnement est le même pour les *gâteaux* « *Mochi* » au numéro d'inventaire 71.1939.97.526.1-3 présentés dans des feuilles vertes en tissu, et pour les *Morceaux de fromage* (71.1967.116.47.1-5)<sup>11</sup> qui sont des témoins alimentaires à part entière que nous pouvons inclure dans notre étude. Nous retiendrons également les œuvres 71.1980.21.2 (*Sucrierie* « *Gaz* »), 71.1980.21.3 (*Sucrierie* « *Noql* »), ainsi que 71.1980.21.4 (*Sucrieries*), qui sont des mets servis au cours d'événements heureux, comme les mariages. Il est nécessaire de distinguer les cas où le conditionnement est le fait du musée et où l'aliment a donc toute son importance. Prenons pour exemple les *Gâteaux* « *okashi* »<sup>12</sup> identifiés par le numéro d'inventaire 71.1939.97.217.1-2. Ils sont conservés dans des boîtes en carton sur lesquelles nous pouvons voir une étiquette indiquant qu'il s'agissait de boîtes pour contenir du papier. Ces dernières ont sans doute été envoyées telles quelles au musée de l'Homme, et entreposées dans les réserves où elles étaient retrouvables grâce à des indications écrites au marqueur rouge sur la boîte et à une étiquette portant leur numéro d'inventaire. Les boîtes documentent l'histoire des aliments dans les collections, mais elles n'appuient pas le témoignage alimentaire des gâteaux qu'elles contiennent. Dans ce cas, le signifiant est donc davantage l'aliment, bien que le contenant puisse présenter un intérêt documentaire. De même, la *viande de mouton séchée* « *borc* », dont le numéro d'inventaire est 71.1967.101.20, est ficelée par un lien auquel est suspendu une étiquette qui a permis le marquage de l'œuvre. Cette ficelle a eu une nécessité pratique pour le musée de l'Homme, du fait de la difficulté à marquer une telle œuvre. C'est donc bien la viande qui est l'œuvre signifiante, bien que l'étiquetage évoque son histoire en tant qu'œuvre. Le numéro d'inventaire attribué à l'objet par le musée peut aussi apporter des éclaircissements sur la facette de l'objet qui intéresse le musée. Prenons en exemple les *Gâteaux* inventoriés sous le numéro d'inventaire 71.1970.120.187.1-10. Ceux-ci sont au nombre de dix, présentent des formes différentes, et sont superposés les uns sur les autres. Nous pouvons constater que chacun des dix gâteaux porte un numéro d'inventaire, de 1-1 à 1-10, mais la boîte dans laquelle ils sont entreposés n'en porte pas, ce qui indique qu'elle n'est sans doute ni signifiante ni authentique. Elle permet toutefois de restituer l'un des aspects faisant sens pour ces objets : leur configuration selon un certain ordre dans une boîte, c'est pourquoi ces gâteaux sont stockés selon cet ordre en réserve.

---

<sup>11</sup> Cf. Annexe, ill.6, p.7.

<sup>12</sup> Cf. Annexes, ill. 3, p. 6.

Après avoir éliminé les échantillons, et avoir sélectionné les objets emballés que nous retenons comme témoignages alimentaires dans le cadre de notre étude, il ne nous reste plus que la catégorie des aliments « nus » à énoncer. Cette catégorie représente environ 14% du résultat de notre recherche sur la base « TMS » dans la classification « Denrées alimentaires et périssables », soit quarante-huit objets sur trois cent trente-cinq. Ces aliments sont ceux qui ont été acquis en tant que nourriture de l'Homme, nous pouvons alors les intégrer à notre corpus.

A ce stade de tri, la classification « Denrées alimentaires et périssables » ne nous est plus utile, et notre corpus est homogène en ce qu'il répond aux critères de tri que nous avons énoncés jusque-là. Afin d'être le plus exhaustif que possible, et de pallier aux manques que pourrait présenter la classification « Denrées alimentaires et périssables », une recherche manuelle des œuvres alimentaires a été nécessaire, et a impliqué un passage en revue de l'unité patrimoniale « Asie » en prenant pour outil la base « TMS ». Nous avons ainsi pu trouver un ensemble d'objets alimentaires de diverses natures<sup>13</sup>, que nous avons soumis à un tri à l'aide des critères longuement énoncés ci-dessus. Nous obtenons ainsi un corpus homogène de soixante-douze objets illustrant l'alimentation des êtres humains. Nous l'avons vu, ces objets peuvent prendre un sens très différent selon les attentes du collecteur et celles du musée. Ces attentes nous ont cependant permis de répondre aux problématiques concernant la classification de ces objets. Il s'agit à présent de contextualiser les objets de notre corpus et d'en donner les caractéristiques.

## 2. Caractéristiques des œuvres de notre corpus

### 2.1. Présentation du corpus

Les premiers objets de notre corpus à avoir intégré les collections du musée de l'Homme sont un ensemble de poissons séchés récoltés dans la province du Baluchistan. Cette zone géographique se trouve à cheval entre l'Iran, l'Afghanistan et le Pakistan actuels. Simone Corbiau y effectue en 1938 un voyage d'où elle envoie par courrier six poissons séchés de très petite taille à Paule Le Scour, alors responsable du département

---

<sup>13</sup> Un paquet de kakis séchés « Hoshigaki » (71.1939.97.458), sac de haricots « fuku-mame » (71.1939.97.292.1-4).

« Asie » du musée d'ethnographie du Trocadéro. Dans le courrier par lequel elle transmet ces poissons séchés, Corbiau écrit ceci :

« Le menu le plus courant est composé de petits poissons comme ceux-ci dont l'un m'a été servi en déjeuner ce matin, et qui sont simplement séchés au soleil. Je vous en envoie un échantillonnage, en vous souhaitant bon appétit! »<sup>14</sup>

Dans une lettre du 8 janvier 1938, Le Scour écrit ceci à Corbiau :

« Je suis heureuse de voir que vous avez pris à cœur de me confirmer les dires d'Hérodote dès que vous avez pu les vérifier sur place, et je vous remercie vivement. Votre collection a été enregistrée sous le numéro L.F.38.2. I à 8<sup>15</sup>. »<sup>16</sup>.

En 1939, le musée de l'Homme acquiert un très grand nombre d'aliments consommables par l'Homme. Il s'agit d'une partie des collectes effectuées par André Leroi-Gourhan au Japon : au moins trente-six gâteaux récoltés à Kyôto, Nagano, et Nojiri entre 1937 et 1939. Leur fonction nous est parfois communiquée par les notes laissées par Leroi-Gourhan. Nous pouvons également nous appuyer sur les écrits de certains chercheurs afin de déceler à travers l'iconographie de ces mets, le contexte auquel ils appartiennent. Les *gâteaux* 71.1939.97.216.1-5 et 71.1939.97.337.1-2 sont consommés durant la fête des morts, ou « *bon-odori* ». Durant cette fête, les vivants et les morts sont amenés à communier autour d'un repas, où les enfants, en volant et en mangeant les mets servis au repas, vont incarner les esprits affamés. Des personnes âgées reçoivent également des offrandes de nourriture. Les œuvres qui illustrent ce rite sont des sablés ronds sans décor particulier, dont les couleurs d'origine (beige, rose, blanc) sont aujourd'hui altérées. Les *gâteaux* « *okashi* »<sup>17</sup> (71.1939.97.217.1-2)<sup>18</sup>, et les *petits gâteaux et graines* (71.1939.97.256), du fait des couleurs employées, sont à rapprocher de la fête des petites filles, « *hina matsuri* » (littéralement « fête des poupées »), ou « *sangatsu sekku* ». Durant cette journée, des poupées sont placées sur des autels et nourries symboliquement par des sucreries et des mets majoritairement blancs, roses, et verts. Les enfants peuvent voler et manger les gâteaux des poupées. Ces dernières seront ensuite violentées, puis jetées afin de garantir des récoltes fécondes. Quelques

---

<sup>14</sup> DA002053/18651 – Corbiau Simone (1938-1938).

<sup>15</sup> Le fait que ces objets possèdent un numéro d'inventaire allant du chiffre un au chiffre huit pourrait indiquer qu'il manque actuellement deux de ces poissons dans les collections du musée du quai Branly – Jacques Chirac.

<sup>16</sup> DA002053/18651 – Corbiau Simone (1938-1938).

<sup>17</sup> Il s'agit d'une appellation vernaculaire signifiant « gâteau », « confiserie », ou « pâtisserie » en japonais.

<sup>18</sup> Cf. Annexes, ill. 3, p.6.

gâteaux ramenés par Leroi-Gourhan sont consommés durant la cérémonie du thé, qu'il définit ainsi :

« La cérémonie du thé est un rituel de plusieurs heures au cours duquel un petit nombre de pratiquants se livrent dans la maison et le jardin du thé à des actes simples et quotidiens qui sont purifiés par leur cristallisation dans des gestes conventionnels. Elle comporte une promenade, un repos, un repas, [...] et pour centre elle a la consommation d'un bol de thé préparé en délayant de la poudre de thé vert dans de l'eau très chaude. »

Les *gâteaux* « *okashi* » (71.1939.97.218.1-3) ronds et au nombre de trois ainsi que les *gâteaux* « *okashi* » (71.1939.219.1-3) circulaires et recouverts de glaçures et de décors aujourd'hui perdus, dont l'un est brisé, étaient destinés à être consommés dans ce contexte, tout comme certains gâteaux façonnés en forme de végétaux : le *gâteau* (71.1939.97.270) en forme de feuille d'érable, et le *gâteau* (71.1939.97.271) en forme de feuille de plante aquatique. L'un des trois est fortement endommagé. L'œuvre intitulée *gâteaux* « *okashi* » (71.1939.97.221), dont la description par Leroi-Gourhan indique qu'il s'agissait d'un gâteau fourré à déguster lors de la cérémonie du thé est aujourd'hui en miettes. Un ensemble de gâteaux répondant à la même fonction, avec des inscriptions réalisées au moule et une forme carrée, ont également été récoltés (71.1939.97.261.1, 71.1939.97.261.2, 71.1939.97.335.1, et 71.1939.97.335.2). Les notes de Leroi-Gourhan indiquent que les *gâteaux* « *okashi* » (71.1939.97.222.1-2) bruns en forme de macarons, seraient vouées à être consommés lors d'un anniversaire de soixante-dix-sept ans. Des gâteaux consommés le 1<sup>er</sup> janvier pour la nouvelle année, « *shôgatsu* » (« premier mois ») ont également été rapportés par Leroi-Gourhan. Leur iconographie se réfère pleinement à ces festivités et aux décorations en usage durant ces événements, symbolisant les résidences des dieux, et dans certains cas, du dieu du Nouvel an Shogatsusama<sup>19</sup>. Certains sont donc en forme de pins stylisés (71.1939.97.269.1-2), ou sont décorés de pins (71.1939.97.278.1-2), car le pin est un symbole de longévité qui est fréquemment sollicité au Nouvel an<sup>20</sup>. D'autres sont en forme de narcisse (71.1939.97.274.1-3)<sup>21</sup>, appelée « *suisen* » au Japon, ce qui signifie « fleur des deux années » car il fleurit de décembre à février, à cheval entre les deux années qui se suivent. Ces gâteaux sont brisés en plusieurs morceaux. Les gâteaux en forme de fleur de prunier 71.1939.97.265.1-4 et 71.1939.97.266 sont également consommés dans ce

---

<sup>19</sup> COYAUD Maurice, « Fêtes japonaises : un essai d'analyse sémiotique », 1977, p.100.

<sup>20</sup> Le décor de pin stylisés peut se retrouver sur les services destinés à consommer le saké du nouvel an, comme c'est le cas pour les *dix petites coupes en bois laqué* conservées au musée du quai Branly – Jacques Chirac (71.1937.40.68). Plus globalement, le pin est employé pour concevoir les décorations « *kadomatsu* » qui sont propres aux festivités du nouvel an.

<sup>21</sup> Cf. Annexes, ill. 4, p.6.

contexte. Des gâteaux rappellent les cordes « *toshinawa* » qui sont abondamment employées dans les décorations du Nouvel an (71.1939.97.275.1-2), tout comme les fagots « *shiba* » (71.1939.97.273.1-2). Quelques mets ont été acquis après des danses rituelles, comme le *gâteau* (71.1939.97.272) en forme de fleur de cerisier, et les *gâteaux* (71.1939.97.276.1-2) qui ont été collectés durant les festivités du « *setsubun* », marquant la transition de l'hiver au printemps. Viennent ensuite les gâteaux pour lesquels le contexte n'a pas été précisé par Leroi-Gourhan, et dont la typologie permet difficilement un rapprochement avec un événement précis. Nous dénombrons ainsi trois *gâteaux* « *okashi* » (71.1939.97.221) en forme d'éventail, au décor végétal couverts de glaçures, un *gâteau* « *okashi* » (71.1939.97.257) en pâte de haricot rouge enveloppée dans une feuille de latanier, quatre *gateaux* « *okashi* » (71.1939.97.258.1-4) rectangulaires offerts à Leroi-Gourhan avec une tasse de thé, deux *gâteaux* (71.1939.97.259.1-2) ronds, un *gâteau* (71.1939.97.260) arrondi et portant un décor végétal, un *gâteau* (71.1939.97.264) qui présentait un décor floral aujourd'hui perdu, un *gâteau/pain*, 71.1939.97.530 en forme de tortue, et enfin un *gâteau* (71.1939.97.281) rond portant un décor d'éléphant. Les *gâteaux* identifiés par le numéro d'inventaire 71.1939.97.263.1-4<sup>22</sup> sont décrits par Leroi-Gourhan comme des sablés en forme de fleur de prunier, dont deux sont rouges, et deux sont blancs, destinés à être consommés avec du thé vert en poudre<sup>23</sup>. Leur état de conservation ne permet pas de reconnaître les formes décrites par Leroi-Gourhan. Les *gâteaux* « *okashi* » (71.1939.97.279.1-2) portaient autrefois un décor peint montrant un personnage debout tenant ce qui ressemble à un balai, posté devant une lanterne. Ce décor est aujourd'hui difficilement lisible, et il n'est pas aisé de le rattacher à un contexte. Les *gâteaux* « *mochi* » (71.1939.97.526.1-3) sont également particulièrement énigmatiques, car ils peuvent être consommés à de multiples occasions. Ce sont des gâteaux en pâte de riz contenus entre deux feuilles en tissu vert imitant des feuilles de chêne.

En 1940, le musée de l'Homme acquiert des *œufs conservés* par le biais d'un dépôt de la Société d'Anthropologie de Paris. Sous le numéro d'inventaire 71.1940.23.71.1-2 D, sont identifiés ces aliments en provenance de Chine : un fragment d'œuf, et un œuf comportant encore sa coquille. Ces objets témoignent d'une technique de cuisine des œufs dans de la chaux, de la boue, ou de la cendre, qui permet la fermentation de l'œuf.

---

<sup>22</sup> Cf. Annexes, ill.5, p.7.

<sup>23</sup> D001863/38710 – Carnets (1939-1939), p.324

En 1961, au retour de Corneille Jest du Népal, le musée acquiert le *gâteau* (71.1961.114.482) en forme de tresse. Ce type de gâteaux est consommé par les nomades, qui le font frire dans l'huile en signe de prospérité, généralement pour les festivités de la nouvelle année. En voyage en Turquie en 1966, Bernard Dupaigne collecte deux galettes (71.1966.48.41 et 71.1966.48.42) ainsi qu'un gâteau de guimauve (71.1966.48.43). Ce dernier présente toujours une vive couleur rose. L'année suivante, le musée acquiert un ensemble d'aliments par le biais de Roberte Hamayon, en mission en Mongolie à Ulaanbaatar. Tout d'abord, des *gâteaux longs* « *ul boov* » (71.1967.101.18.1-4), qui sont mangés lors du Nouvel an mongol (« *tsagaan sar* », le « mois blanc »)<sup>24</sup>. Ils sont élaborés à l'aide d'un moule, et leur décor est tracé à l'aide d'un cachet gravé, puis ils sont frits dans de la graisse de mouton. Ces gâteaux peuvent être offerts à des hauts fonctionnaires, des religieux mais également à des invités. Ils sont alors présentés empilés en cinq couches recouvertes de crème et de friandises. Ils sont symboles de richesse et de prospérité. Hamayon rapporte également d'Ulaanbaatar deux *gâteaux ronds* « *duguj boov* » (71.1967.101.19.1-2), un morceau de *viande de mouton séchée* « *borc* » (71.1967.101.20), ainsi qu'un *gâteau* « *gavzhijn boov* » (71.1967.101.21). A la suite de l'une de ses nombreuses missions au Népal, Corneille Jest donne au musée de l'Homme des *morceaux de fromage* (71.1967.116.47.1-5)<sup>25</sup> reliés entre eux par une cordelette. La consommation de viande étant assez exceptionnelle pour les populations Dolpo étudiées par Jest, l'apport en protéines fourni par les produits laitiers est essentiel. En 1970, après un voyage en Cambodge, Bernard Dupaigne donne au musée de l'Homme un *gâteau* (71.1970.120.185) en forme d'écrevisse, et un *gâteau* (71.1970.120.186)<sup>26</sup> en forme de souris dont il manque un morceau. Dupaigne rapporte également un ensemble de dix *gâteaux* (71.1970.120.187.1-10) de formes différentes, polychromes. En 1978, il collecte pour le compte du laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme des pains en forme d'éléphant (71.1978.23.117), de serpent (71.1978.23.118 et 71.1978.23.119), de crabe (71.1978.23.120), de dragon<sup>27</sup> (71.1978.23.121)<sup>28</sup>, de crocodile (71.1978.23.122) et de lézard (71.1978.123). Ces pains ont été récoltés à Bangkok, au marché de Sanam Luang.

---

<sup>24</sup> DUPAIGNE Bernard, *Le Pain*, 1979, p.106.

<sup>25</sup> Cf. Annexes, ill. 6, p.7.

<sup>26</sup> Cf. Annexes, ill. 3, p.5.

<sup>27</sup> La notice de la base « TMS » indique pour cet objet qu'il s'agirait d'un lézard. Cependant la fiche d'inventaire du musée de l'Homme le définit comme « dragon ». Cette méprise est sans doute due au fait que l'objet était manquant jusqu'en 2014, où il a été retrouvé au Muséum National d'Histoire Naturelle.

<sup>28</sup> Cf. Annexes, ill.7, p.8.

La même année, le musée inscrit à son inventaire des *gâteaux* (71.1978.56.10.1-2) ramenés de Masshad, en Iran, et un *pain* (71.1978.56.400), collecté en Afghanistan par Teresa Battesti. Elle fait également don des œuvres 71.1980.21.2, *Sucrierie « Gaz »*, 71.1980.21.3, *Sucrierie « Noql »*, ainsi que 71.1980.21.4 *Sucrieries*, qui sont consommées lors de mariages. Bernard Dupaigne permet au musée d'acquérir deux pains mongols (71.1981.25.36 et 71.1981.25.38<sup>29</sup>) du même type que les pains « *ul boov* » collectés par Roberte Hamayon en 1967. D'Ulaanbaatar, il rapporte aussi un *pain* (71.1981.25.39<sup>30</sup>) rond, orné de motif floraux et de chevrons, ainsi qu'un autre *pain* (71.1981.25.40) rond. En 1995, le musée de l'Homme, et plus exactement le laboratoire de technologie comparée, achète à Catherine Mangeot un *gâteau* (71.1995.54.54) du Ladakh, en Inde.

Il apparaît bien ici que les objets alimentaires de l'unité patrimoniale « Asie » sont liés à des temps de l'Histoire, à des personnalités, à des institutions et à des lieux, qu'il convient à présent à mettre en perspective afin de saisir tous les enjeux qui entourent les œuvres de notre corpus.

## 2.2. *Analyse des données de présentation*

Dans l'optique de synthétiser une partie des données énoncées précédemment, nous avons rassemblé les données se référant aux données muséographiques des œuvres dans un tableau reproduit en annexe<sup>31</sup>. Ce tableau nous permet tout d'abord de voir, par la comparaison des numéros d'inventaires des objets, que les œuvres alimentaires dont hérite le musée du quai Branly – Jacques Chirac ont toutes été inscrites au départ à l'inventaire du musée de l'Homme. Le premier tronçon du numéro d'inventaire, « 71 », indique qu'il s'agit d'objets acquis par le musée de l'Homme. Le deuxième tronçon indique la date d'inscription à l'inventaire des objets, et toutes les dates correspondent à la période d'existence du musée de l'Homme. Ni le musée d'ethnographie du Trocadéro, ni le musée du quai Branly – Jacques Chirac n'ont acquis sciemment ce type précis d'œuvres, le musée du quai Branly ayant hérité de toutes les collections du musée de l'Homme. Ainsi, sous la direction de Théodore Hamy, directeur de 1880 à 1906, comme sous celle de René Verneau, à la direction de 1909 à 1949, le musée d'ethnographie du

---

<sup>29</sup> Cf, Annexe, ill.8, p.8.

<sup>30</sup> Cf. Annexe, ill.9, p.9.

<sup>31</sup> Cf Annexe, p.10-14.

Trocadéro n'acquiert aucun aliment. Sous la direction d'Henri Vallois, de 1950 à 1959, aucune acquisition d'aliment n'est à recenser non plus.

A l'inverse, certains temps de l'histoire du musée de l'Homme semblent avoir été favorables à la patrimonialisation des aliments. Dès 1938, après l'ouverture du musée de l'Homme et sous la direction de Paul Rivet, directeur de 1928 à 1949, les acquisitions d'aliments se font très importantes, en association avec la personnalité d'André Leroi-Gourhan. Les acquisitions sont également plus ou moins nombreuses sous la direction de Jacques Millot, de 1960 à 1967, sous celle de Robert Gessain, de 1968 à 1972. Après cette date, lorsque le musée de l'Homme est divisé en trois laboratoires, les collectes se font nombreuses. Un fort pourcentage des acquisitions d'aliments est en lien avec Bernard Dupaigne durant ces années.

Lorsque des acquisitions sont à observer, nous pouvons constater que peu d'aliments sont ceux que l'on consomme au cours de repas quotidiens. Une large partie des œuvres collectées semblent avoir pour point commun d'être dotée d'un rôle précis au cours de fêtes, de rituels, pendant lesquels ils sont consommés car chargés d'un sens particulier. C'est donc que cet aspect de la commensalité qui a suscité un intérêt certain de la part de la recherche. Les denrées consommées au quotidien ne sont pas pour autant absentes de notre corpus, mais présentes en petite quantité.

Le lieu d'origine des objets est également significatif, et permet de situer les terrains sur lesquels ont été collectés les aliments qui ont intéressé les chercheurs et le musée. Il est tout d'abord à souligner qu'une grande partie des objets dont se dotent les musées ethnographiques du début du XX<sup>ème</sup> siècle, sont des objets offerts par des personnes travaillant dans les colonies françaises. Aussi, il serait attendu que des aliments de notre corpus aient peut-être été amassés au sein de ces pays, or il n'en est rien. Il est possible d'émettre l'hypothèse que les collectes réalisées au sein de ces pays viennent compléter les collections issues de pays colonisés par la France.

Il apparaît aussi qu'au sein de notre corpus, beaucoup d'objets soient aujourd'hui difficilement lisibles et manipulables, du fait de leur état de conservation. Il nous faut bien entendu distinguer les cas où l'objet était déjà fragmentaire à son entrée au musée de ceux où l'objet est dégradé au musée. Dans le premier cas la cassure peut avoir un sens, comme pour l'œuvre 71.1940.23.71.1-2 D, *Œufs conservés*, qui présente un œuf entier et un fragment d'œuf, afin sans doute d'illustrer l'aspect extérieur de l'œuf, mais également son aspect intérieur. Dans le second cas, celui où l'œuvre s'est fragmentée au musée, la cassure peut indiquer que l'institution le conservant a certainement

rencontré des difficultés à conserver convenablement ce type d'objets. Qu'il s'agisse d'une perte du décor, de la couleur, ou d'une altération de la forme, le sens qu'avaient ces objets lors de leur acquisition par le musée pâtit de ces dégradations. Un exemple évoqué en amont, les *gâteaux* connus sous le numéro d'inventaire 71.1939.97.263.1-4<sup>32</sup>, autrefois identifiés 71.1939.97.263.1-11, est assez édifiant du fait que le sens initial de l'objet, celui qu'il avait pour son collecteur, soit aujourd'hui altéré. L'état de conservation de l'œuvre lui permet difficilement de passer par les étapes de la « vie » d'un objet patrimonialisé. Ardue à manipuler, à marquer de son numéro d'inventaire, à prêter à d'autres institutions ou à exposer, l'œuvre témoigne aujourd'hui plutôt des difficultés des institutions qui l'ont conservé à préserver de tels objets au sein d'un musée, que d'un fait alimentaire. Ces enjeux sont particulièrement essentiels, car il s'agit de garanties de la bonne conservation de ces œuvres, de la transmission de ce patrimoine. La documentation étant rare lorsqu'il s'agit de l'étude des aliments, le rattachement de ces objets à leur contexte de production ou de collecte représente une difficulté certaine, qui peut entraîner une mauvaise identification de l'œuvre. A terme, les œuvres dont on ne conserve que la fiche d'enregistrement du musée de l'Homme, mais pas la trace physique, sont susceptibles d'être inscrites au registre des « manquants » du musée du quai Branly – Jacques Chirac. Celles dont le musée conserve un témoignage physique, mais qu'il est impossible à rattacher à une notice, sont susceptibles de recevoir un numéro d'inventaire en « X ».

L'indicateur « Denrées alimentaires et périssables » en était déjà le témoin : la patrimonialisation des aliments n'est pas chose aisée pour le musée. Il s'agit d'objets problématiques à classer, mais également à conserver. La dégradation de certaines denrées le montre. Les éléments présentés jusqu'ici permettent de constater que la patrimonialisation des aliments est liée à l'histoire du musée de l'Homme, et à la politique de ses directeurs. Plus encore, le rôle et la volonté des chercheurs qui ont collectés les aliments sur des terrains bien précis semblent primordiaux et significatifs dans le cadre de notre étude.

---

<sup>32</sup> Cf. Annexe, ill.5, p.7.

## II. Patrimonialisation des œuvres alimentaires : du musée d'ethnographie du Trocadéro au laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme

Le musée de l'Homme n'a pas une histoire linéaire qui suivrait les mêmes préoccupations scientifiques au fil du temps. Son discours se redéfinit en fonction de ses directeurs, mais aussi en fonction de l'évolution de la recherche scientifique. Celle-ci tend à s'institutionnaliser à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, et à se fortifier autour de personnalités reconnues dans le domaine des sciences sociales. Au nombre de celles-ci, André Leroi-Gourhan, qui a eu une influence décisive sur l'appréhension de l'alimentation, particulièrement au musée de l'Homme, où ses travaux vont avoir un réel écho dans le fonctionnement même du musée. Les recherches sur la commensalité humaine vont impacter les travaux des ethnologues, et se refléter par l'acquisition d'aliments dans les collections du musée de l'Homme.

### 1. La collecte d'aliments au musée de l'Homme : l'influence significative d'André Leroi-Gourhan

#### *1.1. La professionnalisation de la recherche dans le milieu des sciences humaines et son application à l'alimentation*

Dès le XIX<sup>ème</sup> siècle, les prémices d'une étude de l'alimentation de l'humain apparaissent en Europe. C'est la question de la nourriture dans le rituel, vue comme une curiosité à l'aulne de sa propre commensalité qui suscite un vif intérêt<sup>33</sup>. Des objets témoignant de cet intérêt rejoignent déjà des cabinets de curiosité. Il faut attendre la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, et le développement des sciences sociales pour voir l'alimentation émerger dans les préoccupations scientifiques des musées.

---

<sup>33</sup>GOODY Jack, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in comparative sociology*, p.10.

Le musée d'ethnographie du Trocadéro, inauguré en 1880 dans un contexte d'expansion coloniale et de voyages d'explorations, cristallise une pensée ethnologique qui commence à prendre de l'ampleur. Sous la direction d'Ernest-Théodore Hamy, qui dirigera le musée de 1880 à 1906, l'ethnographie se professionnalise peu à peu. Hamy considère l'objet ethnographique comme un témoin matériel de manifestations culturelles dont l'ethnographe doit collecter la plus grande variété dans chaque catégorie d'usage des objets, tout comme cela se pratique pour les sciences naturelles<sup>34</sup>. La classification proposée par Hamy est hiérarchisée en fonction des besoins humains, du plus vital au plus trivial, le besoin le plus urgent pour l'Homme étant de se nourrir. L'étude de l'alimentation se structure déjà autour de figures telles que Bronislaw Malinowski<sup>35</sup>, qui s'intéresse aux processus de production de l'aliment. En 1925 est fondé l'Institut ethnologique de l'Université de Paris, sous la houlette de Lucien Lévy-Bruhl, philosophe, de Paul Rivet, anthropologue et de Marcel Mauss, sociologue. Ce dernier, dans son *Manuel d'ethnographie*, qui retranscrit le cours qu'il donne à l'Institut ethnologique, propose une méthode d'observation et de classement des phénomènes sociaux qui structurent une société. Sa méthode insiste sur l'observation sur le terrain. Dans le même temps, Mauss participe à une prise de conscience autour du retard que prend l'ethnographie française par rapport à d'autres pays, et de la nécessité de se fédérer autour d'une institution scientifique compétente. En effet, bénéficiant de peu de moyens financiers, le musée d'ethnographie du Trocadéro n'acquiert des œuvres que par les dons de voyageurs, de colons, de missionnaires, qui ne sont pas formés aux enquêtes ethnographiques. Les conditions ne sont pas favorables à l'épanouissement scientifique que Mauss, ou encore Van Genneep, éminent ethnologue, appellent de leurs vœux.

En 1928, Paul Rivet succède à René Verneau à la tête du musée d'ethnographie du Trocadéro. Il va rattacher ce dernier à sa chaire d'anthropologie au Muséum National d'Histoire Naturelle, afin d'ancrer le musée d'ethnographie à une grande institution scientifique. Fort de cette alliance, le musée enclenche une réorganisation des collections, tant dans les salles d'exposition qu'en réserve, en se fondant notamment sur les travaux de Marcel Mauss à l'Institut d'ethnographie, et en s'appuyant sur l'organisation du Muséum National d'Histoire naturelle. Rivet, et son sous-directeur, Georges-Henri Rivière, vont poser les bases d'un musée de l'Homme conçu un « musée-

---

<sup>34</sup> DIAS Nélia, *Le musée d'ethnographie du Trocadéro (1878-1908), Anthropologie et Muséologie en France*, 1991.

<sup>35</sup> GOODY Jack, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in comparative sociology*, p.10.

laboratoire », où les espaces d'exposition, les laboratoires de recherche, les missions sur le terrain, collaborent à une réelle dynamique scientifique. Rivet en tant que membre fondateur de l'Institut, est extrêmement favorable à la pratique du terrain<sup>36</sup>, c'est pourquoi des bourses sont accordées à des étudiants pour qu'ils puissent mettre en pratique les enseignements de l'Institut d'ethnographie. C'est dans ce contexte que Simone Corbiau, qui fait don au musée de poissons séchés, se rend au Baluchistan en 1938. Paule Le Scour, responsable de l'unité patrimoniale « Asie », lui fait parvenir les *Instructions sommaires pour les collecteurs d'objets ethnographiques*, afin de l'aider dans ses recherches sur le terrain. Cet ouvrage essentiel pour l'ethnographie, a été rédigé dans le cadre de la mission Dakar-Djibouti, dirigée par Marcel Griaule de 1931 à 1933. Emergeant de la volonté de l'Etat français et de celle du musée d'ethnographie du Trocadéro, cette expédition participe de la dynamique qui se fait jour dans la discipline ethnographique en France. Les *Instructions sommaires* vont fournir une méthode d'observation et de collecte des objets ethnographiques, en envisageant l'objet qui pourrait paraître le plus banal comme un témoin primordial d'une culture<sup>37</sup>. Ces instructions préconisent également de recueillir une documentation exhaustive de tout ce qui entoure l'œuvre sur le terrain, afin que sa réception par le musée soit optimale, et d'éviter « qu'une fois dans le musée [l'objet] se transforme en objet mort, abstrait de son milieu et incapable de servir de base à la moindre reconstitution »<sup>38</sup>. Ces instructions insistent sur la nécessité pour le collecteur d'être méticuleux lors du marquage et de la documentation des objets, notamment en rédigeant une fiche descriptive pour chaque œuvre. C'est la structuration de la pratique de « l'enquête-collecte » qui enrichira progressivement les collections du musée. Un classement pratique des objets ethnographiques, qui semble inspiré des conseils de Mauss, est proposé aux collecteurs pour classer leurs collectes selon des critères scientifiques qui intéressent la recherche et le musée.

En 1938, sous l'impulsion de son directeur Paul Rivet, le musée d'ethnographie du Trocadéro se métamorphose en musée de l'Homme. Les collections de l'unité

---

<sup>36</sup> Il écrira par ailleurs : « Il ne faut plus proposer aux jeunes étudiants des sujets d'étude livresque, mais les jeter en pleine nature au contact des réalités vivantes, les orienter vers l'observation directe ». Propos rapportés par BLANCKAERT Claude, *Le musée de l'Homme : histoire d'un musée-laboratoire*, 2015, p.131.

<sup>37</sup> « Une collection d'objets systématiquement recueillis est donc un riche recueil de « pièces à conviction », dont la réunion forme des archives plus révélatrices et plus sûres que les archives écrites, parce qu'il s'agit ici d'objets authentiques et autonomes, qui n'ont pu être fabriqués pour les besoins de la cause, et caractérisent mieux que quoi que ce soit les types de civilisation », Mission scientifique Dakar-Djibouti, *Instructions sommaires pour les collecteurs d'objets ethnographiques*, 1931, p.6-7.

<sup>38</sup> Ibid.

patrimoniale « Asie », qui avaient été transférées au musée national des arts asiatiques - Guimet depuis 1891 reviennent alors progressivement au musée de l'Homme, et les nouvelles acquisitions enrichissent maintenant les collections du musée. Les œuvres acquises par le musée d'ethnographie du Trocadéro étaient essentiellement des dons d'autres musées, d'administrateurs français aux colonies ou de voyageurs, et la collecte d'objets sur le terrain faisait timidement ses débuts. Le musée de l'Homme va poursuivre et développer une réelle politique d'acquisition, notamment et surtout sur le terrain grâce à des chercheurs formés à l'ethnographie.

En 1937, un jeune diplômé en anthropologie, en ethnologie et en linguistique russe et chinoise se voit attribuer une bourse d'étude par le gouvernement japonais. André Leroi-Gourhan est le premier étudiant d'échange franco-japonais à fouler le sol nippon. Il va réunir de 1937 à 1939 un ensemble très conséquent d'objets ethnographiques pour le musée de l'Homme et le musée national des arts asiatiques - Guimet. A cette époque le tout nouveau musée de l'Homme ne dispose pas encore de collections japonaises se rapportant directement à l'humain. Des objets japonais appréciés pour leur esthétique se trouvent sur le marché de l'art en France depuis l'ouverture au reste du monde du Japon, et l'émergence d'un goût pour le « japonisme » de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Les collections du musée national des arts asiatiques - Guimet en témoignent. Cependant le Japon n'étant pas un pays colonisé par la France, la collecte d'objets ethnographiques n'a pas pu passer par les administrateurs coloniaux comme ce fut le cas pour les collections du musée d'ethnographie du Trocadéro. C'est pourquoi la présence de Leroi-Gourhan au Japon est une manne pour le musée de l'Homme. Bien que le musée soit particulièrement intéressé par ce qui constitue le Japon contemporain, sur le terrain Leroi-Gourhan récolte ce qui lui parle, les objets qui lui semblent traditionnels, authentiques, et qui ne sont pas le reflet de « l'image d'un Japon de fer blanc, de carton, d'aluminium »<sup>39</sup>. Bien que subventionné par le gouvernement japonais et le musée de l'Homme, Leroi-Gourhan souhaite avant tout rédiger un ouvrage sur l'aspect technique de la culture matérielle japonaise<sup>40</sup>, et pour ce faire, collecter et documenter ce qui illustre selon lui cet aspect sur le terrain. Toutefois, tenu de collecter à la fois pour le musée de l'Homme et pour le musée Guimet, il est partagé entre les attentes ethnologiques de l'un, et celles plus

---

<sup>39</sup> Citation extraite d'une lettre de Leroi-Gourhan à Buhot, dans LEROI-GOURHAN André, *Pages oubliées sur le Japon*, recueil posthume établi par LESBRE Jean-François, 2004, p.40

<sup>40</sup> Dans les *Pages oubliées sur le Japon*, l'auteur retranscrit ce projet d'ouvrage que Leroi-Gourhan souhaitait intituler « Vie esthétique et sociale du Japon nouveau », *ibid.*, p.141.

artistiques de l'autre. Il s'engage alors dans une collection exhaustive d'objets, qu'il va trier selon une typologie qui se reflète dans son projet d'ouvrage. L'une des parties traite des techniques de mise en œuvre des métaux, une partie décrit des coutumes japonaises et une partie sur les techniques que Mauss appelle « pures ». Reflet de ses multiples formations, cette classification montre également son profond intérêt personnel pour les techniques. La qualité quasiment encyclopédique de ces collectes n'est pas sans rappeler les préconisations d'Hamy, la formation de Mauss, ou les *Instructions sommaires*. Il apparaît nécessaire de réunir tout ce qui constitue la culture matérielle d'une population, afin d'en saisir le sens dans sa globalité. Au même moment, un autre chercheur essentiel dans l'étude de l'alimentation mène une expédition au Brésil. Claude Lévi-Strauss forge durant cette période son approche structuraliste de l'anthropologie, et son regard sur la façon dont l'humain appréhende son alimentation<sup>41</sup>. Leroi-Gourhan n'est pas étranger à cette approche, et s'inscrit dans ce mouvement de pensée. Un chapitre de son livre devait être consacré à l'alimentation, à la gastronomie japonaise, et particulièrement aux gâteaux que l'on consomme avec le thé. Il y parle des saveurs des gâteaux, de leur texture. Il ne parle pas dans ce projet d'ouvrage de la technique de réalisation des gâteaux, alors même qu'il collecte quelques moules à gâteaux. Ce projet n'ayant pas dépassé le stade de brouillon, peut-être avait-il prévu d'y ajouter cet aspect. L'idée de réaliser une exposition temporaire sur la vie traditionnelle au Japon est également chère à ses yeux. Du fait de l'imminence de la Seconde Guerre Mondiale, ces projets d'ouvrages et d'exposition n'auront pas lieu, et Leroi-Gourhan quitte un Japon hostile à l'égard des étrangers. Cependant, cette expérience japonaise aura ouvert Leroi-Gourhan à une anthropologie des techniques, à l'établissement d'une méthode pour observer et classer le processus de création d'un témoin matériel d'une culture. En 1946, il met en place au musée de l'Homme le Centre de Formation aux Recherches Ethnologiques (CFRE). Ce centre dispense une formation professionnelle à l'ethnographie, dans le prolongement de l'enseignement théorique de Rivet et de Mauss à l'Institut d'ethnologie. L'influence de Leroi-Gourhan, tant dans l'intérêt pour les techniques que dans celui pour l'alimentation, est décisive, et va marquer les esprits des chercheurs qui vont lui succéder.

---

<sup>41</sup> GOODY Jack, *Cooking, Cuisine and Class. A study in comparative sociology*, 1982, p.17.

## 1.2. *L'impulsion donnée à la recherche sur le terrain sous la direction de Jacques Millot*

De 1941 à 1960, le musée de l'Homme n'acquiert aucuns aliments. La rupture provoquée par la Seconde Guerre Mondiale impacte le fonctionnement du musée. En 1950, Henri Vallois, anthropologue de renom, succède à Paul Rivet. Davantage intéressé par l'anthropologie physique, il ne contribue pas à étoffer de façon importante les collections ethnographiques du musée de l'Homme.

Un retour vers l'ethnographie, et vers la collecte d'aliments s'effectue en 1960, lorsque Jacques Millot devient directeur du musée de l'Homme. Fondateur de la revue *Objets et Mondes*, qui met en avant les travaux des chercheurs du musée, il favorise également les expositions temporaires. Sa direction sera une période particulièrement faste pour les collectes sur le terrain qui, nous l'avons vu, se professionnalisent et s'institutionnalisent depuis les années trente. Le terrain se perçoit désormais comme un prolongement du musée<sup>42</sup>, où se pratiquent des « enquêtes-collectes » méthodiquement organisées d'après les enseignements de Mauss, Rivet, ou encore Leroi-Gourhan. L'influence de ce dernier semble guider les choix de certains collecteurs qui ramènent des aliments. Les collecteurs ne sont alors plus forcément rattachés au musée de l'Homme, mais à d'autres institutions scientifiques. Millot va en effet instaurer des collaborations avec le musée du Louvre, ou l'Ecole Pratique des Hautes Etudes. Chargée de mission au sein de cette dernière, Roberte Hamayon fera don au musée de ses collectes en Mongolie. Elle semble avoir été intéressée par la technique de fabrication des gâteaux 71.1967.101.18.1-4 et 71.1967.101.19.1-2 qu'elle collecte à Ulaanbaatar. En effet, parmi tous les objets ethnographiques qu'elle donne au musée de l'Homme, se trouvent des moules à gâteau 71.1967.101.9 et 71.1967.101.10, qui permettent d'imprimer un décor à la surface de l'aliment. Depuis les années trente, des missions comme celles de Madeleine Colani ou la mission Cuisinier-Delmas enrichissent le fonds asiatique de moules à gâteaux, sans pour autant collecter les gâteaux qui sont fabriqués grâce à eux. La démarche de Roberte Hamayon serait plutôt à rattacher à celle d'André Leroi-Gourhan, à une volonté d'explicitier les processus techniques qui entourent l'aliment dans son contexte.

---

<sup>42</sup> DE L'ESTOILE Benoît, *Le goût des Autres, de l'Exposition coloniale aux Arts premiers*, 2010, p.233.

Membre du Centre National de Recherche Scientifique (C.N.R.S.)<sup>43</sup>, Jacques Millot fonde aux côtés de Corneille Jest l'équipe Népal<sup>44</sup>, qui en associant le C.N.R.S. et le musée de l'Homme, permettra à ce dernier d'acquérir enfin une collection d'objets népalais focalisée sur l'Homme. Jusque-là, le Népal était plutôt replié sur lui-même, et n'était représenté au musée que par des objets religieux, symboles d'un goût européen, entrés dans les collections asiatiques par des dépôts. Les différentes missions de Jest de 1961 à 1969 vont permettre de documenter la vie quotidienne<sup>45</sup> dans les vallées de Dolpo, de Katmandu par des collectes d'objets, des films, photographies et enregistrements sonores. Jest va vivre au contact des habitants de ces vallées, et rapporter au musée une très grande quantité d'objets. Les *morceaux de fromage* (71.1967.116.47.1-5) collectés à Dolpo sont des supports à la connaissance des procédés de transformation du lait issu de l'élevage, qui est l'une des bases de l'alimentation de ce groupe isolé. Jest acquiert dans la même optique des objets relatifs à l'élevage (poils de yak, amulettes pour les animaux...) et des ustensiles de cuisine. Cette collecte a étoffé le chapitre sur l'alimentation de l'ouvrage *Dolpo : communautés de langue tibétaine au Népal* de Corneille Jest. Il y décrit les gestes de la préparation du fromage, et d'autres préparations culinaires, et livre également au lecteur des recettes de cuisine. L'observation de l'action technique sur le terrain n'est pas sans rappeler les préceptes de Leroi-Gourhan, que Jest applique ici dans le domaine de l'alimentation. Jest va également pouvoir filmer cette action technique. Par ailleurs, il demande parfois aux habitants de Dolpo de réaliser certains artefacts afin d'en filmer tous les gestes techniques. Malgré une fabrication demandée par le chercheur, l'authenticité de l'œuvre n'est pas ici à remettre en cause. D'une part parce que le geste technique fait partie de ce que Jest étudie, et que ce geste est ici authentique. D'autre part, parce que la notion d'authenticité est à relativiser concernant l'aliment. Pour qu'il soit légitime, l'aliment devrait avoir été utilisé, donc mangé. Faut-il alors récolter l'aliment croqué ? Il ne peut en tout cas être collecté une fois ingéré. Aussi la démarche de relevé filmographique de Jest constitue-t-elle une réponse adaptée au problème, tout comme la collecte des recettes

---

<sup>43</sup> Fondé en 1939, le C.N.R.S. s'inscrit par ailleurs dans l'institutionnalisation de la recherche scientifique au tournant des années trente.

<sup>44</sup> Aussi appelée « mission de Recherche Coopérative Programmée du C.N.R.S., ou « RCP65 ».

<sup>45</sup> Solange Thierry décrit ainsi l'arrivée des collectes de Corneille Jest au musée : « La collection 61.114 fut un véritable événement dans la vie du Département d'Asie : elle y introduisit, à grand renfort d'odeurs *sui generis*, la vie réelle d'un village tout entier. Dolpo fit irruption dans le Népal quelque peu figé des lampes à huile éteintes et des *phurbu* désacralisés ». THIERRY Solange, « Le Népal dans les collections du Musée de l'Homme », 1969.

culinaires, ou encore les analyses qu'il va faire réaliser sur la matière. La recherche scientifique ayant évolué, les chercheurs vont pouvoir mener des investigations plus poussées sur les objets. Ainsi, une fois les morceaux de fromage parvenus au musée de l'Homme, des analyses ont été effectuées par la station de recherches laitières de Poligny dans le Jura<sup>46</sup>, ce qui a permis de comprendre par quel procédé le fromage est rendu imputrescible, et pourquoi il est essentiel dans l'alimentation Dolpo. Au-delà des gestes techniques qui participent de l'élaboration de l'aliment, la matière est donc aussi importante dans ce cas. En effectuant une collecte particulièrement complète, Jest rend compte de la vie de l'objet de sa genèse à son état de produit fini. L'alimentation s'inscrit dans l'ensemble des aspects de la culture qu'il a étudié. Les six cent soixante-et-onze objets collectés et donnés au musée par Corneille Jest de 1961 à 1967<sup>47</sup>, seront une contribution considérable au fonds népalais du musée de l'Homme. Certains objets de ce fonds donneront lieu, en 1969, à l'exposition *Népal, hommes et dieux*, dépeignant les différents aspects de la vie rurale népalaise, dont une partie explicitant l'alimentation. D'autres pays asiatiques non colonisés par la France, donc peu représentés dans le département « Asie » du musée, font l'objet d'acquisitions sous la direction de Jacques Millot. C'est le cas des galettes turques acquises par l'intermédiaire de Bernard Dupaigne en 1966. Millot récupère auprès de lui un ensemble d'objets ethnographiques collectés durant un séjour sur le terrain qui n'a pas été commandité par le musée de l'Homme ou ses institutions partenaires. Il est à relever que ces galettes, 71.1966.48.41 et 71.1966.48.41, ont subi une restauration pour le moins invasive, sans doute réalisée par le musée de l'Homme. La déontologie qui est celle de la Restauration actuellement ne semblait pas être celle de l'époque. La priorité semble avoir été de conserver la forme de l'objet, avant de conserver sa matérialité.

En 1968, Robert Gessain prend la place de Jacques Millot à la tête du musée de l'Homme, et s'inscrit dans la même dynamique de recherche et de collecte. En 1970, le musée reçoit de nouveau une collecte effectuée par Dupaigne au Cambodge, qui était alors également peu représenté dans les collections<sup>48</sup>. C'est à cette occasion que les gâteaux en forme de souris et d'écrevisse, ainsi que les *gâteaux* 71.1970.120.187.1-10

---

<sup>46</sup> Un autre objet dont l'appellation est « Morceaux de fromage » sous le numéro d'inventaire 71.1961.114.115 est répertorié comme manquant à l'inventaire du musée du quai Branly-Jacques Chirac. Il est possible que cet objet ait été analysé et n'ait pas été rendu au musée de l'Homme, ou que les analyses aient été destructrices.

<sup>47</sup> THIERRY Solange, « Le Népal dans les collections du Musée de l'Homme », 1969, p.129.

<sup>48</sup> DUPAIGNE Bernard, « Histoire des collections d'Asie du Musée de l'Homme », 2001, p.148.

font leur entrée au musée. Le gâteau en forme de souris est par ailleurs mangé sur la partie arrière. Peut-être est-ce là une manière de donner une authenticité à la matière en montrant sa fonction. L'alimentation se révèle être un sujet de prédilection pour Dupaigne, en tant que besoin élémentaire de l'humain. Cet intérêt se matérialise d'autant plus par ses collectes de pains et ses ouvrages sur le sujet, après que la gestion du musée de l'Homme ne soit totalement reprise par le Muséum national d'Histoire naturelle en 1972<sup>49</sup>.

## 2. Etudier la commensalité au laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme : l'action technique et l'anthropologie de l'alimentation

### 2.1. *Acquisitions du laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme*

Les années soixante-dix constituent un moment essentiel de l'histoire du musée de l'Homme. Le musée ne dispose plus d'un directeur qui lui soit propre, et le budget accordé aux acquisitions périclité. Le laboratoire d'Anthropologie du musée de l'Homme est divisé en un laboratoire d'anthropologie biologique, et en un laboratoire d'ethnologie, dirigé par Jean Guiart. C'est en tant que chercheur au sein du laboratoire d'ethnologie que Bernard Dupaigne collecte un ensemble de pains thaïlandais en forme d'animaux qui semblent avoir connu quelques vicissitudes au cours de leur passage au musée de l'Homme. Des trous d'envol dans la matière témoignent d'une infestation. Le pain 71.1978.23.121<sup>50</sup> est cassé, tout comme les pains 71.1978.23.122 et 71.1978.23.123. Ses différentes collectes d'aliments lui serviront d'appui afin de rédiger plusieurs ouvrages au sujet des différentes façon de cuisiner, de décorer, de manger, d'appréhender le pain selon les zones géographiques. En 1981, Dupaigne collecte différents pains en Mongolie, où le ministère des Affaires étrangères l'invite à se rendre. Avec le concours de ce ministère, et dans le cadre d'échanges culturels entre la France et la Mongolie est présentée l'exposition *Mongolie – Mongolie, traditions de la steppe* en 1983. Dans l'optique pédagogique qui est celle du laboratoire d'ethnologie à cette époque, les objets ne sont pas présentés comme des chefs-d'œuvre, mais comme des témoins de la vie quotidienne exposés dans

---

<sup>49</sup> *Ibid.*, p.150.

<sup>50</sup> Cf. Annexes, ill.7, p.8.

des reconstitutions. C'est donc dans un ensemble d'objets constitués par les chercheurs, entourés de mannequins vêtus de costumes et de mobilier mongols, que les pains 71.1981.25.38<sup>51</sup> et 71.1981.25.39<sup>52</sup> sont exposés. Cette muséographie, inspirée des « dioramas » des années trente, pose la question de l'authenticité d'une telle muséographie. L'aliment complète le tableau qui est formé par l'ensemble des objets collectés spécialement sur le terrain de recherche concerné par l'exposition. Cette période a pu être perçue par certains comme une « disneylandisation » du musée<sup>53</sup>.

Le musée de l'Homme des années quatre-vingt semble marqué par un regard nostalgique et admiratif envers les grandes figures scientifiques des années trente<sup>54</sup>. C'est le temps des expositions commémoratives. L'intérêt de Bernard Dupaigne pour la collecte d'aliments, pour l'alimentation, est en partie inspirée par la collecte de gâteaux effectuée par André Leroi-Gourhan entre 1937 et 1939. L'influence de Leroi-Gourhan ne cesse donc de revenir fréquemment susciter des intérêts pour certains aspects de l'alimentation. Au-delà de ses publications, ses collectes ont donc aussi eu un impact sur le travail d'autres scientifiques. Les acquisitions d'aliments s'inscrivent également dans un courant scientifique qui se crée dans les années soixante-dix, notamment autour des *Mythologiques* rédigées par Claude Lévi-Strauss. Ces trois volumes vont amener les chercheurs à considérer tous les aspects de l'alimentation, et particulièrement la façon dont l'Homme la pense, dans les études anthropologiques. Des chercheurs comme Roland Barthès plaident alors pour une histoire de l'alimentation, en décrétant que « pour le chercheur, la nourriture est un sujet futilisé ou culpabilisé »<sup>55</sup>. Igor de Garine appelle lui à une anthropologie de l'alimentation, en souhaitant l'élaboration d'un comité international pour l'Anthropologie de l'Alimentation et des Habitudes alimentaires<sup>56</sup>. Ce comité aurait pour but de fédérer les recherches des chercheurs concernés par l'étude de l'alimentation, et de les publier.

Au musée de l'Homme, ce courant de pensée se concrétise non seulement par les acquisitions d'aliments que nous venons d'évoquer, mais également dans des expositions comme *Histoires de Cuisines*. Nous allons voir que paradoxalement, la

---

<sup>51</sup> Cf. Annexes, ill.8, p.8.

<sup>52</sup> Cf. Annexes, ill.9, p.9.

<sup>53</sup> GROGNET, *Le concept de musée. La patrimonialisation de la culture des « Autres ». D'une rive à l'autre, du Trocadéro à Branly : histoire de métamorphoses*, 2009, p.492.

<sup>54</sup> DE L'ESTOILE Benoît, *Le goût des Autres, de l'Exposition coloniale aux Arts premiers*, 2010, p.236.

<sup>55</sup> BARTHES Roland, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation », 1970, p.308.

<sup>56</sup> DE GARINE DE GARINE Igor, « Pour une anthropologie de l'alimentation », *L'Homme*, 1969.

denrée alimentaire n'y est pas le témoin favori de la commensalité humaine. Et encore une fois, l'influence de Leroi-Gourhan n'y est pas étrangère.

## 2.2. *Le département de technologie comparée et l'exposition* *« Histoires de Cuisines »*

La période qui s'ouvre pour le musée de l'Homme en 1972, avec la tutelle réaffirmée du Muséum national d'Histoire naturelle, et la division du musée en plusieurs laboratoires distincts, permet également aux chercheurs de se spécialiser. Le laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme est découpé en plusieurs départements géographiques, et présente deux départements thématiques : celui d'ethnomusicologie et celui de technologie comparée. Ce dernier est particulièrement lié à la personnalité d'André Leroi-Gourhan qui en est alors le responsable. La salle des « Arts et techniques », ouverte en 1959, avec l'appui de Leroi-Gourhan, rejoint les problématiques qui sont celles du département de technologie comparée. Comme son intitulé l'indique, cette salle est divisée en deux parties thématiques : une section tournée vers les qualités plastiques des objets<sup>57</sup>, et une section concernant les techniques et le contexte social dans lequel les objets sont employés. Les vitrines et les réserves sont étoffées par les nombreux objets collectés sous l'égide des directeurs précédents, mais également par des missions de chercheurs qui ciblent désormais leurs collectes selon le domaine qu'ils étudient. L'ouvrage *Observer l'action technique* d'Hélène Balfet<sup>58</sup>, permet aux chercheurs du département de technologie comparée, qu'elle dirige à la suite de Leroi-Gourhan, de relever et de décrire méthodiquement les gestes techniques qu'ils observent. A sa suite, sa collaboratrice Françoise Cousin prend la tête du département de technologie comparée, où elle va mettre en avant des problématiques liées à la technologie culinaire. Inspirée par sa mission en Inde au sujet de l'alimentation dans les différentes castes, et consciente de l'importante quantité d'objets se référant à l'alimentation dans les collections du musée de l'Homme, elle rédige, en compagnie de Susana Monzon, l'ouvrage *Cuisines du monde, gestes et recettes*. Ce livre donne lieu quatre ans plus tard

---

<sup>57</sup> Fabrice Grognet précise que la partie « Arts » du parcours ne traitait pas du style des œuvres, et ne valorisait pas les œuvres en tant que « chefs-d'œuvre ». Néanmoins, il insiste sur le fait que cette salle des « Arts et techniques » découlait en partie d'une volonté de concevoir l'objet comme esthétique, suite aux travaux et aux expositions « esthétisantes » sur l'art africain dans les années soixante, soixante-dix. GROGNET, 2009, p.482-484

<sup>58</sup> BALFET Hélène, *Observer l'action technique, des chaînes opératoires, pour quoi faire ?*, 1991.

à l'exposition *Histoires de Cuisines*, présentée au musée de l'Homme d'octobre 1996 à avril 1997. Le parcours de l'exposition se déroule en trois temps : premièrement la partie « Fonctions et outils » qui rend compte des techniques de transformation culinaires. La deuxième partie, « Rendre consommable » traite de la consommation des aliments dans leur contexte. La troisième partie intitulée « Consommer et partager » illustre l'aspect social de l'alimentation. Tous ces thèmes sont explicités par des panneaux dont le texte et les photographies renseignent les objets présentés, ou apportent des éléments de comparaison en convoquant des images, proverbes, schémas. La majorité des objets exposés sont des outils, récipients, entrant dans la pratique technique de la cuisine. Une vitrine présente des pains collectés en France prêtés par le musée des Arts et Traditions populaires, selon la volonté de Françoise Cousin. Aucun objet de notre corpus n'est exposé lors de cette exposition. D'une part, l'exposition insiste sur la technologie culinaire, dans la continuité des travaux du département de technologie comparée. D'autre part, les gestes et les recettes sont particulièrement importants dans cette exposition. Les publications qui ont lieu autour de cet événement, comme l'ouvrage *Cuisines, Reflets de Sociétés*, impliquent des chercheurs qui ont pris l'alimentation pour sujet. Ils témoignent des façons de préparer à manger, de se nourrir, et de réfléchir l'aliment de manière symbolique au sein de différentes sociétés. Les chercheurs sont aussi amenés à débattre lors de colloques autour de la question du métissage culinaire. Plus globalement, cette exposition s'inscrit également dans un courant de pensée contemporaine autour des questions alimentaires, qui étudie le sujet selon divers angles de vue. L'exposition prend en compte la dimension immatérielle qui définit en partie l'alimentation. Au-delà de l'objet « aliment », un ensemble de facteurs matériels et immatériels composent l'alimentation. Du côté matériel se trouvent les ingrédients et le produit fini, ainsi que les éléments technologiques de mise en œuvre de l'aliment. L'aliment entre dans cette catégorie, tout comme les outils techniques qui servent à sa fabrication. Du côté immatériel, se trouveront plutôt le goût, l'odeur, l'apparence de l'aliment, sa température de cuisson, ou sa préparation sans cuisson, mais aussi les gestes de la personne qui cuisine. Les outils qui entrent dans la préparation, et qui prolongent le geste, peuvent rendre compte de ces aspects immatériels. L'aliment ne remplit pas aussi bien ce rôle. Bien que l'aliment en tant qu'œuvre ne soit pas ici le témoin privilégié du fait alimentaire, l'alimentation est bien le cœur du propos. Les témoins alimentaires sont ici des objets qui ont effectivement servi lors des préparations

culinaires. Ils sont les supports à une représentation des pratiques immatérielles qui constituent l'alimentation : gestes et techniques.

Ces considérations rejoignent les préoccupations de l'U.N.E.S.C.O. que nous évoquions en introduction. Le débat autour de l'alimentation se fait à un niveau immatériel car c'est une pratique culturelle qui ne vise pas à une production matérielle durable dans le temps, qui est aussi sujette à des changements, des modifications dépendant d'une multitude de facteurs sociaux ou environnementaux.

### III. Enjeux scientifiques et patrimoniaux d'une collection de témoins de l'alimentation de l'Homme de nos jours

#### 1. Réception de œuvres alimentaires au sein du musée du quai Branly – Jacques Chirac

##### *1.1. Du musée de l'Homme au musée du quai Branly – Jacques Chirac : transition d'objets, transitions d'idées ?*

Le musée du quai Branly – Jacques Chirac est inauguré en 2006. Il prend place dans une architecture spécialement imaginée pour accueillir les « arts premiers ». Les œuvres du musée des Arts d'Afrique et d'Océanie et celles du laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme sont ponctionnées et réunies en une seule et même collection. Avec ces collections, le musée hérite non seulement d'un ensemble particulièrement riche et varié d'objets, mais aussi de l'Histoire des institutions qui les ont réunies. Le musée du quai Branly – Jacques Chirac, bien que descendant du musée de l'Homme, n'a pas pris pour objectif d'être une version rénovée de ce musée, mais bien de se forger sa propre identité. La différence entre les deux institutions tient également à une différence de

tutelle. A la différence du musée de l'Homme, qui est affilié au Muséum national d'Histoire naturelle, le musée du quai Branly n'est pas sous l'unique tutelle du Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Il est également soutenu par le Ministère de la Culture et de la Communication. En cela, le musée du quai Branly s'attache une identité qui s'écarte quelque peu de ce qu'a été le musée de l'Homme et sa direction de chercheurs liés au Muséum. Cette identité nouvelle se forge par des actions concrètes, telle une entente entre le musée du Louvre, musée de beaux-arts, et le musée du quai Branly – Jacques Chirac, musée de société. Celle-ci signe l'entrée d'œuvres « extra-européennes » au palais du Louvre, dans le Pavillon des Sessions. Le musée s'inscrit également dans des démarches scientifiques innovantes, telles le chantier des collections. Par cette entreprise, les œuvres vont être transférées et intégrées au musée dans un cadre conforme aux préconisations concernant les musées nationaux en matière de conservation, d'identification, d'inventaire. Non pas que ces préconisations n'aient pas été appliquées dans les institutions d'origine des œuvres. Cependant l'opération de transfert des objets et de leur documentation, la modernité de méthodes souhaitée pour le musée, sont autant d'opportunités pour une remise aux normes du traitement des objets. Cela passe notamment par une normalisation du numéro d'inventaire. Dorénavant il est inscrit selon un format générique, inspiré par celui mis en place par Georges-Henri Rivière, intégrant en plus un premier tronçon dépendant de l'institution d'origine de l'œuvre. Le chantier des collections va également permettre de traiter les objets au niveau de la matière, afin de neutraliser les bio-contaminants. Il est également question de mesurer, de marquer, de photographier les œuvres. Comme nous l'avons dit en amont, toutes ces données sont ensuite compilées et injectées à la « base TMS ». Si le musée, par son architecture, par ses méthodes, par sa filiation au Ministère de la Culture et de la Communication, se forge une identité propre, il se construit tout de même dans la continuité des idées des institutions qui lui ont confié ses collections. Cela est particulièrement lisible dans les classifications qui ont cours au sein de la « base TMS ». Théodore Hamy, directeur du musée d'ethnographie du Trocadéro, avait œuvré à ordonner les objets ethnographiques, dans le même ordre d'idée que les classifications des spécimens naturalistes qui sont pratiquées au Muséum national d'Histoire naturelle. Dans les années trente, la recherche ethnographique se structurant, ce sont les préceptes théoriques de Mauss, et les manuels pratiques telles les *Instructions sommaires*, qui structurent la pensée ethnographique et influencent Paul Rivet lors de la fondation du musée de l'Homme, et l'organisation de ses collections. Le musée du quai

Branly – Jacques Chirac en héritant des collections de cette institution, s'en inspire au moins du point de vue de la classification des œuvres. Les classifications de la « base TMS » découlent en partie de ces anciennes catégorisations. En partie, car le service des musées de France met à disposition des musées labellisés des vocabulaires qui leur permettent de structurer leurs bases de données<sup>59</sup>. Encore une fois, une dichotomie est perceptible entre le passé, incarné par le musée de l'Homme, et le présent, lié à la nouvelle identité du musée du quai Branly – Jacques Chirac. Ce dernier possédant un fond hétérogène issu de la politique d'acquisition de diverses institutions, et étant également bénéficiaire d'un budget conséquent pour de nouvelles acquisitions, il peut sembler difficile de classer ses collections de façon signifiante et adaptée à tous les objets. Cet enjeu est de taille puisqu'il définit une façon de classer le monde, de l'ordonner afin de faire passer un message. Comme l'indique Benoît De l'Estoile dans *Le goût des Autres* :

« Tout musée opère une mise en ordre du monde, par la manière dont il classe ses collections et les présente (ou non) au public. Cette mise en ordre du monde est opérée à partir d'un point de vue dominant, associée à des valeurs qui constituent des principes de classement et de hiérarchisation. [...] Au total, ces divers principes de hiérarchisation correspondent à autant de visions du monde incarnées par le musée. »<sup>60</sup>

Dans les espaces d'exposition, ou sur le moteur de recherche en ligne dans la base de données des collections, le discours du musée doit donc se structurer par des classifications qui définissent la place concrète de l'objet au sein des collections. Visages du musée hors-les-murs, le site internet et le moteur de recherche en ligne portent le discours du musée du quai Branly – Jacques Chirac au visiteur. Dans le cas des témoins alimentaires qui nous intéressent, le discours du musée peut apparaître assez confus. Le visiteur pourrait appréhender les aliments classifiés « denrées alimentaires et périssables » comme étant tous de même nature ou de même fonction, alors même que nous avons pu démontrer que ce n'était pas le cas. L'hétérogénéité des objets indexés sous ces termes apparaît finalement peut-être comme une incertitude sur la place et l'identité des aliments au sein de la « mise en ordre du monde » qu'opère un musée d'ethnographie. Néanmoins, témoins d'un temps d'une structuration de l'anthropologie des techniques, et d'un temps de l'anthropologie de l'alimentation, ils sont caractéristiques des sujets d'études de plusieurs époques du musée de l'Homme. En

---

<sup>59</sup> Espace professionnel – vocabulaire scientifique, base Joconde. Il est à noter que les musées de France sont également invités à partager leurs notices avec le service des musées de France. Il y a donc coopération entre les institutions, qui s'influencent entre elles.

<sup>60</sup> DE L'ESTOILE Benoît, *Le goût des Autres, De l'Exposition coloniale aux Arts premiers*, 2010, p.22-23.

somme, il s'agit d'objets dont la caractéristique documentaire, historique semble primer davantage sur toute autre caractéristique. L'objet « aliment » n'existerait alors plus en tant qu'aliment, mais en tant que témoin d'études scientifiques, d'expositions, de collectes passées. A cela s'ajoute aujourd'hui l'aliment comme témoin d'une incertitude du musée du quai Branly – Jacques Chirac à définir des catégorisations précises pour ce type d'objets. La patrimonialisation d'un objet a cela de caractéristique, qu'elle fige le sens de l'objet à l'instant de sa collecte. L'institution qui reçoit l'œuvre a la mainmise sur l'évolution du sens que va prendre l'objet : les choix et les non-choix du musée seront à interpréter afin de déterminer les enjeux de l'objet pour le musée. Nous disposons déjà de données concernant les difficultés du musée à trouver une place pour les aliments dans sa classification du monde, sur sa base de données « TMS », et en ligne. Il est maintenant nécessaire d'approfondir notre recherche auprès des organes du musée qui s'occupent de la Conservation et de la Restauration des œuvres alimentaires, et d'en analyser les choix, afin de mesurer ce qui fait sens au musée du quai Branly – Jacques Chirac en matière de patrimonialisation des aliments.

## *1.2. Le traitement en Conservation – Restauration des œuvres du corpus*

Nous l'avons vu, l'indicateur « Denrées alimentaires et périssables » pourrait amener à penser que les aliments sont plus fragiles, altérables que le reste des collections. Dans une certaine mesure, cette allégation a un fond de vérité. Les trous d'envol présents dans certains gâteaux et pains montrent une appétence des insectes pour ce type d'objets. De même, la dégradation visible d'un certain nombre d'aliments atteste de la fragilité, de la friabilité de leur matière constitutive. L'aliment, en dehors des aliments fermentés ou séchés à escient, est avant tout destiné à être ingéré. Il est compréhensible que la matière organique dont un aliment est constitué ne soit pas pensée et conçue pour être imputrescible. Cependant, la responsabilité de l'institution qui conservait ces œuvres auparavant, le musée de l'Homme, est aussi à engager. Les moyens matériels, financiers, permettant de conserver les œuvres dans les meilleures conditions n'étaient peut-être pas envisageables à l'époque. Faiblement doté financièrement et se tournant vers des objets peu onéreux, essayant de reconstituer le plus en largeur possible les terrains étudiés, enjoint par des personnalités éprises d'étude de l'alimentation à acquérir

des denrées alimentaires, le musée de l'Homme a consenti à accorder une place, même minime, aux collectes d'aliments. Il n'est pas aisé de situer le moment où l'avarie a lieu, car la documentation est lacunaire. C'est pourtant une question essentielle, car elle permet de dissocier les lacunes qui sont signifiantes dans l'utilisation de l'œuvre dans son contexte, de celles qui ont été causées par la suite, au musée. Grâce à des documents, il est parfois possible de se figurer le moment de dégradation lorsque le musée dispose de photographies datant de l'inscription à l'inventaire. C'est le cas pour les œuvres connues sous le numéro d'inventaire 71.1939.97.263.1-4<sup>61</sup>, des gâteaux collectés par Leroi-Gourhan au Japon. Ces gâteaux ont été photographiés lors du chantier des collections dans un tel état de dégradation qu'ils ont été inventoriés de .1 à .11. Une photo du musée de l'Homme, recoupée avec les notes de Leroi-Gourhan, permet de se rendre compte qu'il s'agissait en fait de quatre gâteaux réalisés au moule, sans doute cassés lors de leur long séjour au musée de l'Homme. En conséquence, l'objet a été inventorié de .1 à .4 en 2017, car c'est sa forme d'origine, qui est bien documentée, qui prévaut. Ces cassures posent la question essentielle du marquage : comment marquer un objet qui est fragmenté, en poussière ? Le marquage ne peut alors se faire directement sur l'œuvre, il est nécessaire de marquer l'objet indirectement, sur un contenant adapté. Le risque de perte de l'œuvre en cas d'exposition, ou de prêt à une autre institution est alors augmenté, si l'objet est séparé de son emballage. Il s'agit peut-être ici d'une des raisons qui font que certains aliments sont inscrits au registre des manquants. En plus d'une documentation lacunaire, leur marquage peut s'avérer difficile et causer leur perte au sein d'autres institutions, ou au sein même du musée.

Le musée du quai Branly – Jacques Chirac doit également faire face aux problèmes de mauvais conditionnement des œuvres. Les *gâteaux okashi* 71.1939.217.1-2 sont conservés dans des boîtes en carton marquées au feutre rouge d'inscriptions qui semblent se référer aux réserves du musée de l'Homme. Ces boîtes sont en carton acide, et mettent donc en péril la bonne conservation des gâteaux. De plus, l'une des piles de gâteaux est enveloppée dans un papier inadapté à la conservation. Il est possible de constater que les gâteaux verts posés au sommet de la pile sont en très mauvais état. Cependant il est impossible de rendre compte de l'état des gâteaux roses et blancs qui sont au bas de la pile. L'œuvre n'étant pas manipulable, il est nécessaire d'envisager de transférer les gâteaux dans un conditionnement qui permette de contrôler visuellement

---

<sup>61</sup> Cf Annexes, ill.5, p.7.

leur bonne conservation. Ce nouveau conditionnement devrait tenir compte de la façon dont les gâteaux sont empilés, car ce positionnement est celui qui rend compte de la présentation de ces gâteaux lors de la fête des filles « *hina matsuri* ».

Tous ces éléments indiquant une mauvaise conservation passée des œuvres, dont la nature est parfois fragile, sont problématiques : ils compromettent le sens et la transmission de l'objet patrimonialisé. Si l'œuvre n'est pas manipulable, si elle n'est ni marquée, ni inventoriée, si elle ne peut pas être exposée, et si elle n'est pas correctement documentée, elle ne peut pas témoigner de ce pour quoi elle a été patrimonialisée. Son témoignage n'est pas absent pour autant, mais d'une part, ce n'est pas celui qui a été voulu par le collecteur. Et d'autre part, c'est sa bonne conservation dans le temps qui est menacée. L'objet peut alors être témoin d'un manque de moyen de la part de l'institution qui l'a accueilli, ou témoin d'un temps qui avait d'autres priorités que de se pencher sur ce qu'il représentait quand il a été patrimonialisé. Quoi qu'il en soit, il est une fois de plus question du choix du musée du quai Branly – Jacques Chirac en matière de Conservation-Restauration, afin de comprendre ce qui fait sens pour ce musée.

Légalement, en tant que musée de France, le musée du quai Branly – Jacques Chirac est tenu de veiller à la bonne conservation de ses collections. Il s'agit par ailleurs de l'un des points abordés par le Plan Scientifique et Culturel<sup>62</sup> du musée. Afin de mener à bien cette mission, le musée dispose d'un pôle de Conservation-Restauration qui lui est propre. Actuellement, la ligne de conduite du musée en matière de Restauration est d'intervenir au minimum sur les œuvres, uniquement lorsque l'intégrité de l'œuvre est menacée<sup>63</sup>. Des objets de notre corpus répondent à ce critère, cependant ils ne seront pas nécessairement ciblés par les restaurateurs. Bien que certains objets soient méconnaissables, c'est la matière alimentaire qui est retenue comme témoin par le musée. Il s'agit de ne pas fausser l'appréhension de l'œuvre, d'admettre sa nature. Il s'agit de ne pas dénaturer le sens de l'œuvre, en lui adjoignant des éléments qui sont étrangers à sa matérialité et qui pourraient prendre le dessus sur les autres informations dont l'objet est porteur. Cela constitue une différence d'approche avec certaines pratiques du laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme, qui avait pu effectuer des

---

<sup>62</sup> Plan Scientifique et Culturel du musée du quai Branly – Jacques Chirac, site internet du musée du quai Branly-Jacques Chirac.

<sup>63</sup> Entretien non retranscrit avec Madame Stéphanie Elarbi, chargée de Restauration au pôle Conservation – Restauration du musée du quai Branly – Jacques Chirac.

restaurations irréversibles, transformant la matière au point de n'en conserver que la forme.

Au musée du quai Branly – Jacques Chirac, les actions en Conservation préventive qui vont être privilégiées, afin de conserver les œuvres. Le conditionnement est l'un des enjeux importants autour de la conservation des aliments, puisque la matière ne se prête pas toujours à un marquage efficace. Le conditionnement va permettre de manipuler les pièces et d'en contrôler l'état. Les dispositifs d'emballage varient du carton neutre, à l'intissé de polyester (aussi appelé « tyvek »), en passant par le « minigrip », un sachet transparent en polyester. Le marquage des œuvres sensibles ou fragmentées peut alors être effectué de façon indirecte, sur ces conditionnements. Lorsque l'objet est cassé en plusieurs morceaux, les fragments sont conservés dans un « minigrip » portant le numéro d'inventaire de l'œuvre. Le marquage des objets peut cependant être pratiqué à l'aide d'encre de Chine comme pour la plupart des œuvres du musée du quai Branly – Jacques Chirac. Sur certains objets le marquage peut être inscrit sur un papier japonais posé sur la surface de l'œuvre, recouvert d'un vernis neutre. En Conservation préventive, des actions de contrôle de l'environnement sont également menées. Lors du chantier des collections, les œuvres ont été traitées par anoxie afin d'écartier tout risque d'infestation par des insectes. Ce procédé consiste à placer l'objet à traiter dans une chambre que l'on va partiellement vider de son oxygène, et le remplacer par de l'azote. Il s'agit d'une méthode qui n'est pas nuisible aux objets, mais qui va permettre de tuer insectes, larves et œufs qui pourraient s'y trouver. L'environnement des œuvres en réserve est extrêmement contrôlé. Les aliments semblent majoritairement placés dans les réserves à climat spécifique du musée<sup>64</sup>. Il s'agit de réserves dont la température et l'hygrométrie sont différentes de celles des réserves générales. Il y a deux types de réserves à climats spécifiques : les réserves sèches, et les réserves fraîches, où sont conservés une partie des aliments. La température dans ces réserves est d'approximativement 12°, pour une hygrométrie atteignant environ les 60%. La maintenance de ces réserves étant particulièrement coûteuse, le pôle de Conservation préventive du musée du quai Branly – Jacques Chirac mène actuellement des réflexions autour de dispositifs de micro-conditionnement. Les objets seraient placés dans des conditionnements transparents à leur taille qui permettraient d'en contrôler rapidement l'état. A l'intérieur de ces dispositifs seraient disposés des matériaux captant l'oxygène qui préviendraient tout risque

---

<sup>64</sup> Entretien non retranscrit avec Mr Fabrice Sauvagnargues, chargé de Conservation préventive au pôle de Conservation – Restauration du musée du quai Branly – Jacques Chirac.

d'infestation. L'un des intérêts majeurs de ce dispositif est de rationaliser les espaces de réserve, où se trouvent des objets dont la sensibilité aux infestations est parfois surestimée. En effet, bien que les aliments soient par leur nature appétissants pour certains insectes, d'autres matériaux comme certains textiles, ou plumes, le sont encore davantage<sup>65</sup>. Qui plus est, les objets ayant été passivés par anoxie, leur état est aujourd'hui stabilisé. L'indicateur « Denrées alimentaires et périssables » rend quelque peu compte du placement des objets en réserves à climat spécifique. Il y aurait une certaine corrélation entre le classement des objets en réserves, et le classement informatisé des objets, ce qui permettrait aux conservateurs-restaurateurs, ainsi qu'à la régie des œuvres, de savoir dans quelles réserves se situent les objets. Cependant, avec toutes les données dont nous bénéficions à présent, il est possible de nuancer cette utilisation de l'indicateur « Denrées alimentaires et périssables ». Au fil de cette étude, il a été possible de comprendre que l'indicateur « Denrées alimentaires et périssables » est fondé sur d'anciennes classifications élaborées au musée d'ethnographie du Trocadéro, reprises par le musée de l'Homme, et réemployées au musée du quai Branly – Jacques Chirac. Cette classification a également été mise en place afin de permettre une entrée rapide dans la base de données par le public, sur le site internet du musée auquel la « base TMS » communique des données. A cela s'ajoute le fait que la base pourrait possiblement permettre de localiser la place des œuvres dans les réserves, et d'en gérer la conservation. Ces affirmations semblent entrer en contradiction avec la variété d'œuvres de nature et de fonction différentes qui se trouvent indexées sous ces termes d'alimentaire et périssable. Un classement rationnel en Conservation – Restauration se baserait plutôt sur des critères matériels, sur les matériaux dont les œuvres sont constituées. Cependant, dans un musée ethnographique où la matière est culturelle, c'est cela qui constitue un critère décisif de classement. Il est donc compréhensible que l'aliment ne trouve pas aisément sa place dans la classification du musée, car sa fonction entre en compte avant sa nature. Il est possible en observant les thésaurus de la « base TMS », de constater que l'un d'eux regroupe les objets nécessitant une intervention en Restauration, et que les œuvres indexées sous ces termes comprennent très peu de « Denrées alimentaires et périssables ». Les œuvres qui sont indexées sous ces termes ne représenteraient donc pas une priorité pour les restaurateurs. La stabilisation de ces œuvres en réserves est donc un acquis : il n'y a pas

---

<sup>65</sup> Entretien non retranscrit avec Mr Fabrice Sauvagnargues, responsable du pôle de Conservation préventive du musée du quai Branly – Jacques Chirac.

d'urgence sur leur traitement, puisqu'elles sont passivées, et conservées dans des réserves qui garantissent leur stabilité dans le temps. Est-il suffisant pour un objet d'être bien conservé dans une réserve pour être considéré comme patrimonial ?

### *1.3. Le témoignage alimentaire au musée du quai Branly – Jacques Chirac : quelle « vie » au musée ?*

Il est intéressant de se pencher sur les étapes de « vie » au musée des œuvres alimentaires du musée du quai Branly – Jacques Chirac pour saisir comment l'objet est « réactivé » par l'appropriation que le musée, les chercheurs, les visiteurs en font. Il s'agit d'évoquer ces démonstrations d'intérêt qui vont ancrer l'objet dans le présent, qui vont lui donner une visibilité, et le raccrocher à l'histoire contemporaine du musée.

Les campagnes de marquage des objets, comme celles de 2016, ou le récolement décennal qui vise à constater l'état des collections du musée et de mettre à jour son inventaire, sont des opérations obligatoires légalement pour les musées labellisés « musée de France ». Les aliments n'y échappent donc pas. Le récolement est par ailleurs l'occasion de retrouver des objets manquants à l'inventaire, ou de rattacher les « X » à leur fiche d'inventaire. Il a été dit que de par leur nature, de par la fragilité de certains aliments, le marquage de certains objets pouvait être indirect et occasionner des pertes. Il s'agit donc d'un enjeu important de la patrimonialisation des aliments. Des gâteaux de Leroi-Gourhan, regroupés en un lot de plusieurs gâteaux qui avaient perdu leur numéro d'inventaire<sup>66</sup>, ont ainsi pu être rattachés à des manquants en 2017<sup>67</sup>. C'est le cas des gâteaux 71.1939.97.265.1-4, 71.1939.97.266, 71.1939.97.268.1-2, 71.1939.97.280.1-7, et 71.1939.97.530, qui ont été rattachés à leur fiche d'inventaire. Cette problématique de la recherche des manquants et des « X » est particulièrement importante légalement, mais aussi scientifiquement, car une collection est à lire dans sa globalité et dans son intégrité afin d'être comprise au mieux<sup>68</sup>.

Les expositions temporaires sont également un moyen de faire « vivre » l'objet au musée, de créer une émulation autour de son témoignage. Il arrive que certains objets soient prêtés par le musée du quai Branly – Jacques Chirac à d'autres institutions,

---

<sup>66</sup> Ce lot de gâteaux avait été inscrit à l'inventaire rétrospectif sous le numéro d'inventaire 71.2012.0.6641, sous l'appellation *lot de 54 gâteaux*. Il s'intitule désormais *lot de 36 gâteaux*.

<sup>67</sup> Ces manquants retrouvés en 2017 sont du fait de Mme Daria Cevoli et de Mme Frédérique Servain-Riviale

<sup>68</sup> TORRES Agathe, *La recherche des manquants...*

comme c'est le cas pour les *morceaux de fromage*, 71.1967.116.47.1-5<sup>69</sup>. Ils ont été prêtés à l'abbaye de Daoulas pour une exposition intitulée « Le Goût des Autres » qui a eu lieu de juillet 2014 à janvier 2015. En 2004, ces morceaux de fromage étaient conservés dans un sachet qui ne rendait pas l'œuvre visible dans sa totalité. L'emballage actuel est doublé de mousse et permet de voir les cinq morceaux de fromage sans les sortir de la boîte. Il est possible que ce conditionnement ait été élaboré à l'occasion du prêt de l'œuvre. Le parti-pris de l'exposition de l'abbaye de Daoulas était d'expliquer les choix alimentaires de différentes cultures. Les objets réunis étaient des fromages en spray, « jello », pains d'épices et autres aliments dont l'exposition détaillait leur symbolique pour la culture qui les consomme, et le regard porté sur le goût des « Autres ». Il est intéressant de constater les différents niveaux de lecture de cette œuvre au fil des époques. Pour Corneille Jest, il s'agissait de collecter sur le terrain des denrées alimentaires témoignant de l'alimentation et de la pratique de l'élevage dans les vallées himalayennes, comme faisant partie d'un ensemble de pratiques sociales. Il s'agit d'étudier « l'Autre ». Pour l'abbaye de Daoulas, ces morceaux de fromage semblent être plutôt les témoins d'un propos sur le regard qui peut être porté sur l'alimentation de « l'Autre ».

Bien qu'exposées hors-les-murs, au musée du quai Branly – Jacques Chirac, les œuvres alimentaires de l'unité patrimoniale « Asie » ne semblent pas avoir été sollicitées au cours d'expositions temporaires *in situ*. Pourtant une exposition tenue au musée, *Les séductions du palais*, qui traitait de la question de la nourriture à la cour impériale chinoise aurait pu présenter des aliments, tels les *œufs conservés*, 71.1940.23.71.1-2 D, de notre corpus. La fermentation ayant été un des thèmes abordés lors de cet événement, le recours à cette œuvre aurait pu être significatif. L'exposition insistait cependant davantage sur les ustensiles de cuisine dont certains avaient été prêtés pour l'occasion par le musée national des arts asiatiques Guimet. A la différence des expositions du musée de l'Homme qui avaient à cœur de montrer les gestes techniques, les étapes de fabrication, en les illustrant pas des objets ethnographiques collectés pour les besoins de l'exposition, la présentation des objets témoignait ici majoritairement d'un goût archéologique, presque esthétique, pour les récipients. L'une des clés de lecture de ce choix est peut-être d'attirer au musée l'un des acteurs essentiels de la patrimonialisation : le visiteur. C'est à lui que s'adresse le musée, à travers les objets présentés dans les espaces

---

<sup>69</sup> Cf. Annexes, ill.6, p.7.

d'exposition temporaires comme permanents. Les aliments de notre corpus ne sont pas exposés dans l'espace qui accueille l'exposition permanente du musée : le plateau des collections. Le musée possède plus de trois cent mille objets à l'heure actuelle, aussi, il est entendu qu'il ne puisse exposer matériellement tous ces objets. Cependant, l'alimentation n'est pas exclue des salles consacrées à l'Asie. Elle est représentée par des ustensiles de cuisine, des objets qui évoquent les techniques et les gestes de la commensalité humaine, dans la lignée du département de technologie comparée du laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme. L'alimentation est valorisée par des objets qui sont des témoins indirects de l'alimentation, qui nous l'avons vu, n'en sont pas moins des témoins de l'alimentation. L'exposition permanente est assez révélatrice de ce que le musée considère comme signifiant. L'aspect visuel des objets est aussi à envisager comme un critère qui peut entrer en jeu dans l'absence d'exposition de ces objets. Benoît de L'Estoile indique que « le musée sollicite de façon prioritaire le sens de la vision. La question des stratégies de mise en forme est donc cruciale »<sup>70</sup>. Les expositions « esthétisantes » des années soixante, présentant un objet ethnographique censé provoquer un « choc esthétique »<sup>71</sup> peuvent apparaître comme un héritage du musée de l'Homme accompagnant les œuvres vers le musée des « Arts premiers ». Indépendamment de ces considérations, la conservation des aliments en réserve étant particulière, il est possible que cela soit un frein à leur exposition permanente en vitrine. Les objets n'étant pas matériellement accessibles au visiteur, celui-ci peut se tourner vers le moteur de recherche dans la base de données en ligne des collections, et bien entendu, la classification « Denrées alimentaires et périssables ». Il s'agit là de l'une des façons dont l'objet « renaît » au musée. Comme nous avons pu le montrer, cette classification n'est peut-être pas encore, en l'état, une classification qui permette de saisir toutes les nuances qui distinguent les objets témoins de l'alimentation les uns des autres. Aussi, actuellement, l'aliment n'est peut-être pas patrimonialisé à destination du public au musée du quai Branly – Jacques Chirac, mais plutôt à destination des chercheurs qui s'intéresseront à sa matière, à son iconographie, à son histoire au sein des collectes du musée de l'Homme, à l'aliment en tant que matière quasi-documentaire. L'analyse des choix du musée et l'histoire passée et actuelle de ces œuvres tendrait en tout cas à émettre des hypothèses en ce sens.

---

<sup>70</sup> DE L'ESTOILE Benoît, *Le goût des Autres, De l'Exposition coloniale aux Arts premiers*, 2010.

<sup>71</sup> GROGNET Fabrice, *Objets de musées, n'avez-vous donc qu'une vie ?*, Gradhiva

## 2. Témoignages contemporains de l'aliment

### 2.1. *Un autre musée de société : le MuCEM*

L'analyse des choix de ce musée qui comporte des similitudes avec le musée du quai Branly – Jacques Chirac peut être intéressante afin de comparer les approches des deux institutions en matière d'aliment patrimonialisé. Le MuCEM, ou musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée est le lointain héritier de la salle de France du musée d'Ethnographie du Trocadéro. Les collections du musée de l'Homme, et celles du musée des Arts et Traditions populaires, ou MNATP, vont constituer les collections de ce musée inauguré en 2013 à Marseille, dans une architecture conçue *ex-nihilo*. Du point de vue de la constitution des collections, le MuCEM hérite des collections d'art populaire européennes constituées par le musée de l'Homme, et se situe également dans la continuité de ce « musée-laboratoire » pensé par Paul Rivet et Georges-Henri Rivière. Ce dernier, passionné de « folklore » français, enclenche la création du musée des Arts et Traditions populaires en 1937, qui a permis l'acquisition de nombreux objets témoignant d'une France rurale en voie d'extinction. Selon la même dynamique de professionnalisation et d'institutionnalisation qui a lieu dans les années trente au musée de l'Homme, la recherche scientifique en matière d'études « folkloriques » se construit et s'ancre solidement au musée national d'Arts et Traditions populaires. Dans les années 2000, la recherche au MNATP englobe l'Europe et la Méditerranée, et devient le musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée. L'histoire de ce musée et celle du musée du quai Branly – Jacques Chirac semblent se chevaucher à certains endroits afin d'aboutir à la création d'un musée de société. En matière de patrimonialisation de l'aliment, la différence de parti-pris constitue un élément de discontinuité entre les deux musées. Tout d'abord, à la différence du musée du quai Branly – Jacques Chirac, le MuCEM continue encore aujourd'hui de collecter et d'acquérir des aliments. En 2004, une campagne de collectes de pains italiens et grecs est menée par le MuCEM<sup>72</sup>. La même année, le musée achète mille vingt-quatre pains de la collection de Christine Armengaud, qui avaient été exposés par elle au Parc de la Villette à Paris d'octobre 2000 à janvier 2001, lors de l'exposition *Le diable sucré, gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité*. Edité par la même maison que l'ouvrage de Bernard Dupaigne sobrement

---

<sup>72</sup> ROLLAND-VUILLEMOT Bénédicte, Pains rituels.

intitulé *Le Pain*, le catalogue d'exposition rédigé par Armengaud rend hommage à des pains et gâteaux « jusqu'ici absents des musées parce qu'éphémères »<sup>73</sup>. Elle y décrit les procédés techniques de fabrication des pains, en les rattachant aux thèmes du cannibalisme, de la mort et de la fécondité.

A la différence du musée du quai Branly-Jacques Chirac, le MuCEM expose des aliments dans ses collections permanentes. La galerie de la Méditerranée, présente une vitrine consacrée à l'importance de l'agriculture, particulièrement de celle du blé, dans le bassin méditerranéen. Cette vitrine phare de la galerie revient sur le rôle essentiel du pain depuis le Néolithique, et montre un ensemble de pains qui illustrent autant le pain quotidien que le pain rituel. Les œuvres sont issues à l'origine des collections du musée du quai Branly – Jacques Chirac, du Muséum national d'Histoire naturelle, du musée Bénaki d'Athènes, et du MuCEM. Ce dernier est également actif dans le prêt d'œuvres alimentaires à d'autres institutions : lors de l'exposition *Le goût des Autres*, à l'abbaye de Daoulas, le musée prête un pain [mettre la référence]. Le musée engage également des œuvres alimentaires lors de ses expositions temporaires. Il a récemment proposé une exposition centrée sur la nourriture, intitulée *Food, Produire-Manger-Consommer*, qui s'est tenue d'octobre 2014 à février 2015. Cet événement invitait le visiteur à réfléchir sur un ensemble de questions allant des procédés de production de la nourriture, aux les habitudes alimentaires, en passant par les enjeux environnementaux. L'art contemporain était également mis à l'honneur par la présence d'artistes du mouvement « *Eat Art* ». Les œuvres de ces artistes sont volontairement constituées de nourriture, dont le pourrissement est une composante à part entière.

L'alimentaire tient donc une place à part entière dans les préoccupations contemporaines du MuCEM, qui se concrétise par une politique d'acquisition envers ce type d'objets, et par l'exposition au public de ces acquisitions. Certains aliments patrimonialisés de ses collections sont amenés à être exposés *in situ*, à être vus par le public. En matière de conservation des aliments, le MuCEM fait des choix qui se distinguent de ceux du musée du quai Branly – Jacques Chirac. Des pains grecs, collectés en 2004 ont été imprégnés d'une résine de styrène-polyester durcie aux rayons gamma par le laboratoire ARC-Nucléart de Grenoble, à la demande du musée<sup>74</sup>. La forme de ces pains est maintenant figée dans le temps. Mais la matière dont étaient constitués ces pains n'est plus constituée du mélange d'ingrédients qui en faisait également

---

<sup>73</sup> ARMENGAUD Christine, *Le diable sucré, gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité*, 2000, p.11.

<sup>74</sup> ROLLAND-VUILLEMOT, *Pains rituels*, p.8.

l'identité. C'est-à-dire que le témoignage que le MuCEM souhaite conserver de ces pains est leur forme. Sur le terrain, certains de ces pains sont destinés à être consommés, d'autres sont conservés après avoir été vernis, en guise de décoration. Dans le deuxième cas, le fait pour le musée de conserver avant tout la forme du pain répond à une logique qui est celle du contexte d'utilisation de l'aliment. Cependant l'aliment étant parfois mangé, le fait de corrompre sa matière pourrait être interprété comme le fait que le MuCEM n'a pas d'intérêt pour l'aspect alimentaire de ces pains. La question des choix de conservation du musée envers la matière de ses objets montre le témoignage qu'il souhaite préserver et pour qui il souhaite le conserver. Comme nous l'avons avancé plus en amont, les denrées alimentaires du musée du quai Branly – Jacques Chirac ne sont pas montrées au public, et sont des collections davantage documentaires, destinées avant tout à la recherche. Le MuCEM, en montrant ces pains au public, en les exposant à ce regard, doit en préserver une forme qui va porter aux yeux du public le discours du musée. Il ne s'agit pas ici de démontrer que le MuCEM opère ce choix de conservation sur tous les objets alimentaires de ses collections. Cet exemple met en lumière un acte d'intervention directe sur la matière, à la différence du traitement préventif pratiqué sur les témoignages alimentaires au musée du quai Branly – Jacques Chirac. Il est intéressant de constater la différence de choix au sein d'institutions qui partagent une histoire, des collections, des pratiques scientifiques issues de la pensée des mêmes personnalités. Cette différence s'explique comme nous l'avons dit d'une volonté de montrer ce type d'objets au public. Il est également possible que par le fait que le MuCEM ne dispose pas d'un pôle de Conservation-restauration en interne aussi développé que celui du musée du quai Branly – Jacques Chirac, soit déterminant. Les opérations de conservation et de restauration sont confiées à des prestataires externes, tout comme l'a été le chantier des collections du MuCEM<sup>75</sup>. Qui plus est, confronté à un problème d'humidité dans les réserves, le musée a fait face à une infestation de taille qui a peut-être eu un impact sur la politique du musée en matière de conservation. Le choix de neutraliser la matière découle peut-être d'une volonté de réduire le risque d'introduire des bio-contaminants, afin ne pas menacer une nouvelle fois l'ensemble de la collection.

---

<sup>75</sup> Rapport d'activité du MuCEM, 2011.

## 2.2. *Aliments et art contemporain*

L'une des particularités de l'aliment dans l'art contemporain est qu'il n'est pas forcément vu comme un sujet, mais comme un médium, qui permet à l'artiste d'exprimer une idée. Michel Blazy avec son œuvre *Mur de poils de carotte*, réalisée en 2000 pour les Abattoirs de Toulouse, est particulièrement intéressant à analyser dans le cadre de notre étude. Cette installation consiste à recouvrir un mur d'une purée de carottes et de pomme de terre en flocons. Au fil du temps, les champignons vont s'appropriier l'œuvre, et le mur va devenir le garde-manger de ces contaminants. Au-delà du message de l'artiste, qui « culturalise » des organismes vivants naturels, la conservation d'une telle œuvre est un réel défi de Conservation – Restauration. Tout d'abord, lors de l'exposition, l'environnement doit être parfaitement contrôlé autour de cette œuvre, afin de préserver les champignons, ce qui peut se faire au détriment de la conservation des autres œuvres. Il faut également veiller à ce que les moisissures ne contaminent pas les espaces environnants. Lors du démontage de l'œuvre, les salles doivent être nettoyées de fond en comble. Cette installation qui prend l'aliment pour médium pousse le musée dans ses retranchements en matière de logistique, mais surtout en matière de Conservation – Restauration. La question de la patrimonialisation de ce genre d'œuvres mêlant organismes vivants et aliments est problématique, et une fois de plus, les choix du musée montrent ce qu'il considère important. C'est le protocole de l'œuvre qui est actuellement conservé dans les collections des Abattoirs – FRAC Midi-Pyrénées<sup>76</sup>. Autrement dit, seule la procédure de réalisation de l'œuvre est préservée, donc l'idée de l'artiste. Les aliments sont rachetés lorsque l'installation doit être exposée. L'artiste joue de la matérialité de ses médiums. En prenant l'aliment comme outil et comme support, l'œuvre n'est pas matériellement patrimonialisable, le musée ne saurait stabiliser une telle œuvre indéfiniment, à cause des organismes vivants qui font fluctuer sa nature. Son concept en revanche est patrimonialisable, et c'est ce choix que fait le musée.

Nous l'avons vu, l'alimentation est un sujet qui questionne les anthropologues de divers courants de pensée, anthropologie de l'alimentation et anthropologie des techniques, qui s'influencent. L'art contemporain est à inclure dans ce schéma interdisciplinaire qui se dessine autour de l'alimentation. L'exposition du MuCEM, *Food*,

---

<sup>76</sup> BRET Cyrille, « Les collections d'art contemporain à l'épreuve du vivant à travers quelques cas remarquables », 2016, p.154.

*Produire -Manger – Consommer*, nous a permis d'évoquer le « *Eat Art* »<sup>77</sup>. Michel Blazy appartient à ce mouvement qui a été initié par Daniel Spoerri. Dans la continuité de ses « tableaux-pièges » qui figeaient des repas dans le temps, Spoerri s'intéresse à la matière alimentaire qui évolue, qui est en changement constant et tend à aller vers la pourriture. Il avait ouvert un restaurant, la « *Eat Gallery* » à Düsseldorf où les artistes pouvaient collaborer à des œuvres comestibles. En 1983, il organise une grande réception dans le parc du Montcel à Jouy-en-Josas, où il reçoit ses amis autour d'un repas conçu comme une performance. A la suite de leur festin, ce repas est enterré dans le but d'être un jour mis au jour, tel un site archéologique. En 2009, l'archéologue Jean-Paul Demoule et l'anthropologue Bernard Müller mettent sur pied ces « premières fouilles de l'art moderne »<sup>78</sup> de ce témoignage alimentaire enfoui. Le site a été fouillé selon des méthodes archéologiques, et ce projet a réuni des laboratoires qui ont analysé le produit des fouilles, parmi lesquels des aliments. Les résultats des analyses ont permis d'apporter des données concernant le vieillissement de matières peu connues. Un moulage du site a été effectué par l'artiste afin de conserver la trace des restes de ce repas. Le déjeuner a ensuite été enfoui de nouveau selon la volonté de l'artiste. Cet exemple montre que l'aliment, mais aussi la pratique du repas, a été l'occasion de faire intervenir des disciplines qui vont contribuer à apporter des savoirs et des points de vue différents sur la même œuvre. Pour l'archéologue, la performance est l'occasion de constater l'évolution des matériaux sur une période connue. Pour l'artiste, l'œuvre représente un moment de sa vie, des mets sélectionnés par lui car symboliques, une performance artistique. Pour le ministère français de la Culture, auquel les chercheurs ont fait une demande d'autorisation de fouilles, l'œuvre ne relève pas de l'archéologie, mais de la performance artistique. Ce point de vue a des conséquences, puisque le site de fouilles n'est pas protégé aujourd'hui du point de vue juridique. La patrimonialisation se construit dans les multiples regards qui scrutent les œuvres, et garantissent, ou non, la survie symbolique de l'objet et de son témoignage. L'art contemporain, par la liberté dans le choix de ses sujets et de ses médiums, est un terrain fertile pour des collaborations entre disciplines. L'aliment, comme objet culturel, et le repas comme pratique sociale, se prêtent tout à fait à ces collaborations. Ici l'archéologie, l'anthropologie et l'art contemporain collaborent autour d'un repas, afin d'en disséquer

---

<sup>77</sup> Dossier pédagogique de l'exposition *Food, Produire – Manger – Consommer*, site internet du MuCEM, <http://www.mucem.org/en/node/2653/>.

<sup>78</sup> DEMOULE Jean-Paul, *A propos du déjeuner sous l'herbe de Daniel Spoerri*, 2011.

les restes et d'en retrouver les témoignages. Ce témoignage est celui d'un moment social de la vie de l'artiste qui se concrétise par un repas.

## Conclusion

Au fil de cette étude, il a été possible de constater que malgré l'apparente incompatibilité de l'aliment avec le rôle du musée, sa patrimonialisation a été un enjeu récurrent tout au long de l'histoire du musée de l'Homme. Intimement liée aux collecteurs, et à la politique des différents directeurs, l'acquisition de l'aliment s'est faite au gré du développement d'une anthropologie de l'alimentation, mais aussi d'une structuration de la recherche scientifique, portée par des grands noms des sciences sociales. L'aliment trouve alors sa place dans les collectes sur le terrain, comme besoin fondamental de l'être humain, complétant la connaissance d'une société comme les autres catégories d'objets ethnographiques. André Leroi-Gourhan initiera les chercheurs à une anthropologie des techniques, ce qui aura des répercussions sur les acquisitions de certains chercheurs comme Bernard Dupaigne, qui feront de l'aliment un sujet d'étude à part entière. André Leroi-Gourhan aura aussi une grande influence sur les sujets d'étude du laboratoire d'ethnologie du musée de l'Homme. Le témoin alimentaire n'est alors plus l'aliment, mais les outils qui servent à sa préparation.

Au musée du quai Branly – Jacques Chirac, la patrimonialisation de l'aliment passe par l'héritage des collections du musée de l'Homme. L'indicateur « Denrées alimentaires et périssables » montre la difficulté du musée à catégoriser ces objets et à les présenter au public, ceci étant dû à une classification reprise de l'époque du musée de l'Homme, mais aussi à une destination de ces objets aux scientifiques, aux chercheurs, plutôt qu'au public. Nous l'avons vu, l'une des caractéristiques de la patrimonialité de ces objets était la difficulté à les marquer, à les identifier, car leur état de conservation ne permettait pas de telles opérations. Les choix du musée pour la Restauration des œuvres, montre une volonté de conserver cette matière alimentaire, qui peut ainsi être analysée, être le support d'études scientifiques. Pour cela, le musée déploie d'importants moyens en

Conservation préventive afin de stabiliser la matière et de la transmettre dans son authenticité. Le MuCEM quant à lui, bien qu'apparenté au musée du quai Branly – Jacques Chirac, fait lui le choix de préserver la forme avant la matière, chaque musée témoignant d'une vision personnelle de ce qu'est un aliment patrimonialisé. Pour le MuCEM, ces aliments sont présentés au regard du public, ceci impliquant une « stratégie de mise en forme » spécifique.

Les problématiques de l'aliment dans l'art contemporain, comme médium et comme support à des croisements entre les disciplines ont également été évoquées comme révélatrices de la polysémie de l'aliment, qui se renouvelle selon les époques, les regards, les approches.

Le « nouveau » musée de l'Homme prépare actuellement une exposition sur l'alimentation, qui devrait avoir lieu courant 2019. Il sera intéressant d'analyser les partis-pris de ce musée dont les collections ethnographiques relatives à l'alimentation sont maintenant au musée du quai Branly – Jacques Chirac. Sachant que le musée de l'Homme expose actuellement dans ses vitrines des objets en cire qui imitent à la perfection les denrées alimentaires, ce choix muséographique sera-t-il adopté ? Qu'est-ce que cela nous apprend sur la nouvelle identité du musée de l'Homme et sur son identité actuelle ?

# Bibliographie

## 1. Ouvrages, périodiques, et documents numérisés

ARMELAGOS George, FARB Peter, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, [traduit de l'anglais par DESMOND William, de « Consuming passion » *The Anthropology of eating*, 1980], Paris, Denoël, 1985.

ARMENGAUD Christine, *Le diable sucré, gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité*, cat. expo., établissement public du Parc et de la Grande Halle de la Villette, du 10 octobre 2000 au 28 janvier 2001, Paris, La Martinière, 2000.

BALFET Hélène, *Observer l'action technique, des chaînes opératoires, pour quoi faire ?*, Paris, Editions du CNRS, 1991.

BARTHES Roland, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation », *Cahiers des Annales*, vol. 28, Paris, Armand Colin, 1970.

BATAILLE-BENIGUI Marie-Claire, COUSIN Françoise, *Cuisines, reflets des sociétés*, Editions Sépia, Musée de l'Homme, Paris, 1996.

BATTESTI Teresa, « Le laboratoire d'Ethnologie du Muséum National d'Histoire Naturelle Musée de l'Homme », *Objets et Mondes*, vol. 16, fascicule 1, Printemps 1976, <http://bibliotheques.mnhn.fr>.

BLANCKAERT Claude (dir.), *Le musée de l'Homme : histoire d'un musée-laboratoire*, Paris, coédition Artlysé, Muséum national d'Histoire naturelle, 2015.

BELTRAME Tiziana Nicoletta, « Un travail de Pénélope au musée, Décomposer et recomposer une base de données », *Anthropologie des connaissances*, Vol.6, 2012, éditions des archives contemporaines. <https://books.google.fr>, consulté le 27/03/17.

BONDAZ Julien, « Claude Blanckaert (dir.), Le Musée de l'Homme : histoire d'un musée laboratoire », *Gradhiva*, vol.24, 2016, <http://gradhiva.revues.org/3313>.

BONNOT Thierry, *La vie des objets : d'ustensiles banals à objets de collection*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 2002.

- BRET Cyrille, « Les collections d'art contemporain à l'épreuve du vivant à travers quelques cas remarquables », *Gradhiva*, Tome 24, 2016, Paris, musée du quai Branly – Jacques Chirac.
- Cahiers de la société des études euro-asiatiques, *Nourritures, sociétés et religions : commensalités*, Paris, l'Harmattan, 1990.
- CAILLET Laurence, *Fêtes et rites des quatre saisons au Japon*, Europe, Publications orientalistes de France, 2002.
- CHAN TAT CHUEN William, *Fêtes et banquets en Chine*, Paris, Editions Philippe Picquier, 1997.
- COUSIN Françoise, MONZON Susana, *Cuisines du monde, gestes et recettes*, CNRS, Paris, 1992.
- COUSIN Françoise (dir.), *Histoires de cuisine*, cat. expo., du 17 octobre 1996 au 30 avril 1997, Paris, Editions Sèpia, musée de l'Homme, 1996.
- COYAUD Maurice, « Fêtes japonaises : un essai d'analyse sémiotique », *L'Homme*, 1977, vol. 17, numéro 4, [http://www.persee.fr/doc/hom\\_0439-4216\\_1977\\_num\\_17\\_4\\_367811#hom\\_0439-4216\\_1977\\_num\\_17\\_4\\_T1\\_0104\\_0000](http://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1977_num_17_4_367811#hom_0439-4216_1977_num_17_4_T1_0104_0000).
- DE GARINE Igor, « Culture et nutrition », *Communications*, vol. 31, 1979, Persée, [http://www.persee.fr/doc/comm\\_0588-8018\\_1979\\_num\\_31\\_1\\_1470](http://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1470).
- DE GARINE Igor, « Pour une anthropologie de l'alimentation », *L'Homme*, vol. 9, numéro 4, 1969, [http://www.persee.fr/doc/hom\\_0439-4216\\_1969\\_num\\_9\\_4\\_367099](http://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1969_num_9_4_367099).
- DE L'ESTOILE Benoît, *Le goût des Autres, de l'Exposition coloniale aux Arts premiers*, Paris, Flammarion, 2010.
- Département d'Asie – RCP Népal, « Népal, hommes et dieux », *Objets et mondes*, vol.9, fascicule 4, hiver 1969, <http://bibliotheques.mnhn.fr>.
- DERLON Brigitte, JEUDY-BALLINI Monique, « Ramasser le monde. Ce que les œuvres de la nature et de la culture font aux collectionneurs contemporains », *Gradhiva*, vol. 24, 2016, Paris, musée du quai Branly – Jacques Chirac.

DESMET-GREGOIRE Hélène, « Les objets concernant le pain dans les collections du musée de l'Homme », *Objets et Mondes*, vol. 20, numéro 1, 1980, Paris, Musée de l'Homme.

DE SUREMAIN Charles-Edouard, « Alimentation, patrimoine, anthropologie, Réflexions à partir de l'Amérique latine », *Anthropology of Food*, 2008, Charles-Edouard de SUREMAIN et E. Katz éditions.

DESROCHES Jean-Paul, SABBAN Françoise, ZHONGGUO Guo jia bo wu guan, *Les séductions du palais : cuisiner et manger en Chine*, cat. expo., musée du quai Branly – Jacques Chirac, du 19 juin au 30 septembre 2012, Paris, Actes Sud/musée du quai Branly – Jacques Chirac, 2012.

DIAS Nélia, *Le musée d'ethnographie du Trocadéro (1878-1908)*, *Anthropologie et Muséologie en France*, Paris, Editions du CNRS, 1991.

DUPAIGNE Bernard, *Le pain*, Milan, La Courtille, 1979.

DUPAIGNE Bernard, *Mongolie – Mongolie, traditions de la steppe*, cat. expo., musée de l'Homme, du 02 mars 1983 au 23 mai 1983, Paris, Association française d'Action artistique, 1983.

DUPAIGNE Bernard, « Histoire des collections d'Asie du Musée de l'Homme », *Outre-mers*, 2001, vol. 88, numéro 332, [http://www.persee.fr/doc/outre\\_1631-0438\\_2001\\_num\\_88\\_332\\_3885](http://www.persee.fr/doc/outre_1631-0438_2001_num_88_332_3885).

Etablissement public de coopération culturelle Chemins du patrimoine en Finistère, *Le goût des autres*, cat. expo., Abbaye de Daoulas, du 5 juillet 2014 au 4 janvier 2015, Daoulas, EPCC Chemins du patrimoine en Finistère, 2014.

FUCHS Stephen, « The Korkus of the Vindhya Hills », *Tribal series of India Series*, vol. 124, date de publication inconnue, New Delhi, MC Mittal Inter-India.

GOB André, DROUGUET Noémie, *La muséologie, Histoire, développements, enjeux actuels*, Paris, Armand Colin, 2014.

GONG Wenxiang, *L'alimentation et la culture chinoise*, [traduit du chinois par CARDUCCI Lisa], Beijing, Ministère de la Culture de la République populaire de Chine, date inconnue.

GOODY Jack, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

GOURARIER Zeev (dir.), *La galerie de la Méditerranée du MuCEM : les objets-phares*, fr.calameo.com/read/00235837651e33e2b6a2e.

GROGNET Fabrice, « Objets de musées, n'avez-vous donc qu'une vie ? », *Gradhiva*, vol. 2, 2005, Paris, musée du quai Branly – Jacques Chirac.

GROGNET Fabrice, *Le concept de musée. La patrimonialisation de la culture des « Autres ». D'une rive à l'autre, du Trocadéro à Branly : histoire de métamorphoses*, thèse de doctorat de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, dirigée par Jean Jamin, 2009.

HEINICH Nathalie, « Chiara Bortolotto (ed.), Le Patrimoine culturel immatériel. Enjeux d'une nouvelle catégorie », *Gradhiva*, vol. 15, 2012, <http://gradhiva.revues.org/2412>.

JEST Corneille, « Les Missions du Musée, Népal 1963 », *Objets et Mondes*, vol. 4, Fascicule 3, automne 1964, <http://bibliotheques.mnhn.fr>.

JEST Corneille, *Tarap, Une vallée dans l'Himalaya*, Paris, Seuil, 1974.

JEST Corneille, *Dolpo, Communautés de langue tibétaine au Népal*, Paris, CNRS, 1975.

KUNIK Damien, Des objets et des hommes : naissance des collections ethnographiques japonaises chez André Leroi-Gourhan et Shibusawa Keizō, *Ebisu*, vol. 52, 2015, <http://ebisu.revues.org/1675> ; DOI : 10.4000/ebisu.1675.

LAURIERE Christine, « Georges-Henri Rivière au Trocadéro. Du magasin de bric-à-brac à la sécheresse de l'étiquette », *Gradhiva*, vol. 33, 2003, Paris, musée du quai Branly – Jacques Chirac.

LE BERRE Sara, *Les missions Guibaut-Liotard, Explorations au Tibet, 1936-1940*, Mémoire de recherche de l'Ecole du Louvre, sous la direction de Mme Christine BARTHE, Paris, septembre 2008.

LEROI GOURHAN André, LEROI-GOURHAN Arlette, *Un voyage chez les Aïnous, Hokkaïdo – 1938*, Paris, Albin Michel, 1989.

LEROI-GOURHAN André, *Pages oubliées sur le Japon*, recueil posthume établi par LESBRE Jean-François, Grenoble, Editions Jérôme Million, 2004.

LEVI-STRAUSS Claude, *Mythologiques II, Du miel aux cendres*, Paris, Plon, 2009.

LEVI-STRAUSS Claude, *Mythologiques III, L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968.

LIVNEY Julia Marie, *La recherche des manquants des collections héritées du Musée de l'Homme au musée du quai Branly - Collections Edgar Aubert de la Rüe*, mémoire d'étude de l'Ecole du Louvre, sous la direction de Mme Daria Cevoli, et de Mme Carine Peltier-Caroff, Paris, 2015.

MAZE Camille (dir.), POULARD Frédéric (dir.), VENTURA Christelle (dir.), *Les musées d'ethnologie, Culture, politique et changement institutionnel*, Editions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2013.

Mission scientifique Dakar-Djibouti, Musée d'ethnographie (Museum National d'Histoire Naturelle), *Instructions sommaires pour les collecteurs d'objets ethnographiques*, Paris, Palais du Trocadéro, 1931, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k65415773.r>.

NAFFAH Christiane (dir.), *Le chantier des collections du musée du quai Branly : conservation préventive à l'échelle d'une collection nationale*, Paris, musée du quai Branly – Jacques Chirac, 2004.

PELRAS Christian, « Technologie, ethnographie, ethnologie », tiré à part de : *L'homme, hier et aujourd'hui : recueil d'Etudes en hommage à André Leroi-Gourhan*, Paris, Editions Cujas/CNRS, 1973.

Rapport d'activité du MuCEM, [http://www.mucem.org/sites/default/files/2017-04/mucem\\_ra\\_2011.pdf](http://www.mucem.org/sites/default/files/2017-04/mucem_ra_2011.pdf), 2011.

RAYBAUT Paul, *Guide d'Etudes d'Anthropologie de l'Alimentation*, Nice, Centre universitaire Méditerranéen, 1977.

RIVET Paul, RIVIERE Georges-Henri, *La réorganisation du musée d'ethnographie du Trocadéro*, Paris, Musée d'ethnographie du Trocadéro, 1931.

RIVIERE Georges-Henri, « De l'objet d'un musée d'ethnographie comparé à celui d'un musée de Beaux-Arts », *Gradhiva*, vol. 33, 1930.

THIERRY Solange, « Le Népal dans les collections du Musée de l'Homme », *Objets et Mondes*, vol. 9, Fascicule 1, printemps 1969, <http://bibliotheques.mnhn.fr>.

TORRES Agathe, *La recherche des manquants Musée de l'Homme au musée du quai Branly, Collections Désiré Charnay, Alphonse Pinart et Charles Wiener entrées au Musée d'ethnographie du Trocadéro*, mémoire d'étude de l'Ecole du Louvre, sous la direction de Mme Daria Cevoli, et de Mme Carine Peltier-Caroff, Paris, 2015.

VERDIER Yvonne, *Façons de dire, façons de faire, la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Mayenne, Gallimard, 1979.

VON FÜRSTENBERG Adelina, *Food, une réflexion sur la terre nourricière. L'agriculture et l'alimentation*, cat. expo., musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM), du 21 octobre 2014 au 23 février 2015, Milan, SKIRA editore, 2014.

## 2. Sites internet

DEMOULE Jean-Paul, *A propos du déjeuner sous l'herbe de Daniel Spoerri*, 2011, <http://www.jeanpauldemoule.com/a-propos-du-dejeuner-sous-lherbe-de-daniel-spoerri/>.

Dossier pédagogique de l'exposition *Food, Produire – Manger – Consommer*, site internet du MuCEM, <http://www.mucem.org/en/node/2653/>.

Espace professionnel – vocabulaires scientifiques, base Joconde, <http://www.culture.gouv.fr/documentation/joconde/fr/partenaires/AIDEMUSEES/telechargement.htm>.

Évaluation des candidatures pour une inscription en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, site internet de l'U.N.E.S.C.O., <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/ITH-10-5.COM-CONF.202-6-FR.pdf>

Le repas gastronomique des français, site internet de l'U.N.E.S.C.O., <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

L'inventaire et le récolement des collections publiques, Institut national du patrimoine, <http://www.culture.gouv.fr/documentation/joconde/fr/partenaires/AIDEMUSEES/dossier-inp-inv-rec.pdf>

Plan Scientifique et Culturel des Chemins du patrimoine en Finistère, <http://www.cdp29.fr/fr/presentation-chemins-du-patrimoine-projet-culturel>.

Plan Scientifique et Culturel du musée du quai Branly – Jacques Chirac, site du musée du quai Branly-Jacques Chirac, 2016, <http://www.quaibrantly.fr/fr/recherche-scientifique/activites/bourses-et-prix-de-these/projet-scientifique/>

Pompéii Live from the British Museum, site internet du British Museum, [http://www.britishmuseum.org/whats\\_on/exhibitions/pompeii\\_and\\_herculaneum/pompeii\\_live/live\\_event/bread\\_recipe.aspx](http://www.britishmuseum.org/whats_on/exhibitions/pompeii_and_herculaneum/pompeii_live/live_event/bread_recipe.aspx)

ROLLAND-VILLEMOT Bénédicte, *Pains rituels*, Académia, [http://www.academia.edu/5678272/Pains\\_rituels\\_V3](http://www.academia.edu/5678272/Pains_rituels_V3)

### **3. Documents d'archives du centre de documentation du musée du quai Branly – Jacques Chirac**

DA001863/38710 – Carnets (1939-1939),  
Notes d'André Leroi-Gourhan.

DA002053/18651 – Corbiau Simone (1938-1938).

Lettre du 8 janvier 1938 de Mme Paule Le Scour, Département Asie, à Mlle Simone Corbiau, à Delhi, aux Indes britanniques.

DA002053/18651 – Corbiau Simone (1938-1938).

Lettre du 11 décembre 18 ?? de Mlle Simone Corbiau à Mme Paule Le Scour.