

EXPOSITION

Du 10 octobre au 18 novembre 2012

Galerie VIA

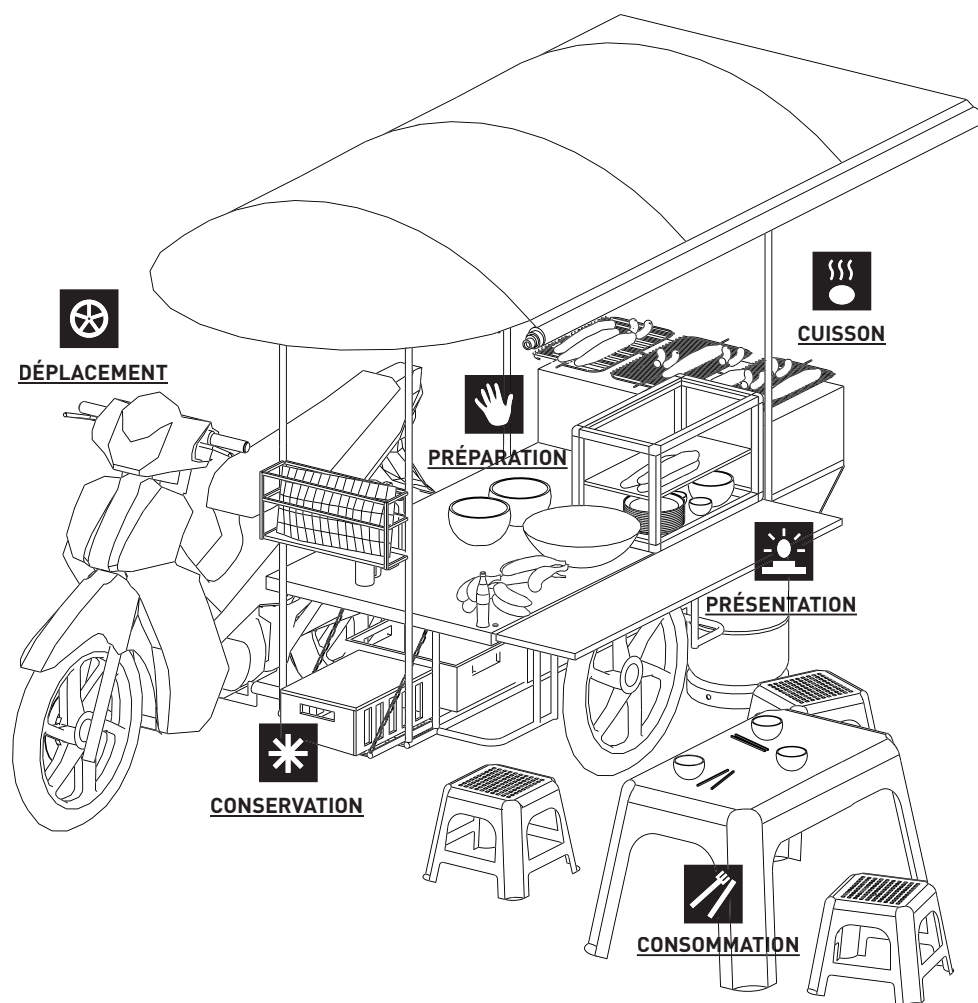


MANGA
TINE
EN
VILLE

The title is presented in a stylized, hand-drawn font. 'MANGA' is at the top, 'TINE' is below it, 'EN' is to the right of 'TINE', and 'VILLE' is at the bottom in large, 3D block letters. The background features a light gray map of the world with a network of lines and dots connecting various points, primarily concentrated in the Americas.

Voyage
au cœur
de la cuisine
de rue

mini
maousse 5



Les familles de dispositifs de cuisine de rue sont définies par des « fonctions clés ».

Le **déplacement** (sur roues ou à pied, motorisé ou non), la **conservation**, la **préparation** (plans de travail et ustensiles), la **cuison**, la **présentation** (vitrines et enseignes) et enfin, la **consommation** sur place (sièges et tables).

Introduction

Fiona Meadow et Michel Bouisson / Commissaires de l'exposition

Voyage au cœur de la cuisine de rue

Traversant les continents, cette exposition réunit, dans une densité et un désordre assumés pays du Nord, du Sud, nantis ou émergents, autour d'une même activité : l'alimentation de rue. Activité ancienne et persistante en Amérique Latine et du Sud, en Afrique, au Proche et Moyen-Orient ou encore en Asie ; nouvelle, mais le plus souvent renaissante, pour les pays du Nord, elle est ici observée sous l'angle de la préparation et de la consommation dans l'espace public. Partout dans le monde, le phénomène s'amplifie, conséquence des processus d'urbanisation à l'œuvre sur toute la planète, témoignant tout à la fois de l'ampleur de la précarité économique, de l'attachement à des coutumes et à des valeurs culturelles menacées, de l'aspiration à un renouveau de l'espace public, voire de l'affranchissement des individus vis à vis des normes collectives. Un colloque se tiendra à la Cité de l'architecture & du patrimoine le 17 octobre, et proposera divers éclairages sociologiques, géographiques et urbanistiques sur ce thème.

À l'ambition plus modeste, le voyage que nous proposons avec cette exposition suggère, par l'accumulation des témoignages photographiques, une infinie variation sur un thème dans sa dimension planétaire. Du truck californien sophistiqué au modeste foyer à bois posé à même le sol au bord d'une route malienne, en passant par le tricycle aménagé avec légèreté pour parcourir les faubourgs de Pékin, *Ma cantine en ville* témoigne de l'éventail des possibles, dans un domaine où l'adaptation au milieu est vitale. Elle s'intéresse particulièrement aux manières de faire des individus, et à celles dont ils conçoivent des dispositifs permettant à la fois conserver, préparer, cuire, montrer, consommer les aliments, et ce, dans une parfaite mobilité. Si elle constate l'inégalité des conditions selon les zones géographiques, elle s'attarde surtout sur l'ingéniosité des hommes et des femmes, pour réunir dans un ensemble homogène ces différentes fonctions au service de stratégies commerciales raisonnées, quelquefois même très élaborées.

Ouverte à tous les curieux des activités de bouche, elle s'adresse particulièrement aux étudiants engagés dans le concours de microarchitecture *Mini Maousse*, dont la cinquième édition traite de la cuisine de rue. En proposant cet état des lieux planétaire, elle les invite (et les oblige) à énoncer des solutions créatives originales, mieux adaptées aux aspirations de nos contemporains : celles d'un espace public réévalué à l'aune de nouvelles sociabilités – la cuisine de rue revendiquée ici comme principe actif. À cette fin, une partie de l'exposition aborde la question de l'innovation sociale, présentant une série de propositions de designers, d'artistes ou d'architectes, comme autant de dispositifs questionnant les conditions de ces activités. De même, une sélection de photographies d'artistes, issue du *Festival international de la photographie culinaire*, joue avec les représentations, opérant une mise à distance du regard pour nous inviter à mieux voir.

Tout cela est rendu possible grâce à l'insatiable curiosité des nombreux contributeurs qui, durant ces derniers mois, nous ont fait parvenir leurs témoignages photographiques des quatre coins du monde. Qu'ils en soient ici sincèrement et chaleureusement remerciés.

Si tous les dispositifs de cuisine de rue rassemblés dans cette exposition ont pour point commun légèreté et mobilité, s'ils se ressemblent parfois sur le plan esthétique, ils répondent toutefois à des représentations, des cultures, des économies locales, des normes et des codes différents. De même que la zone géographique ou climatique dans laquelle ils se situent détermine des usages, des stratégies et des modes de sociabilité différents. Ainsi dans ces cantines, c'est à chaque fois une autre façon d'être ensemble et d'habiter la rue qui se joue.

Amérique du sud

CONTRIBUTION ICONOGRAPHIQUE

Jehó-Nephtey Abraham
Alice Bouchet
Florence Carrières
Laureline Chiarami
Boris Cochet
Laboratoire Cresson
Myriam Feuchot
Marion Guinet
Ionna de Mello
Olivier Perpoint
Matthieu Radet-Sancet
Arnaud Sarteur
Carmen Sarteur
Rafael Viñoly Architects

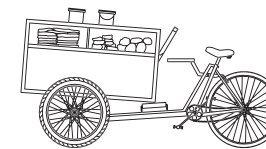
Pour Gilles Fumey*, l'Amérique latine du Mexique à l'Argentine est une « vaste mosaïque » comptant plusieurs « sous-ensembles », dont des zones très pauvres, comme la Cordillère des Andes ou le Nord-Est Brésilien, voisinant avec les zones plus riches de certaines métropoles (São Paulo, Mexico, etc.). Ainsi des rues de Cochabamba en Bolivie à celles de la Havane à Cuba, on croise une grande variété de dispositifs, des plus rudimentaires à d'autres, plus élaborés. Ici les économies sont informelles, l'usage de l'espace public peu réglementé et les pratiques alimentaires, la plupart du temps collectives. Débordant du trottoir sur la rue, de véritables petits réfectoires, parfois abrités, façon baraquement de récupération, débattent à même le sol de petits foyers, de grosses marmites et autres bassines bariolées. Laboratoires de préparation, marché et table tout à la fois, on y mange ensemble, par terre, dans de petits sachets ou des gamelles de fortune. Dans les métropoles plus vastes, plus riches, les tricycles, parfois équipés de parasol, ou même de vitrines, les caddies aménagés, les charriots à pousser agrémentés d'un petit bar, les remorques avec auvent, et parfois même les pick-up squattent les carrefours, les entrées de parcs, les bords de mer ou les places de stationnement.



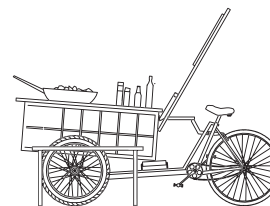
* Fumey Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, éditions Sciences humaines, Auxerre, 2008.



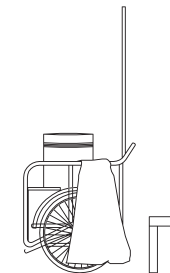
Bolivie



Pérou



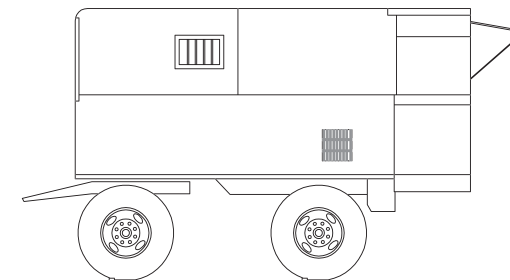
Pérou



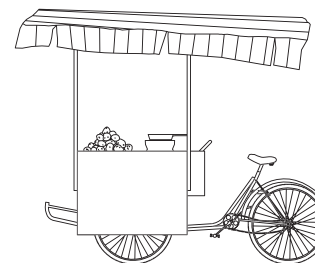
Pérou



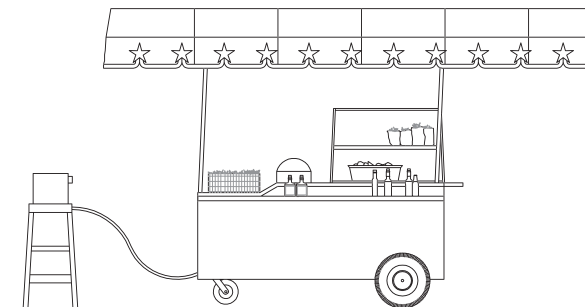
Pérou



Cuba



Mexique



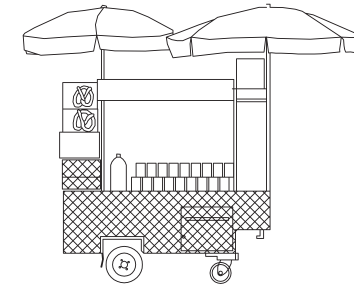
Mexique

Amérique du nord

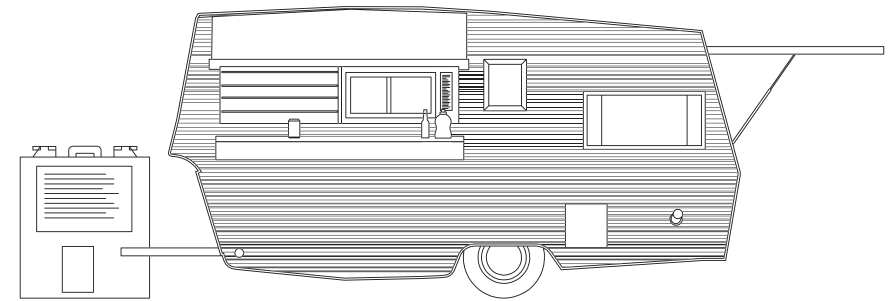
CONTRIBUTION ICONOGRAPHIQUE

Atelier Barda
Boris Cochet
Jean-Louis Cohen
Julia Guillon
Élodie Lecerf
Barton Legum

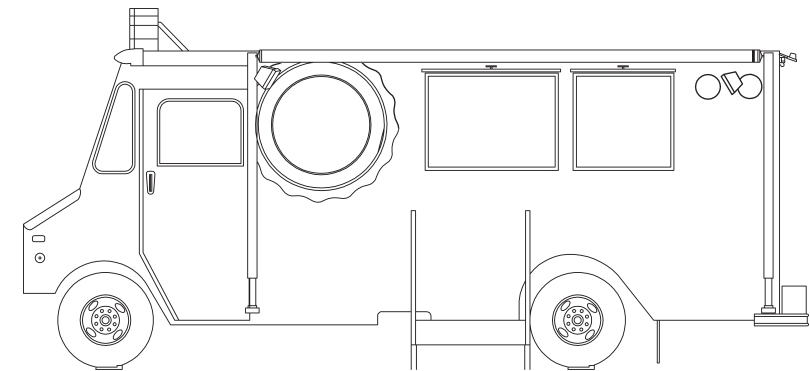
Ici, les pratiques alimentaires, issues principalement de l'Europe des XVIII^e et XIX^e* siècles, sont individualisées, et en partie industrialisées. On mange en portion. Pas, ou très peu, dans la marmite. La cuisine de rue, souvent façon *fast food* n'échappe donc pas vraiment à cette règle, répondant, jouant, et parfois même caricaturant certaines particularités locales, ou codes de la *street food*. Au pays de l'automobile et des routes interminables, les trucks rutilants et autres caravanes, camping cars et consorts super customisés sont également pour la plupart suréquipés : outre les dispositifs de stockage et de préparation, enseignes, bars, auvents, tabourets et parfois même tables de pique-nique complètent l'équipement. La signalétique est typée. Des petites baraques roulantes aménagées pour la préparation et la distribution de hot dogs dans les rues de New York, aux caravanes surmontées de gigantesques têtes de poulets (ou de muffins géants), en passant par les camions de glaces, l'on sait de loin pour quoi l'on vient.



États-Unis



États-Unis



Canada

* Voir Fumey G. et Etcheverria O., *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, éditions Autrement, 2004.

Europe

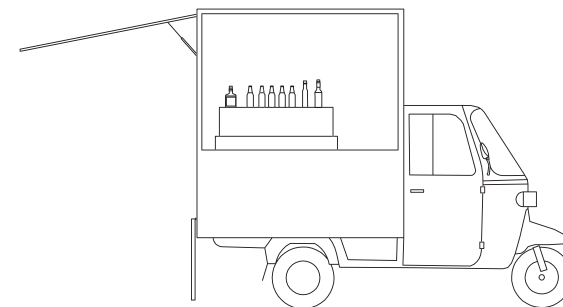
CONTRIBUTION ICONOGRAPHIQUE

Myrto Anthypatopoulou
Patrick Beaucé
Morgane Beunel
Bérangère Bizeul
Nolwenn Bordon
Michel Bouisson
Alexandre Bovier-Lapierre
Camille Bracciani
Maïly Briand
Pierangelo Caramia
Morgane Carlotti
Florence Carrières
Jean-Louis Cohen
François Cottier
Stephen Le Diagon
Marine Douguet
Elsa Favier
Olivier Gassies
Anna Gérard
Quentin Gradt
Vonnick Guénée
Mongi Hammami
Sarah Helleu
Agnès Herpin
Théau Langlois
Léa Marquer
Giuseppe Martello
Luana Martin
Dorine Mayet
Fiona Meadows
Lisa Morvan
Pascal Mory
Omar Moussaoui
Pamela Munier
Naomi Nantois
Nathalie Neumann
Nous Sommes
Alexandre Pascaud
Élise Petitpas
Alexandra Prost
Pierre-Yves Quelvennec
Claire Rabineau
Louise Ramond
Maxime Robin
Étienne Rohrer
Robin Senepart
Umberto Spinazzola
My-Linh Ton
Maria-Athinà Tzioka
Alexandre Vandevyver
Willy Velay
Corentin Veron

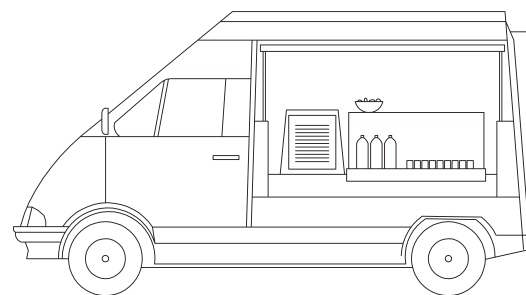
Les normes d'hygiène et de sécurité drastiques qui régissent aujourd'hui l'utilisation de l'espace public ont en partie conditionné le développement de nos modes de sociabilité. Or les aspirations puissantes de nos contemporains à renouer avec des formes de convivialité valorisant le temps collectif, pour réactiver la rue dans des villes en constante croissance, entraînent une mutation profonde de nos pratiques en général, et des arts de la subsistance en particulier. Elles puisent dans les traditions populaires et s'inspirent également de dispositifs plus sommaires venus d'autres continents. Ainsi en Europe, on trouve nombre de petites baraques revisitant le principe de l'estaminet, vieux petit resto populaire ouvert, mobile ou non, fonctionnant un peu comme un kiosque. Caravanes et camions façon stand de marché investissent également les places, les rues. Mais on croise aussi de micros dispositifs, similaires à ceux utilisés en Asie ou en Afrique : caddies aménagés, équipés d'un petit foyer pour cuire par exemple du maïs. Plus étonnant, les rues de Berlin comptent une version littérale de l'homme sandwich. Un porteur, harnaché d'un mini comptoir surmonté d'un parapluie, fabrique et distribue des hot dogs.



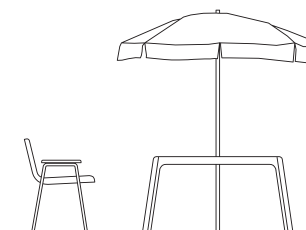
France



Italie



France



Regards d'artistes

ARTS & FOOD

L'Institut français propose dix-huit photographies issues de l'exposition *Arts & Food*, destinée à une circulation internationale. Elles ont été présentées à l'occasion de l'édition 2011 du *Festival international de la photographie culinaire*, dont la prochaine édition, qui se tiendra du 24 octobre au 11 novembre 2012 à Paris, intégrera *Ma cantine en ville* dans son parcours.

PHOTOGRAPHES

Claudia Albisser Hund • Gérard Cambon • Sergio Coimbra • Anthony Cottarel •
Guillaume Czerw • Guillaume Ferrari • Erwan Fournier Le Ray • Barbara Gateau • Emilie Gentil •
Marielys Lorthios • Andrea Maia • Beena Paradin • Pascale Peyret •
Anne-Lise Pham et Gildas Pare • Nathanaël Turpin-Griset • Jean-Pierre Van Der Elst •
Cécile Venaille et Guillaume Van Santen • Frederic Verhoye

Pour en savoir plus : www.festivalphotoculinaire.com

Afrique

CONTRIBUTION ICONOGRAPHIQUE

Cléa Ah-Ti
Aymen Akkez
Gérard Bassalé
Marwa Bey
Chaima Bouhalwene
Jean-Marc Bullet
Sandrine Dole
Sandra Fiori
Julia Guillon
Franck Houndégla
Fares Jaziri
Laland Kaly
Sénamé Koffi
Amal Madjouba
Idriss Maissem
Yasmine Manai
Fiona Meadows
Safa Moumni
Alioum Moussa
Inès Nsiri
Émilie Roussety
Giulia Scialpi
Dorra Smaoui
Neila Werghui
Ghozlene Zgarni

Ouagadougou au petit matin. Les vendeurs de beignets à vélo, dont le guidon est surmonté par une boîte/vitrine, parfois même éclairée, se livrent une course acharnée aux abords de la ville. Faubourgs de Yahoundé. Un foyer rudimentaire (deux pierres, un feu de bois) à même le sol, une marmite et des bassines. Une femme accroupie mitonne, très organisée.

Plat un : marinade.

Plat deux : sauce.

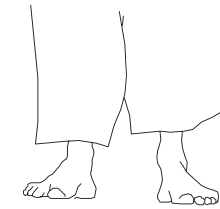
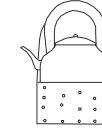
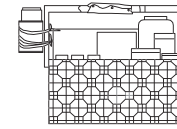
Plat trois : marmite de cuisson.

Plat quatre : sortie de cuisson.

La typologie des dispositifs et les usages qui en sont faits sont assez similaires à ceux observés sur les autres continents, et pas aussi rudimentaires que l'on tendrait à le croire.

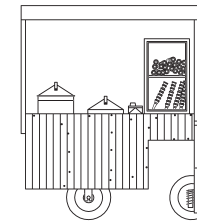
En revanche, les motivations et les stratégies diffèrent.

Croissance démographique et processus d'urbanisation fulgurants obligent, la restauration de rue relève d'une stratégie économique informelle qui profite précisément des opportunités offertes par le développement des villes*. Ici, l'intégration de ces nouvelles populations se fait donc par la cuisine de rue.

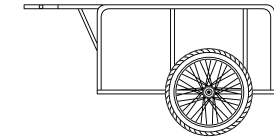


Niger

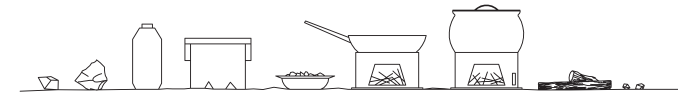
Cameroun



Maroc



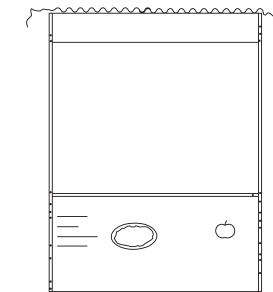
Mali



Mali



Mali



Mali

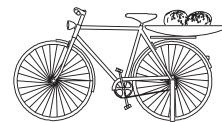
* Voir *Street food and informally vended food in Africa*, une étude et un projet menés par l'Institut des ressources naturelles l'Université de Greenwich depuis 1999 en Afrique noire.

Asie

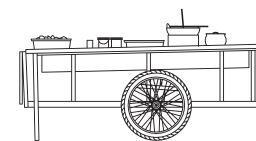
CONTRIBUTION ICONOGRAPHIQUE

Jérôme Agez
Margaux Der Agopian
Damien Antoni
A3 architectes
Association à table
Daeseung Bae
Lydia Blasco
Nicolas Bouisson
Joran Briand
Jean-Luc Campagnoli
Suzel Campagnoli
Florence Carrières
Cécile Charroy
Jeanne Crayssac
Des Mains à la bouche
Myrtille Fakhreddine
Anne Feenstra
Kenzaburo Fukuhara
Julia Guillon
Bernard Hanet
Julien Hones
Jessie Joseph
Charlotte Julliard-Pinet
Gérard Laizé
Haiya Liu
Benoit Maire
Fiona Meadows
Vanessa Mitrani
Gabrielle Montredon
Sangjin Park
Claire Peillod
Olivier Perpoint
Chi Phan
Mathilde Pinon-Demircivi
Claude Prelorenzo
Alexandra Prost
Pauline Regalia
Thomas Ribet
Étienne Rohrer
Arnaud Sarteur
Carmen Sarteur
Renaud Thiry
Isabelle Urvoy

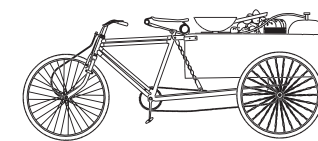
Difficile de résumer des stratégies et des pratiques à l'échelle d'un continent sans les réduire à quelques clichés. Néanmoins en Asie, elles sont liées à une culture particulière de la collectivité et de l'espace public. Dans les villes chinoises par exemple, ou même au Népal, les sphères privée et publique se mêlent. Parfois, le lieu de préparation, sorte d'échoppe ouverte sur la rue, fait partie du logement et la consommation se fait sur le pas de la porte, assis à table, sur de petits tabourets bas en plastique ou à même le sol. Les rues, comme dans nombre d'autres pays d'Asie du Sud-Est grouillent de tricycles en tous genres, aménagés avec des vitrines, de petits stands à roulettes parfois couverts ou motorisés, de foyers mobiles permettant une cuisine variée et plutôt complexe, ou de porteurs équipés de plateaux reliés par une tringle.



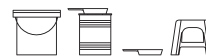
Chine



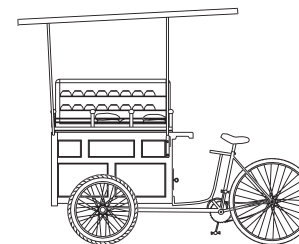
Chine



Chine



Vietnam



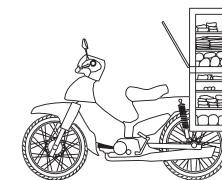
Vietnam



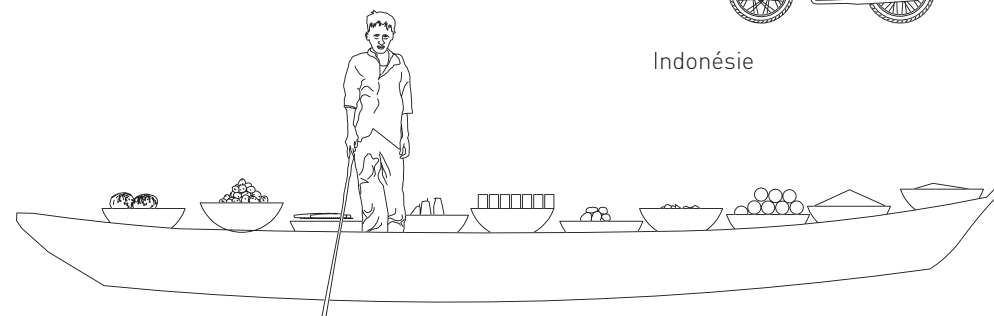
Vietnam



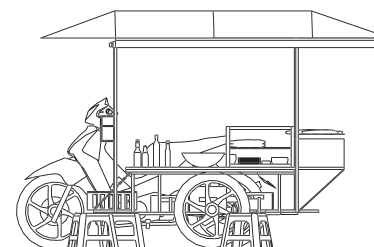
Vietnam



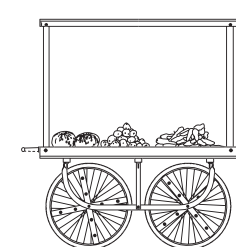
Indonésie



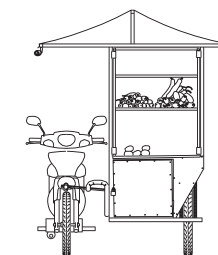
Thaïlande



Thaïlande



Inde



Cambodge

La cantine de rue :

activateur d'espace social

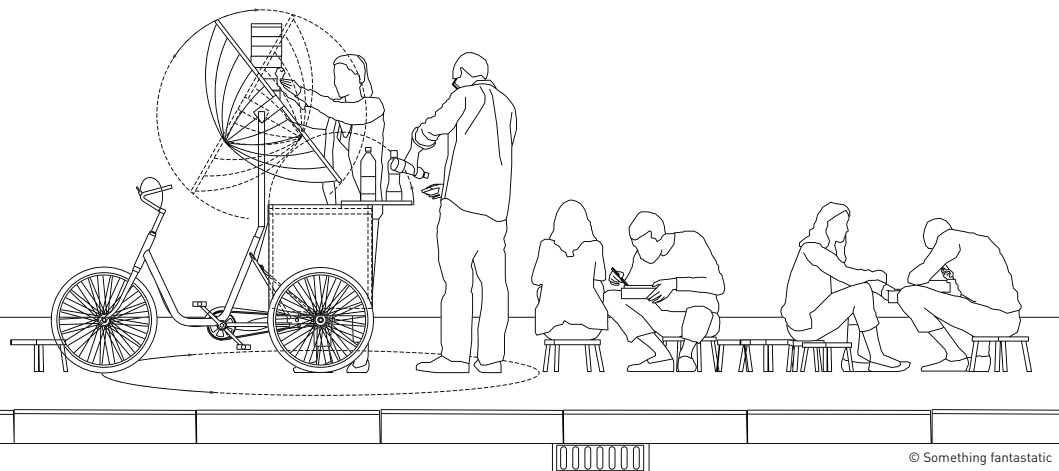
Si manger est un besoin vital, c'est aussi l'un de nos plus intimes rapports au monde, et le faire dans la rue ne va pas de soi. Car soudain, le faire implique une redéfinition de la notion d'espace public, normé, règlementé, lié à la mobilité et variable. Comment, au fond, l'habiter, le vivre, avec soi ou avec les autres ? Comme le souligne Gilles Fumey, « se nourrir, c'est d'abord puiser dans des cultures qui alimentent des besoins sociaux et psychologiques (qui suis-je ?), géographiques (où suis-je ?), et symboliques (à qui est-ce que je m'identifie ?). »* Plus loin, il ajoute que l'alimentation « [...] est d'abord un système de choix fait par des mangeurs dans deux sphères (publique ou privée), à partir de cultures complexes (religions, diététiques, imaginaires des consommations), qui orientent des types de prises alimentaires individuelles ou collectives chargées de sens. »** Un questionnement d'autant plus ardu lorsqu'il s'agit de l'appliquer à l'espace urbain.

Quels comportements, dispositifs ou situations valoriser ?

Les propositions de designers, d'architectes ou encore d'artistes rassemblées dans cette exposition sont des réponses nouvelles à une situation collective aujourd'hui insatisfaisante, et peu en phase avec nos aspirations. Elles nous engagent à occuper autrement la rue, favorisent le développement d'activités économiques, culturelles, sociales et conviviales.

* Fumey Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, éditions Sciences humaines, Auxerre, 2008, p.15.

** *Op. cit.*, p.18.



© Something fantastastic

DESIGNERS, ARCHITECTES ET ARTISTES

Collectif ETC / Something Fantastic / Cochenko / Sandrine Dole / Sismo / Benedetto Bufalino / Fermeti et Johan Willekens pour Atelier Belge / Collectif « Nous sommes » / Mathilde Salaün / Dus Architects / Jon Rubin & Dawn Weleski / Ciguë / Atelier d'architecture autogérée / Raumlabor / Yvan Cadiou / Benoit Maire, Julien Honès et Jeanne Crayssac / Atelier Bow Wow / Overtreders W / Lucy Orta / Kueng Caputo / Rosmarie Köckenberger / MIT / Fanny Alizon et Adèle Husson / Chmara Rosinke / Jair Straschnow et Wouter Nieuwendijk / Batoul Shimi / A razor, a shiny knife / Exyzt / Diogo Aguiar et Teresa Otto / Damien Gires.

MINI MAOUSSE 5

L'exposition *Ma cantine en ville* s'inscrit dans un programme plus vaste, *Mini Maousse*, le concours biennal de microarchitecture initié en 2003 par la Cité de l'architecture & du patrimoine, avec le soutien du ministère de la Culture et de la communication / Direction des patrimoines, et dont la cinquième édition se déroule en quatre étapes :

- **L'exposition de lancement**
Ma cantine en ville, voyage au cœur de la cuisine de rue / Galerie VIA / 10 octobre → 18 novembre 2012
- **Le colloque**
Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue / 17 octobre 2012 / Cité de l'architecture & du patrimoine
- **Le concours**
Mini Maousse 5 / Ma cantine en ville / Dépôt des dossiers le 11 janvier 2013

- **L'exposition de clôture**
présentera à la Cité d'architecture & du patrimoine, à l'automne 2013, les prototypes et maquettes des projets lauréats du concours.

Toutes les informations sur www.minimaousse.citechailot.fr

Colloque

MA CANTINE EN VILLE : LES PRATIQUES DE LA RESTAURATION DE RUE

Auditorium de la Cité de l'architecture & du patrimoine / 7, avenue Albert de Mun - 75116 Paris

**mercredi 17 octobre 2012
de 10 h 00 à 17 h 00**

Si l'exposition fait la part belle aux témoignages relatifs aux situations de cuisine de rue, par delà les continents, dans un voyage planétaire, le colloque s'attardera plus particulièrement sur cette activité dans l'espace culturel européen. Les interventions apporteront divers éclairages sur ce phénomène tant du point de vue de ses pratiques, de son économie, que de son impact sur l'espace public. Observations et analyses de chercheurs, réponses de praticiens, ce colloque se déroulera et évaluera les enjeux à l'œuvre. Une réflexion *in progress* sur un sujet encore peu exploré par les sciences humaines et le monde de la création.

Les intervenants :

Jean-Pierre Corbeau / Professeur émérite de sociologie de l'alimentation, Université François Rabelais
Franck Houndéglà / Scénographe et muséographe, doctorant Ipraus
Françoise Ged / Responsable de l'Observatoire de l'architecture de la Chine contemporaine - IFA
Nadine Ribet / Docteur en anthropologie sociale, chercheur associé au Centre Edgar Morin, EHESS-CNRS
Patrick Beaucé / Professeur ESAD de Valenciennes
Damien Beslot / Cochenko - Collectif d'architectes
Yvan Cadiou / Cuisinier nomade
François Azambourg / Designer et enseignant
Sandrine Dole / Designer
Gilles Fumey / Professeur de géographie culturelle - Université Paris IV Sorbonne

Réservation obligatoire : www.minimaousse.citechailot.fr

EXPOSITION

MA CANTINE EN VILLE

Voyage au cœur de la cuisine de rue

Du 10 octobre au 18 novembre 2012

Galerie VIA / 33, avenue Daumesnil – 75012 Paris

T. +33 (0)1 46 28 11 11 / www.via.fr

Entrée libre : lundi-vendredi → 9h30-18h30

samedi et dimanche → 13h00-18h00



VIA

Valorisation
de l'Innovation
dans l'Ameublement

Commissariat : Michel Bouisson (VIA)
et Fiona Meadows (Cité de l'architecture
& du patrimoine), assistés de Alina Néchifor,
Cléa Ah-Ti (VIA) et Agnès Herpin (Cité
de l'architecture & du patrimoine)

Dessins d'étude : Damien Antoni
et Lydia Blasco architectes

Scénographie : Yves Gradelet
assisté d'Alexandre Pascaud et Maxime Rabin

Construction : Art & Textures

Communication : Patrice Juin (VIA),
David Madec (Cité de l'architecture
& du patrimoine)

Coordination, rédaction et secrétariat
de rédaction brochure : Maëlle Campagnoli

Design graphique : Sylvain Enguehard

REMERCIEMENTS

Caroline Bourgeois

Yvan Cadiou

École Camondo

Collectif Cochenko

Sandrine Dole

Romain Lacroix

Catherine Levy

Alain Monteil

Yamina Nedjadi

Valérie Raynal

Jean-Pierre Stephan

*Cette exposition lance le concours
de microarchitecture Mini Maousse 5.
Elle est coproduite par VIA, la Cité
de l'architecture & du patrimoine, grâce
au soutien financier du groupe Quick,
et avec la contribution documentaire
de l'Institut français et du Festival
international de la photographie culinaire.*



INSTITUT
FRANÇAIS



UNIFA

CODIFAB



diabolo

inRockuptibles

téva