

# EXCEPTION SUCRÉE

---

UNE HISTOIRE DE VERRE



PEYRAFORT MARIE  
DSAA DESIGN PRODUIT  
2016 - ESDMAA







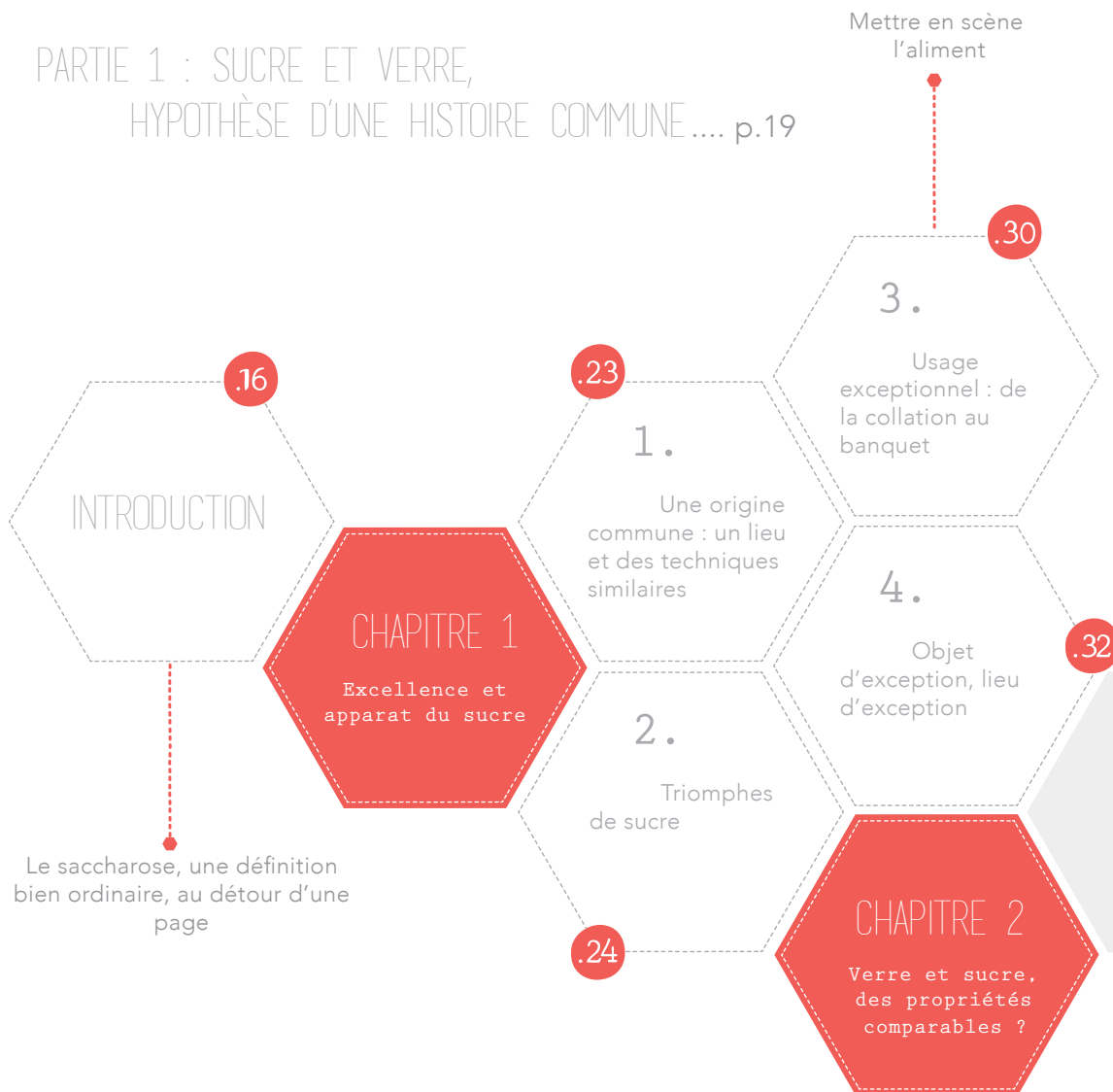




EXCEPTION SUCRÉE :  
UNE HISTOIRE DE VERRE

TRAVAILLER LE  
SUCRE COMME LE VERRE

PARTIE 1 : SUCRE ET VERRE,  
HYPOTHÈSE D'UNE HISTOIRE COMMUNE .... p.19







- 1.1 Courbe de cuisson .... p.40
- 1.2 La cristallisation ..... p.42
- 1.3 Solide amorphe ..... p.44
- 1.4 Surfusion ..... p.46

- 2.1 Un carré de sucre ..... p.76
- 2.2 Bonbons synthétiques ..... p.78
- 2.3 Sucre d'art ..... p.80

.39

1.

Le sucre :  
verre du confiseur ?

.48

2.

Gestes,  
savoir-faire et  
recettes de  
fabrication

3.

Partenariats

.66

## CHAPITRE 3

Le sucre  
aujourd'hui

1.

Du sucre  
d'apparat à une  
denrée du  
quotidien

.69

2.

Une évolution  
de la matière sucrée

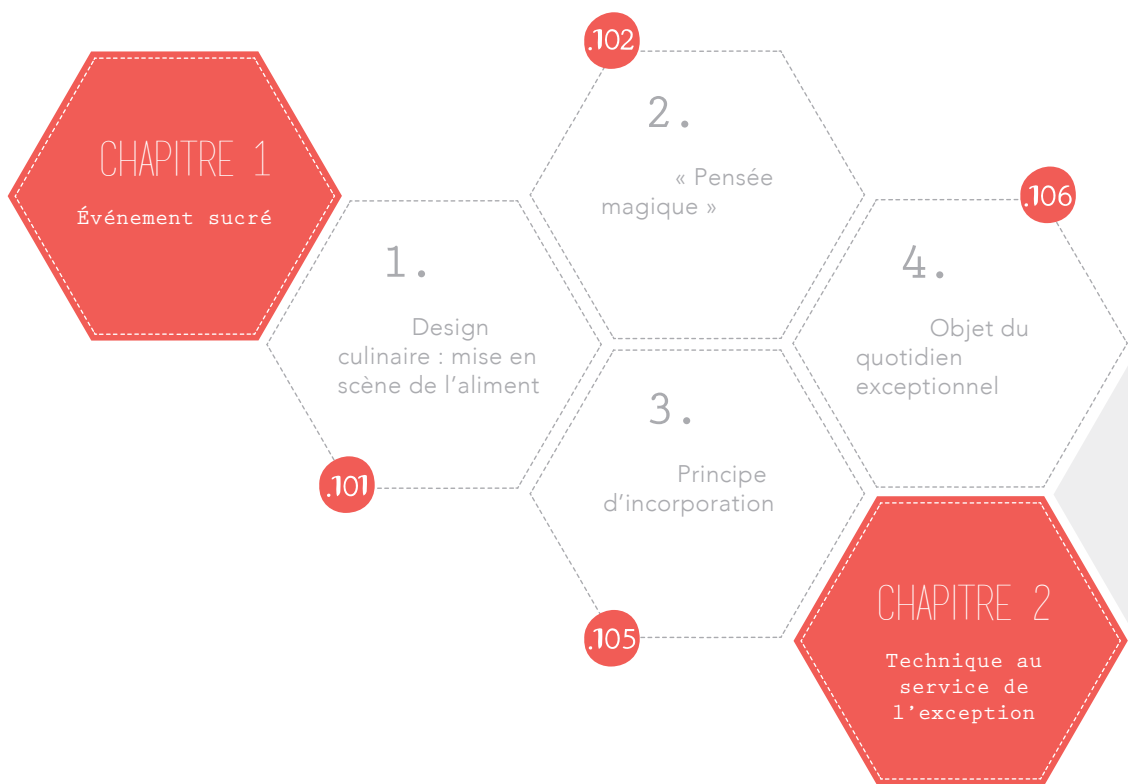
.75

3.

Sucre et  
design

.84

PARTIE 2 : SUCRE, QUELLE PLACE  
POUR L'EXCEPTION AUJOURD'HUI ?... p.95



.111

1.

Notion  
d'unicité

.112

2.

L'artefact  
d'un savoir-faire

3.

Revaloriser  
la « Technè »

.116

## CHAPITRE 3

Cristalliser  
l'exception

1.

L'homme  
fabricateur de  
gestes

.122

2.

Récit d'un  
geste - histoire  
de geste

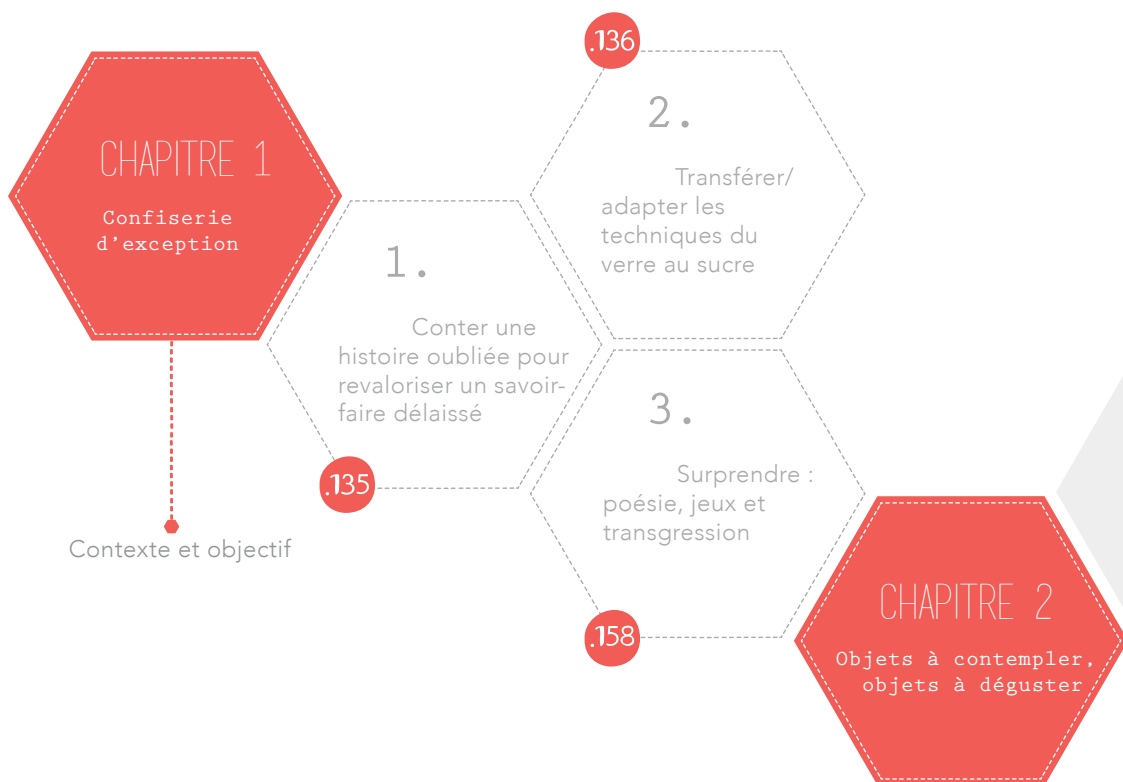
.124

3.

Témoin  
éphémère d'une  
exception

.126

PARTIE 3 : CONTEMPLATION ET  
DÉGUSTATION SUCRÉE .... p.129



Vers d'autres  
découvertes ...

.165

CONCLUSION

.185

MILLE MERCI !  
QUELQUES NOTES  
BIBLIOGRAPHIE





# INTRODUCTION



## LE SACCHAROSE : UNE DÉFINITION BIEN ORDINAIRE, AU DÉTOUR D'UNE PAGE

- Un cristal, puis deux, puis trois... d'une blancheur éclatante. Ils viennent tapisser notre palais et nos papilles, sous forme de liquides sucrés, de pâtes onctueuses et de friandises... Ne sentez-vous pas la gourmandise vous envahir peu à peu et ouvrir votre appétit ? Avez-vous reconnu cet ingrédient ? Ce doux met sucré ? .... Et oui, il s'agit bien du sucre.

En morceau ou en poudre, blanc ou roux, le sucre est un ingrédient dont nous apprécions la saveur, dès les premières heures de notre vie. Il est synonyme de plaisir, de gourmandise, d'enfance... Mais quelle est donc cette matière si mystérieuse ?

Notre préférence naturelle pour les goûts doux et sucrés n'est pas un hasard, tout comme notre aversion innée pour l'amertume.

Dans la nature, l'amertume est souvent synonyme de poison, tandis que le sucré est synonyme d'énergie, de bienfait. C'est donc tout naturellement que l'homme, au cours de son évolution, a acquis une attirance instinctive pour le sucré et un dégoût naturel pour l'amer. Qui ne fondrait pas devant quelques friandises ?

Mais qu'est-ce que le sucre ? « *Produit alimentaire cristallisé, blanc ou roux, de saveur douce, que l'on extrait de la canne à sucre et de la betterave sucrière* »<sup>1</sup>, le terme sucre vient de l'italien « *zucchero* » lui-même emprunté à l'arabe « *zukkar* » et du sanscrit « *çarkara* » qui signifie « grain, gravier cristallisé ».

De par sa définition et son étymologie, le terme « sucre » renvoie à la notion de cristallisation ; ce terme m'a interpellée au point de le retrouver au cœur de ma recherche et de mon questionnement.





Ce mot banal, auquel nous ne prêtons d'habitude nulle importance nous conduit étonnamment vers un autre monde tout aussi fascinant : celui du verre. En effet, le sucre et le verre se révèlent être des matériaux similaires, aux propriétés chimiques et physiques comparables. Mais cela, nous y reviendrons dans quelques pages. Cette trouvaille ne se restreint pas à la chimie mais à une découverte beaucoup plus singulière...

Tout commence, par hasard, un jour de septembre 2015, tandis que je feuillette les pages d'un ouvrage sur le sucre. Cachée, au milieu d'une multitude d'anecdotes, une phrase m'interpelle ... « À l'origine l'art du sucre et l'art verrier étaient mêlés »<sup>2</sup>. Le confiseur serait-il verrier et confiseur ?

Surprenant n'est-ce pas ! Pourquoi personne ne nous en a jamais conté l'histoire ? Tout comme moi, je pense que vous ne soupçonniez, en aucun cas, cette analogie. Cette découverte fortuite, d'un point commun historique, entre sucre et verre m'intrigue. J'ai donc fouiné, enquêté, fouillé et farfouillé, dans les ouvrages historiques, les ateliers des verriers et des confiseurs afin de retrouver une trace de cet oubli. Et je me suis posée la question suivante : Comment faire revivre cette découverte et la valoriser, lui redonner sa valeur perdue ? Cette question m'a hantée au point qu'elle en est devenue l'enjeu de mon projet de diplôme.

Mais aujourd'hui, le sucre n'a plus un statut d'apparat comme à son origine. Il s'est démocratisé, banalisé. Comment, alors, le rendre exceptionnel, le magnifier, lors de notre consommation ? Autant de questions auxquelles je vais tenter de répondre à travers cet ouvrage.

Laissez-moi donc, vous raconter, cette histoire oubliée...



Verre mailloché



Sucre coulé



Sébastien Cordoléani  
« Azucar » 2007,  
sucre

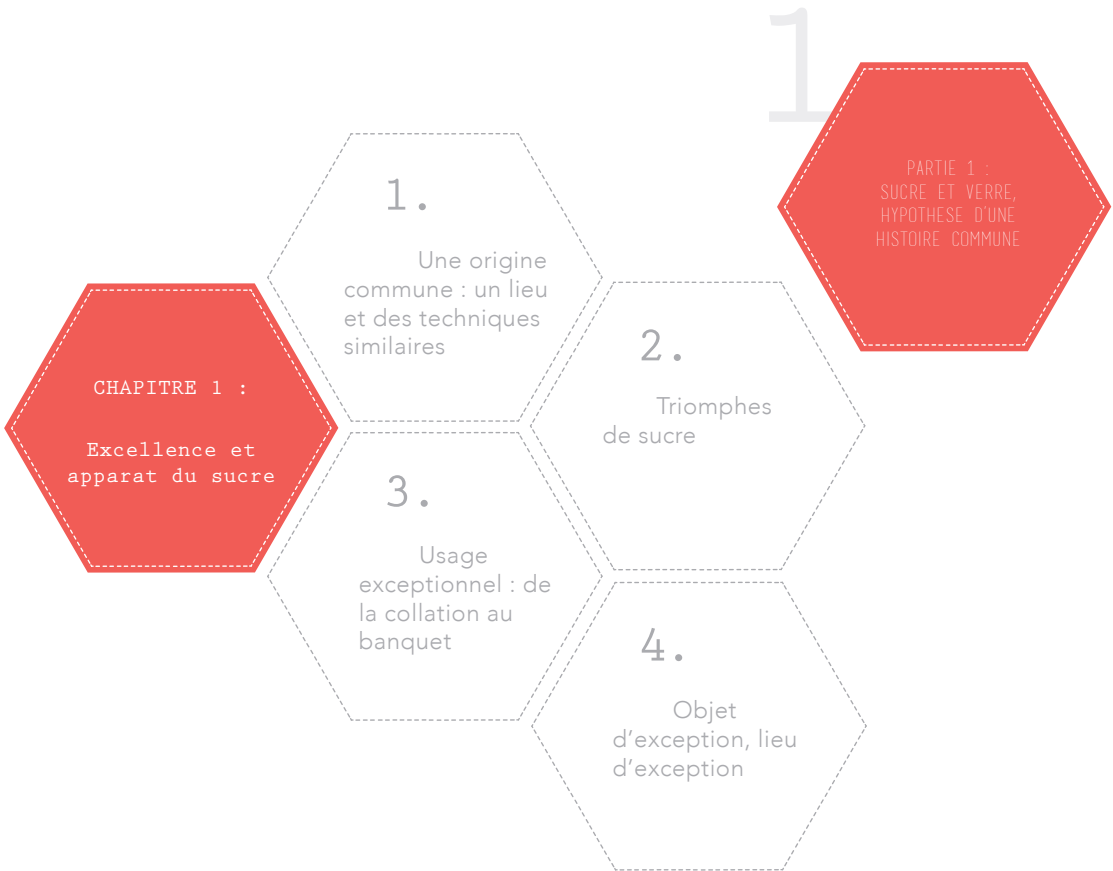




PARTIE 1 :

SUCRE ET VERRE,  
HYPOTHÈSE D'UNE HISTOIRE  
COMMUNE







# 1. UNE ORIGINE COMMUNE : UN LIEU ET DES TECHNIQUES SIMILAIRES

● Tout débute dans le bassin méditerranéen, il y a de nombreux millénaires. Le verre voit le jour en Syrie et en Egypte, et le sucre de canne en Crète. Mais, c'est à Murano, en Italie, berceau du verre et du cristal, que ces deux matières trouvent leurs origines communes dès la fin du XV<sup>e</sup> siècle.

Pour autant, c'est à Venise que le verre et le sucre connaissent un essor considérable, en particulier, grâce aux arts de la table, qui se développent en parallèle de l'évolution des goûts et des mœurs, dans ce domaine. On assiste alors à une recherche, toujours plus grande de préciosité et du luxe, ainsi qu'à un accroissement du goût pour le sucre.

L'art du sucre se développe dans le sillage de l'art du verre. Les tables les plus riches s'ornent de nombreux nouveaux apprêts, notamment d'une multitude d'objets de table, à vocation éphémère, comme des figurines de sucre filé ou moulé.



- Apparus dès 1334, ces statues et objets de sucre, du même aspect que le verre, translucides ou opaques, étaient nommés *Trionfi*. Cette possibilité d'imitation, engendrée par la matière sucre, se retrouve avec la même démesure dans l'art du verre.

Avec ces innovations techniques empruntées à l'art verrier, les Italiens passent maîtres dans l'art de la confiserie, c'est-à-dire du travail du sucre. Les plus réputés sont alors les confiseurs de Venise : ils parviennent à mettre au point des techniques qui permettent d'imiter le verre, au point de tromper l'œil des plus aguerris, en utilisant les procédés de coulage et de pressage/moulage.

Les *Trionfi*, ou triomphes de sucre, symbolisent la richesse, le luxe et le faste. Ils font fureur auprès des puissants qui cherchent à s'attacher les services des confiseurs les plus réputés.

À la fin du Moyen Âge, à l'instar des épices, le sucre devient un nouveau signe de distinction sociale, qui permet d'afficher son rang de seigneur et sa prospérité, selon Eric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue, dans sa conférence [Une brève histoire du sucre et du sucré](#)<sup>3</sup>. Le sucre devient alors symbole de distinction sociale, un moyen d'éblouir et de manifester sa richesse.

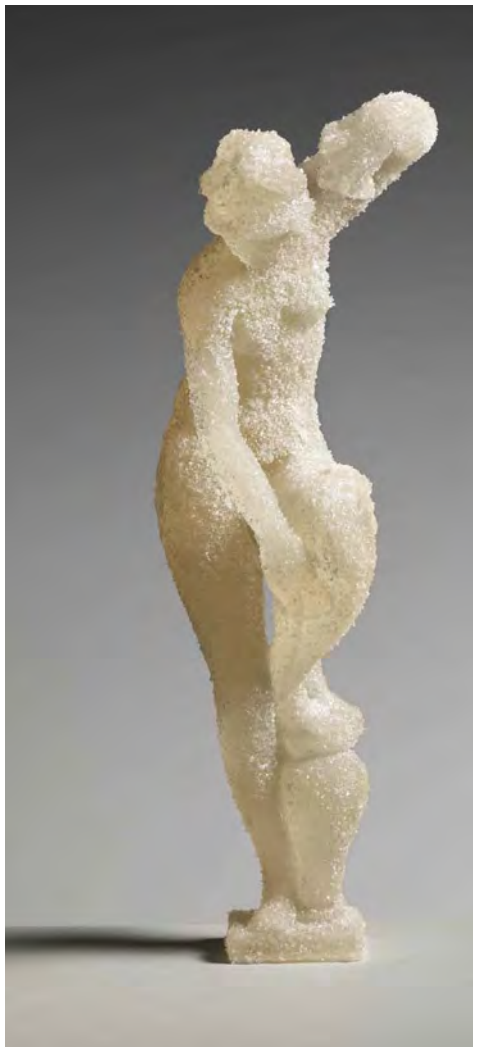
Selon Aube Cambon<sup>4</sup>, historienne des manières de table auprès de qui je me suis renseignée, au XV<sup>e</sup> siècle lors de réception, les tables étaient agrémentées d'aiguières d'apparat en cristal de Murano, surchargées de formes en sucre moulu ou filé (oiseaux, animaux, ...). Les petites formes étaient offertes aux convives en fin de repas, comme le rapportent les textes historiques, afin que les organisateurs de ces banquets puissent montrer à leurs hôtes, toute leur puissance et tout leur raffinement.

Quant aux sculptures éphémères de sucre, beaucoup plus imposantes et destinées aux banquets, elles étaient coulées d'après les modèles des grandes statues et réalisées par les principaux sculpteurs de la cour comme Giambologna.



Aiguière d'apparat





1. « Trionfi », Exposition Dolci trionfi, Sucre et craie, 2015, Florence, Palatina Gallery  
2. « Lion attaquant un taureau », « Toro », Giambologna, Bronzel 15 siècle

De par leurs références aux œuvres conservées dans les collections des palais des Médicis ou dressées sur les places de leurs villes, les statues de sucre restituèrent ainsi en miniature, sur la table d'apparat, les lieux du pouvoir du prince, ainsi que le savoir-faire artistique des ateliers de cour<sup>5</sup>. Cette préciosité était renforcée par l'art éphémère du sucre sculpté. Le sucre se faisait verre en diffractant le plaisir. Vitrail fragrant du dessert, il gagnait le palais avec la destinée d'un bonbon.

Plusieurs récits témoignent de la suprématie de la République de Venise dans l'art de travailler le sucre, ainsi que de la façon dont la « Sérénissime » utilisait le sucre comme symbole de son extrême raffinement.

Lorsque Béatrice d'Este, duchesse de Milan, fût reçue à Venise en 1490, le repas qui lui fût servi comportait « diverses choses toutes faites de sucre doré, et au nombre de trois cents. »

Un autre épisode célèbre eut lieu en 1574... En apprenant le décès de son frère, le roi Charles IX, le futur roi Henri III, quitta aussitôt en cachette la Pologne dont il était devenu le souverain quelques mois plus tôt. Lors de son voyage, de retour vers sa terre natale, le futur roi de France s'arrêta quelques jours à Venise où des fêtes somptueuses furent données en son honneur. Convié à un repas au palais Foscari, situé sur le Grand Canal, la surprise du jeune monarque fût totale lorsqu'il découvrit la surprise qu'on lui avait réservée...

*« Les nappes, les serviettes, les assiettes, les couverts, le pain étaient de sucre, d'une imitation si parfaite que le roi demeura agréablement surpris, plus encore lorsque la serviette, qu'il croyait de toile, se rompit entre ses mains.*

*Dans la salle du scrutin, deux tables chargées de compositions et de figures de sucre avaient été préparées. Sur les autres tables se dressaient des figures éparses de chevaux, d'arbres, de vaisseaux... Les plats furent au nombre de 1260 et 300 les objets de sucre distribués aux dames. »*

*(Propos recueillis par Michel-Ange)<sup>6</sup>*

Cette mode pour les objets de sucre trouve son âge d'or au XV<sup>e</sup> siècle, époque à laquelle les triomphes de sucre se font monumentaux et omniprésents sur les tables princières<sup>7</sup>. Mais rares sont les témoignages visuels de ces sculptures de sucre.

Les livres de fête du XVI<sup>e</sup> siècle ne comportent généralement aucune illustration de ces confiseries et les représentations peintes de banquets ne donnent pas à voir les détails des ornements de table.

Quant à la représentation du dernier service du banquet, réservé aux sucreries, aux fruits et autres aliments rafraîchissants, elle est en revanche relativement plus fréquente, comme dans les célèbres Noces de Cana de Véronèse, où fruits confits et bonbons apparaissent disposés sur la table.

1. Détail « Les noces de cana » . Veronese, huile sur toile, 1563

2. « Nature morte au pain et sucrerie », Georg Flegel, huile sur bois, 1630, Francfort

3. Détail « Vin et sucreries », Georg Flegel, huile sur bois, 1630, Francfort

1



2



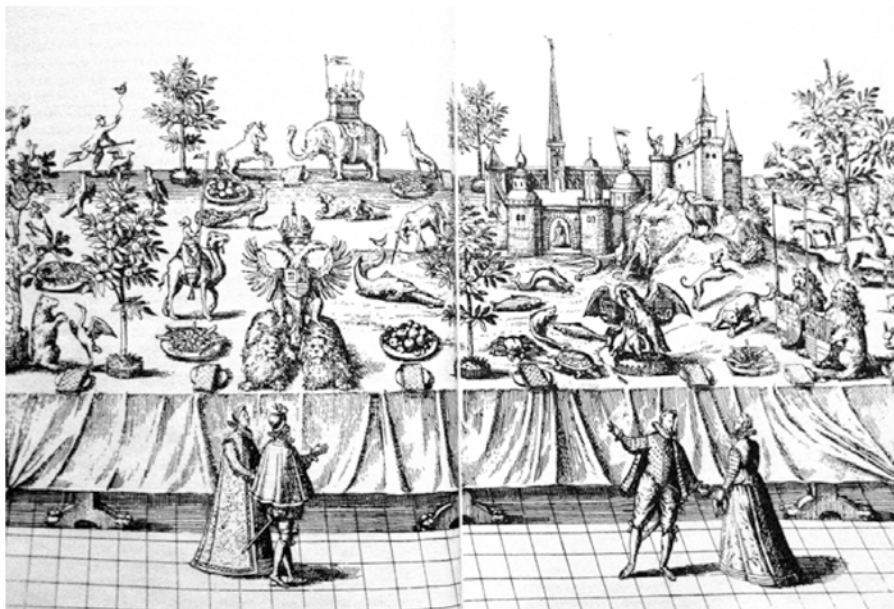
3

Parmi les quelques exceptions, la plus spectaculaire est sans doute une gravure de Franz Hogenberg qui illustre l'ouvrage de Diederich Graminaeus relatant les noces de Johann Wilhelm de Jülich-Clèves avec Jacobea de Baden à Düsseldorf en 1585. Sur l'estampe, figure une table remplie de sculptures de sucre qui forment un paysage peuplé d'animaux, d'arbres, de personnages, autour d'un château de grande dimension.

Du fait de son absence de représentations iconographiques, bibliographiques et d'un manque de transmission, cette origine commune au sucre et au verre est tombée dans l'oubli, d'où notre méconnaissance, aujourd'hui.

Cependant, de cette période, il nous reste des procédés de mise en forme, communs et identiques aux deux techniques. Ces informations, je les ai moi-même vérifiées auprès de verriers et de confiseurs, en allant à leur rencontre dans leurs ateliers.

Il suffit, d'ailleurs, de se rendre dans l'atelier des verriers de l'ENV et dans celui du confiseur Stéphane Glacier pour s'en rendre compte. Les premiers soufflent, taillent, étirent le verre ; le second satine, torsade, étire le sucre en des gestes similaires. Nous le découvrirons bientôt au fil de ces pages.



« Noces de Johann Wilhelm de Jülich-Clèves avec Jacobea de Baden à Düsseldorf »  
Illustration de Franz Hogenberg pour l'ouvrage de Diederich Graminaeus « Description des noces de Gulig. Cologne », 1587  
Collations de pièces impressionnantes en sucre, avec les armoiries des hôtes de marque.



Collation. « sans-titre »

- Mais retournons en arrière, pour nous intéresser au statut du sucre à cette époque. Un statut bien différent de celui que nous lui connaissons aujourd'hui. Le sucre est alors signe d'ostentation, c'est-à-dire le signe d'une volonté de montrer des qualités ou des avantages dont on veut faire parade<sup>8</sup>. En ce sens, l'emploi du sucre à la Renaissance correspond à cette définition, comme nous l'avons constaté précédemment.

La folie des élites européennes pour les sucreries se manifestent particulièrement dans l'élaboration d'un nouveau type de repas : la collation.

D'origine monastique, cette dernière n'est au départ qu'un encas frugal pris pendant les jours de jeûne.

Au cours du XV<sup>e</sup> siècle, la collation prend des dimensions colossales et n'a strictement plus rien à voir avec sa forme originelle. Elle devient banquet.

Le banquet vient de l'italien *banchetto*. Il est employé à partir de la seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle, comme un synonyme du plus ancien *convito* (repas splendide et copieux) qui dérive du latin *convivium*.

Par son étymologie, ce nouveau mot opère un glissement sémantique remarquable, Ce repas n'est plus défini par une réunion de personnes autour d'une table (*convivere* : vivre / manger ensemble), mais par la table autour de laquelle les convives sont réunis.

Le terme de banquet, dont l'usage devient usuel à partir de la moitié du XV<sup>e</sup> siècle, met ainsi au centre de la conception du repas somptueux, non plus l'acte de manger ensemble, mais la mise en scène de cet acte par un dispositif extérieur structuré.

De ce fait, l'aliment devient spectacle. Les historiens parlent alors de « festins qui sortent de l'ordinaire », ou qui se situent « hors des cadres du repas ordinaire »<sup>9</sup>. D'ailleurs, le mot festin, littéralement repas de fête, privilégie la temporalité de l'action, par rapport à ses acteurs ou à son cadre.

L'apparition et la fortune du terme banquet attestent d'une conception de la table comme lieu et forme de représentations : représentation de l'ordre politique et social, de la géographie du pouvoir et de ses territoires, de la richesse, de la culture et de la civilité, de l'art et de ses artifices, de la saveur et du savoir.

Ces évocations, que l'on retrouvait déjà dans la mise en scène des triomphes de sucre, ne sont pas anodines. Les statues de sucre deviennent un moyen de mettre en scène des messages politiques et économiques, lors des banquets, sous la forme d'allégories... Certes, la Renaissance n'a pas inventé le banquet, comme le montrent les études médiévales consacrées à ce sujet<sup>10</sup>, mais elle n'a cessé d'enrichir, par de nouvelles inventions, sa cuisine, ses rituels et ses manières<sup>11</sup>. Elle entreprend notamment une codification des pratiques de table, qui aboutit, au XVI<sup>e</sup> siècle, à la publication d'ouvrages fondamentaux sur l'aliment et sa cuisine, les offices de bouche, le service de la table et son décor de sucre.

L'on peut ainsi affirmer, qu'aux tables princières, les arts du sucre participent à l'expression du pouvoir, témoignent ainsi de la splendeur du mécénat du souverain, mais aussi de l'organisation hiérarchique de la cour et de l'administration ordonnancée du territoire.

En quoi, me direz-vous, est-il important, pour notre propos, d'évoquer le banquet ? Tout simplement, parce qu'il est au coeur de la situation historique et sociale de mon projet. Sans lui, le sucre n'aurait pas le même statut.

Comme nous venons de le voir, le banquet participe à la mise en valeur, et plus particulièrement, à la mise en scène du sucre sur la table. Ce rappel au banquet est donc essentiel pour révéler le statut d'exception du sucre, sans lequel il n'aurait de sens.

Sans la mise en place de ce cadre « exceptionnel » et festif autour du sucre, celui-ci serait devenu une « banale » substance alimentaire. Pour preuve, à cette même époque, le sucre consommé à des fins médicamenteuses n'est en aucun cas festif ou d'exception. Il se veut simplement indispensable pour le corps humain. Dans le cadre médical, le sucre est employé de façon alimentaire. Il est jugé vital, indispensable au bon fonctionnement de l'organisme car emprunt de vertus guérisseuses.

Il n'a pas l'objectif recherché du sucre « d'apparat » des banquets, dont la finalité n'est pas d'être consommé, mais d'être porteur de valeurs symboliques, politiques, économiques et d'un savoir-faire exceptionnel, inconnu de tous.

À cette époque, la mise en place d'un cadre, c'est-à-dire la création d'un contexte, d'un événement, d'une occasion particulière pour valoriser l'emploi de cette matière (qui rappelons-le, à cette époque, est une matière rare, précieuse et très coûteuse), est primordiale.

Mais aujourd'hui, la dimension festive du sucre a évolué. On ne consomme plus du sucre à des fins politiques ou pour montrer sa grandeur sociale. Alors, à quelle occasion en consommons-nous ? Lors d'une fête ? Quotidiennement ? Cette question sur les modes actuels de consommation du sucre sera abordé un peu plus tard.

Mais, ne nous éparpillons pas, et revenons en à l'histoire...



## 4. OBJET D'EXCEPTION, LIEU D'EXCEPTION

---

- Pour faire face à une demande grandissante, la fabrication du sucre va être délocalisée à Venise, dans un lieu appelé Fonderie des Offices, afin de faciliter sa distribution et son exportation.

Le sucre quitte donc les ateliers verriers de Murano, pour en occuper de nouveaux, ceux de la Confiserie des Offices, au sein de la Fonderie.

La Fonderie des Offices est un atelier où les matériaux qui nécessitent un travail à chaud sont transformés. Il regroupe six disciplines : la pharmacie, l'alchimie, la chimie, la fonte des métaux, la verrerie et la confiserie.

La fonderie exerce un double rôle. Soit elle fabrique des produits finis destinés à être distribués sous forme de cadeaux, soit elle produit des matériaux de base pour les autres ateliers des Offices. Cette seconde fonction est très importante dans le projet car les ateliers sont installés de manière à pouvoir collaborer les uns avec les autres, ce qui évite de faire venir de l'extérieur des matériaux coûteux et sans doute moins bien adaptés.

Ainsi, au sein de la fonderie, les ateliers communiquent les uns avec les autres, le matériel est commun à tous. De plus, les artisans qui y travaillent occupent, tour à tour, les différents postes. Un jour ils sont chimistes, le lendemain verriers et le surlendemain confiseurs. Cette organisation participe à l'élaboration commune du sucre et du verre. Dans ce nouveau lieu, sucre et verre se côtoient de nouveau, ce qui n'est pas sans rappeler leurs origines communes et les similitudes de leur mise en forme.

Pour ce qui est du sucre, il a donc une double utilisation. Une partie des produits issus de sa transformation sert de remèdes, tandis que l'autre partie de sa production est utilisée pour la sculpture en sucre. Cela permet de montrer à tous, la magnificence du prince et le savoir-faire artistique des ateliers de cour lors des banquets.

Ainsi, pour Fanny Kieffer, historienne des manières de table, dans un article publié en 2013<sup>12</sup>, la Confiserie des Offices est représentative de l'organisation des arts à la cour des Médicis, mais aussi de la perméabilité entre les branches de la production et du savoir.

La production du sucre, dans la Fonderie des Offices, renforce son rôle de marqueur social, par excellence. Il est le symbole de la sociabilité, de la convivialité, de la richesse et du pouvoir, comme nous l'avons vu précédemment.

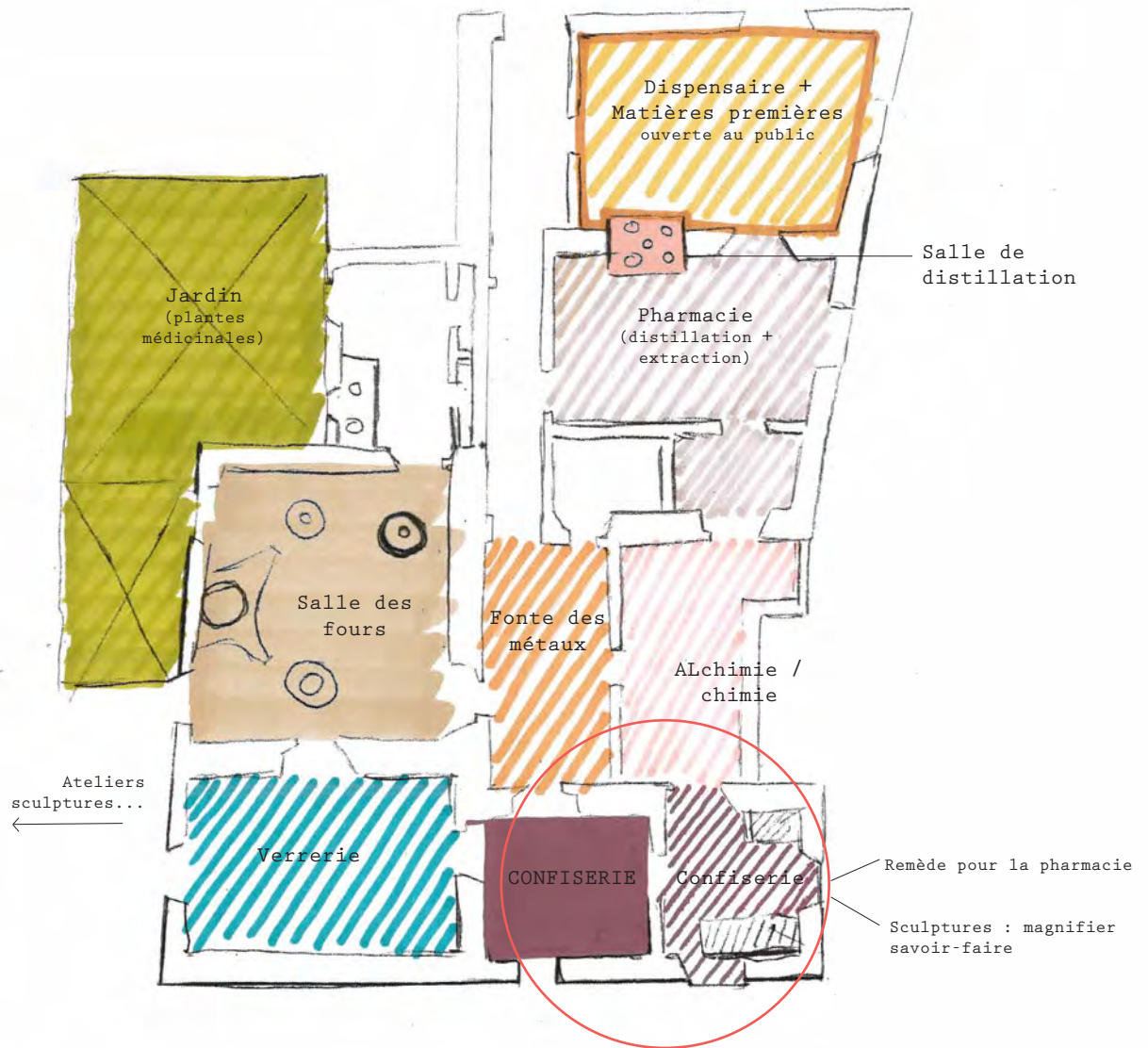
Ainsi, nous pouvons en déduire, comme le montre l'étude que nous venons de mener, que l'origine commune sucre - verre n'est pas hasardeuse. Le sucre et le verre se veulent historiquement des matières rares, luxueuses, à forte valeur symbolique.

Maintenant que le lien historique entre le sucre et le verre a été mis en lumière, intéressons-nous, à présent, aux définitions et aux caractéristiques chimiques et scientifiques de ces deux matières. Vont-elles, là encore, se révéler similaires ?





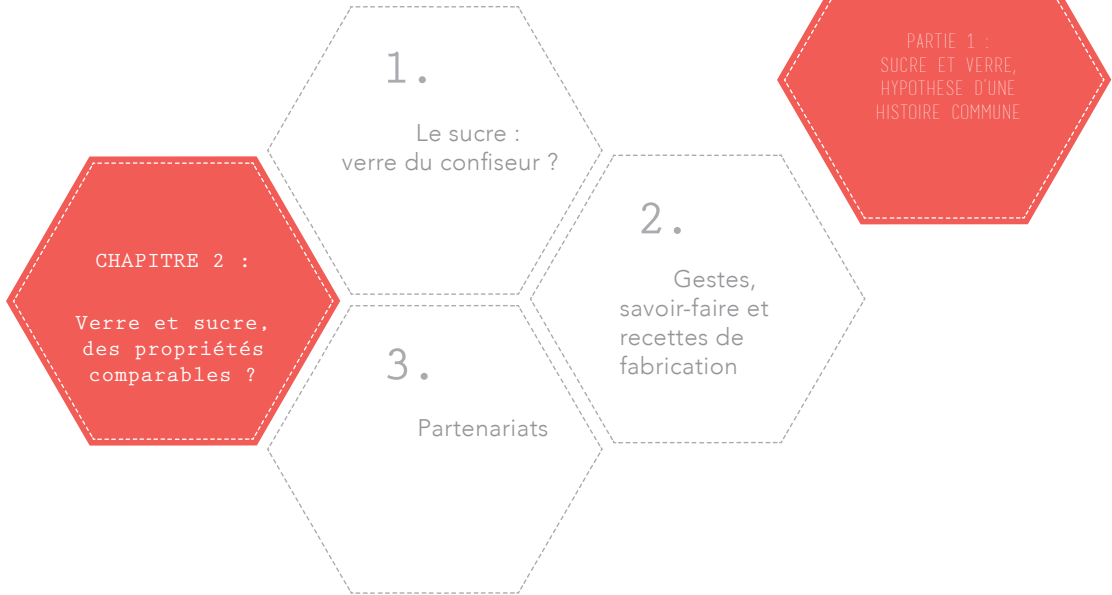




FONDERIE DES OFFICES  
Ferdinando Ruggieri, 1742



2





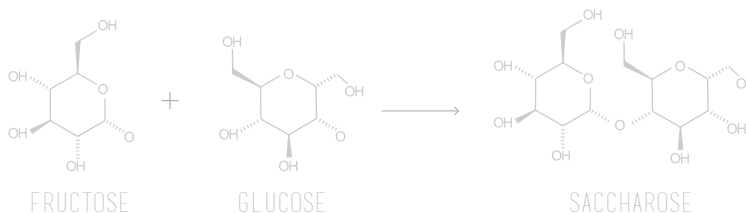
# 1. LE SUCRE : VERRE DU CONFISEUR ?

Voilà, nous y sommes enfin : la chimie du sucre et du verre... Ce n'est pas une mince affaire, ces matières se révèlent être capricieuses, complexes, mais fascinantes.

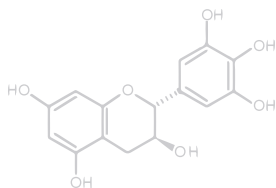
Quels points communs entre sucre et verre ? En apparence aucun. Matières que tout oppose : l'une se veut pérenne et impropre à la consommation, tandis que l'autre se veut éphémère mais consommable. Pourtant, selon la légende, elles auraient une propriété commune : celle de cristalliser.

Cette ressemblance m'intrigue. Au-delà de ce point commun, d'autres rapprochements sont-ils possibles ?

**Saccharose** : substance composée de deux molécules : une molécule de fructose et une molécule de glucose. Solide incolore, très soluble dans l'eau, peu soluble dans l'alcool et insoluble dans l'éther et l'huile. Il est produit par une réaction chimique appelée photosynthèse.



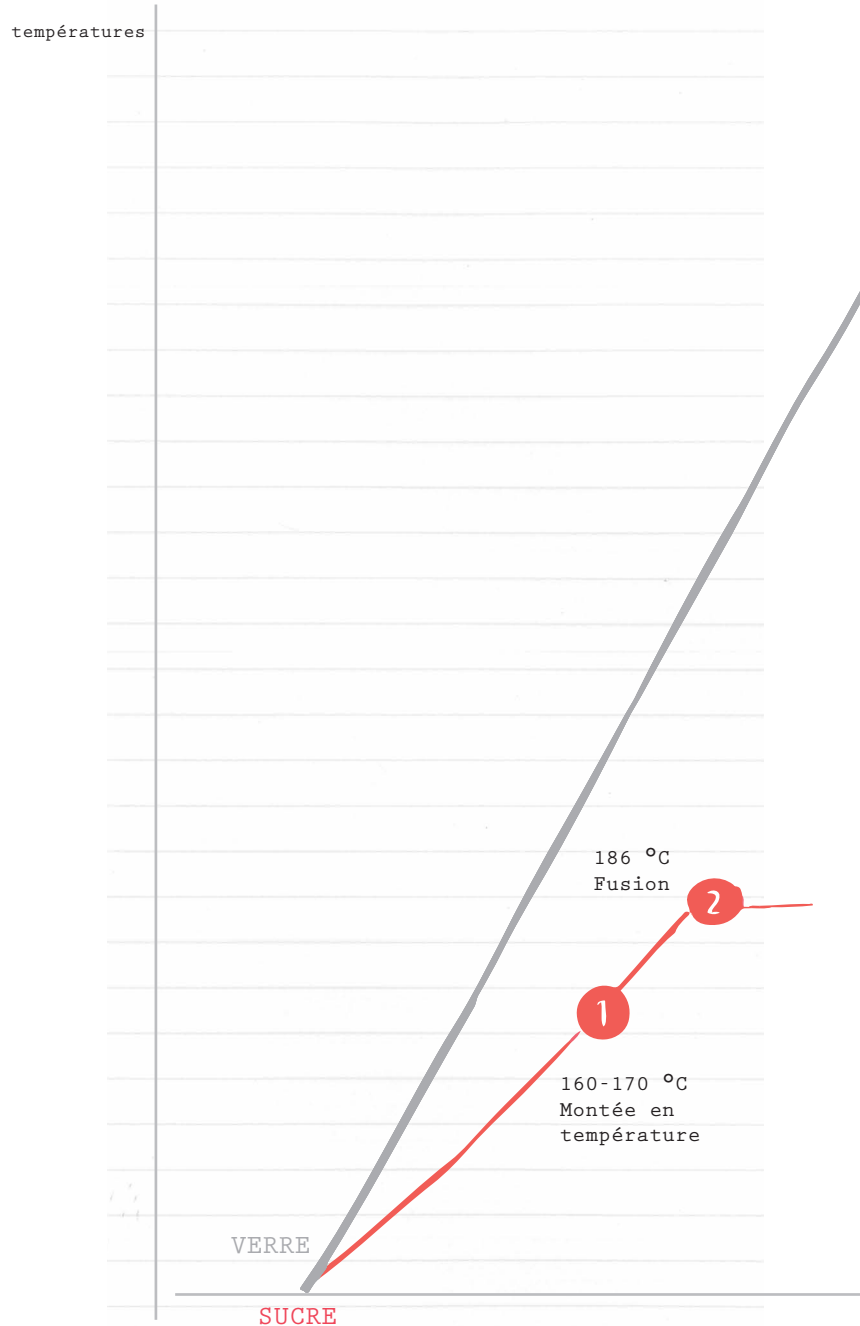
**Verre** : matière minérale, transparente, dure et fragile fabriquée à l'aide de sable (silice), de potasse et de soude.





Montée en température, point de fusion, saturation, cristallisation, solidification et choc thermique ... Sucre et verre ont la même courbe de cuisson, à la seule exception, que les températures et temps de cuisson diffèrent pour s'adapter à la matière.

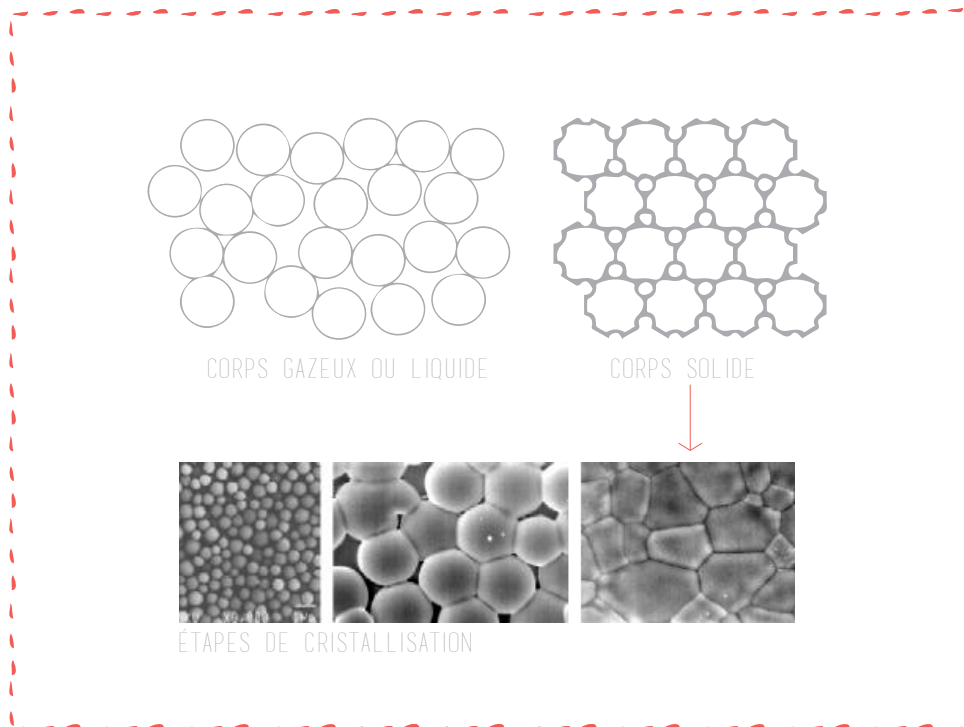
En effet, ne vous imaginez pas cuire du sucre à 1500°C, (température de fusion du verre), votre sucre se transformerait instantanément en charbon.







- Propriété à laquelle je me suis intéressée dès le début de ce mémoire, la cristallisation est la propriété d'un corps gazeux ou liquide à devenir solide. Le phénomène par lequel les molécules d'une substance inorganisée et diffuse, à l'état gazeux ou liquide, se rapprochent les unes des autres, en vertu de leurs propres attractions, pour former un corps organisé, solide et régulier<sup>13</sup>. Cela entraîne alors la formation de cristaux. C'est pourquoi il est possible d'obtenir des morceaux de sucre durs, à partir d'un simple sirop de saccharose, ou du verre, à partir de poudre de silice. Mais ces matières cachent encore bien des secrets et sont bien plus complexes qu'elles n'y paraissent.



ÉTAT LIQUIDE



ÉTAT SOLIDE



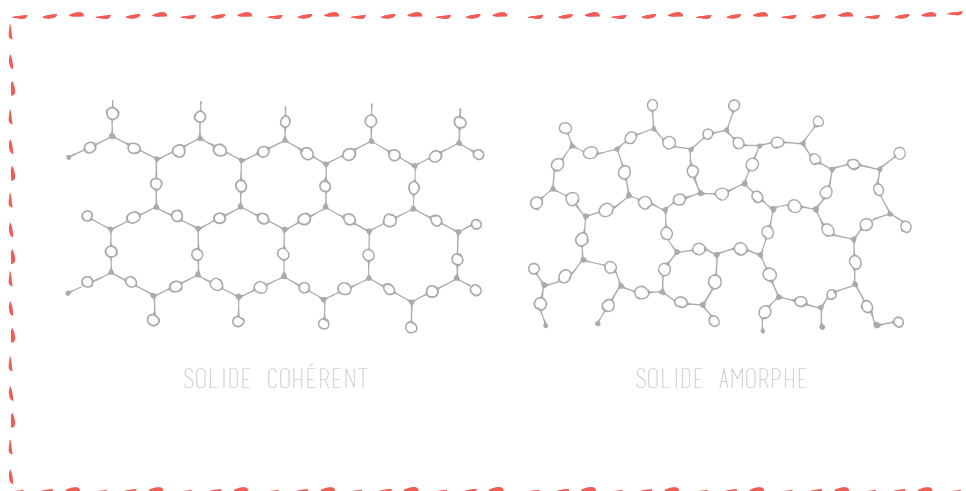
- En effet, sucre et verre ont la possibilité de ne pas cristalliser et de former malgré tout un corps solide, une capacité chimique très recherchée en confiserie notamment. Mais, comment cela est-il possible, alors que nous venons de voir, que seule la cristallisation permet de passer d'une matière gazeuse ou liquide, à une matière solide ?

Le sucre et le verre sont deux matières liquides qui ont la capacité de devenir solides. Hors, la caractéristique distinctive des solides est qu'il s'agit de cristaux : quand on les regarde à l'échelle atomique, ils révèlent une structure ordonnée, où les atomes sont disposés en réseau cristallin, c'est-à-dire de manière répétée afin de créer la matière.

La structure cristalline ordonnée des solides contraste avec la situation des liquides et des gaz, qui eux présentent des états désordonnés.

Pour exemple, le verre de nos vitres et de nos bouteilles est un matériau solide. Nous pourrions donc penser qu'il possède une structure cristalline. Pourtant, si nous le regardons à l'échelle microscopique, nous nous apercevons que ça n'est pas le cas ! Les atomes qui le composent sont distribués de manière totalement désordonnée, comme dans un liquide. Et pourtant ces atomes sont bien figés et immobiles, comme dans un solide.

Ainsi les entités ne sont pas ordonnées et apparaissent comme des liquides figés. On dit que le verre est un solide amorphe.<sup>14</sup> Et tout comme le verre, le sucre réagit de manière similaire, du fait de sa capacité de cristallisation. Sucre et verre ont donc la possibilité de se transformer en solide amorphe avant de cristalliser. Mais à quoi cela est-il dû ?





1. Vue microscopique du verre  
2. Vue microscopique du sucre

- On obtient du sucre, en faisant fondre des grains de sucre cristallisés, et l'on obtient du verre, en faisant fondre du sable. Or le sable est essentiellement constitué de quartz, qui est un solide cristallin. N'est-ce pas contradictoire ? Comment le sucre et le verre peuvent-ils être considérés amorphes, alors qu'ils sont obtenus à partir de sable et de cristaux de sucre, qui eux sont cristallins ? La réponse se trouve dans un phénomène appelé « surfusion ».

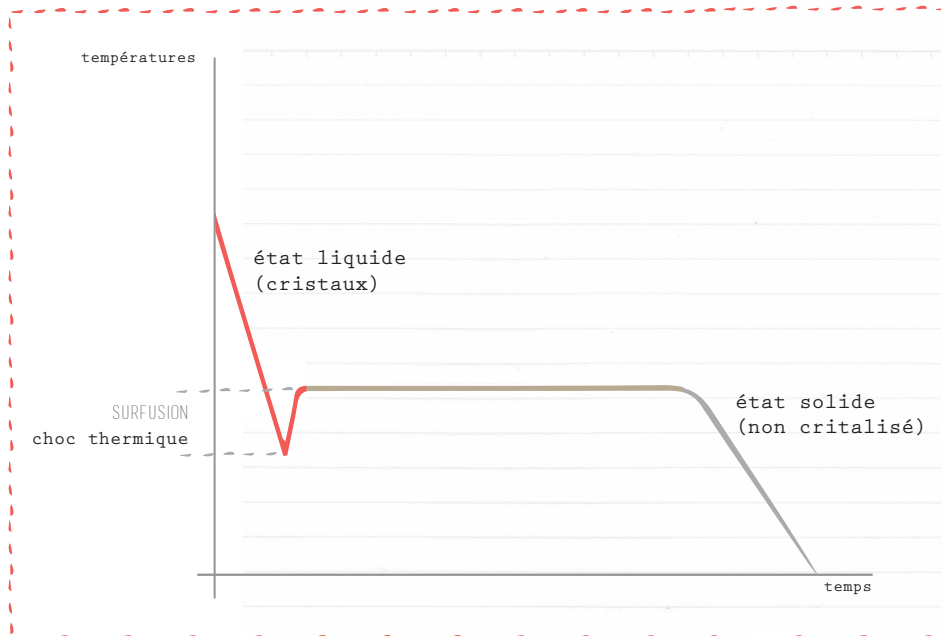
En chauffant et en refroidissant le quartz qui compose le sable ou les cristaux de sucre, on peut l'amener à rester dans un état liquide, sans que la transition vers le cristal ne se fasse (point de fusion de 1000°C).

Le verre et le sucre sont donc des liquides en surfusion.<sup>15</sup>

On fait alors en sorte, que jamais la cristallisation ne démarre par la provocation d'un choc thermique. Ainsi de la pâte en fusion naît une matière solide non cristallisée. C'est ce qui explique que le sucre de nos confiseries, de nos bonbons et autres douceurs n'est pas cristallisé, contrairement au carré de sucre que nous ajoutons dans notre café.

Cette nouvelle propriété chimique est très recherchée en confiserie pour donner au sucre diverses formes et textures : mou, craquant, collant... Que l'on ne peut obtenir, si on va au bout de sa cristallisation.

Ces compositions comparables engendrent-elles alors des procédés de mises en formes communs aux deux matières ? Assurément !





1. Cristaux de sucre vue microscopique
2. Étape de surfusion lors de la cuisson
3. Sucre solide non cristallisé

## 2. DES GESTES, DES SAVOIR - FAIRE, DES RECETTES DE FABRICATION SIMILAIRES

- Le sucre et le verre se sont développés dans le sillage l'un de l'autre, et de ce fait les gestes et techniques se veulent proches, voire identiques. Mais aujourd'hui, quelles traces en reste-t-il ? Pour tenter d'y répondre, j'ai enquêté dans différents ateliers pour retrouver la preuve de cette origine insoupçonnée. Venez donc avec moi, franchir les portes de cet univers fabuleux, à travers des photographies glanées par-ci, par-là. Elles présentent, en détail, les points communs techniques, entre le verre et le sucre.

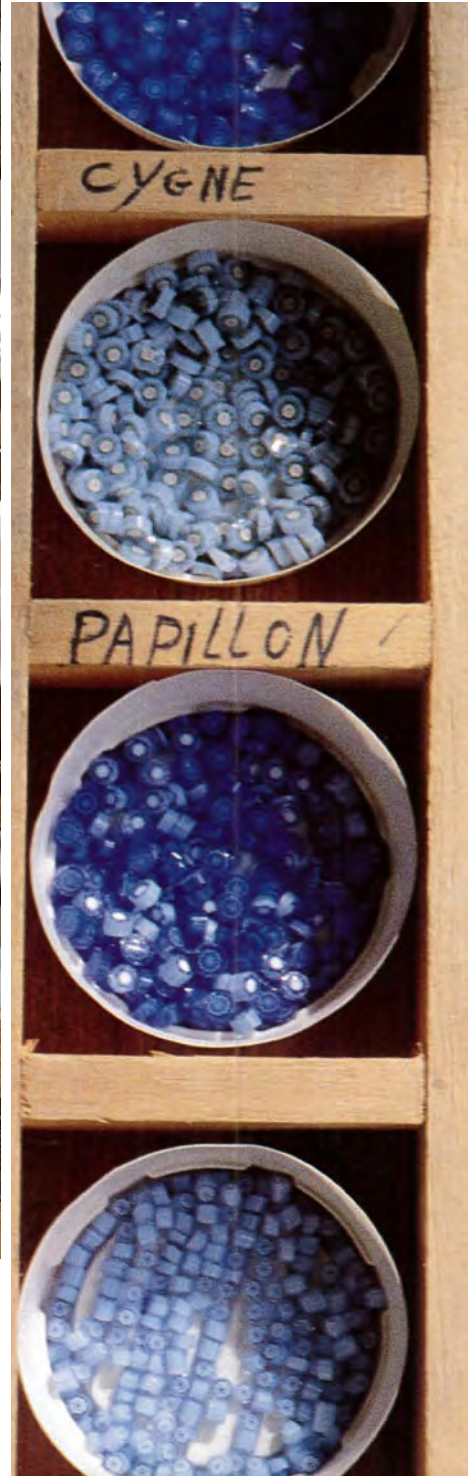




pigments colorés



murrines



meules diamantées



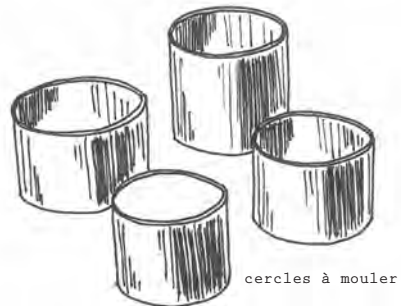
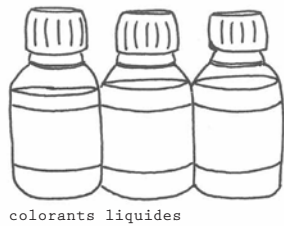
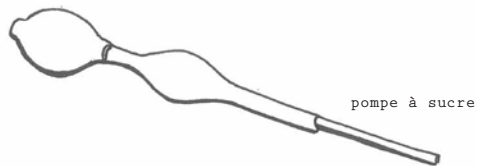
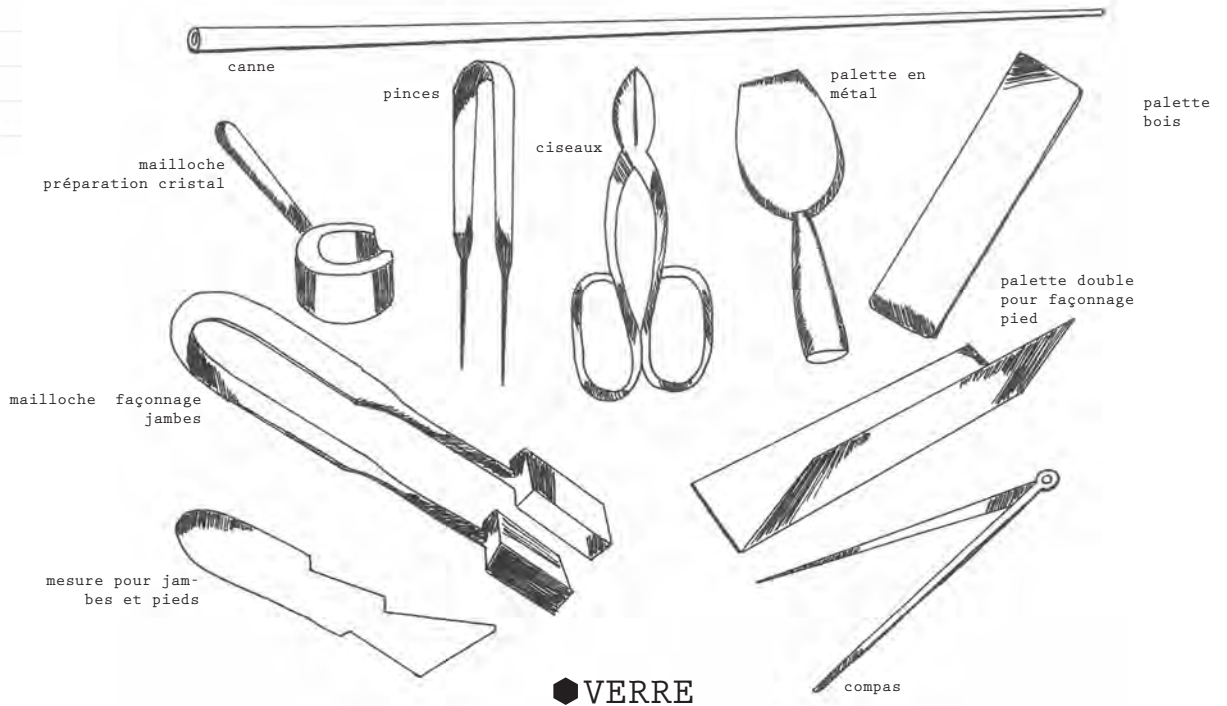


FRAGILE

ETAT

LES

Bis  
Br



◆ SUCRE

# PRÉPARATION

paraison de verre ceuillie + maillochée



◆ VERRE



◆ SUCRE

répartition de la chaleur

# SOUFFLER

verre à chaud + canne à souffler



◆ VERRE

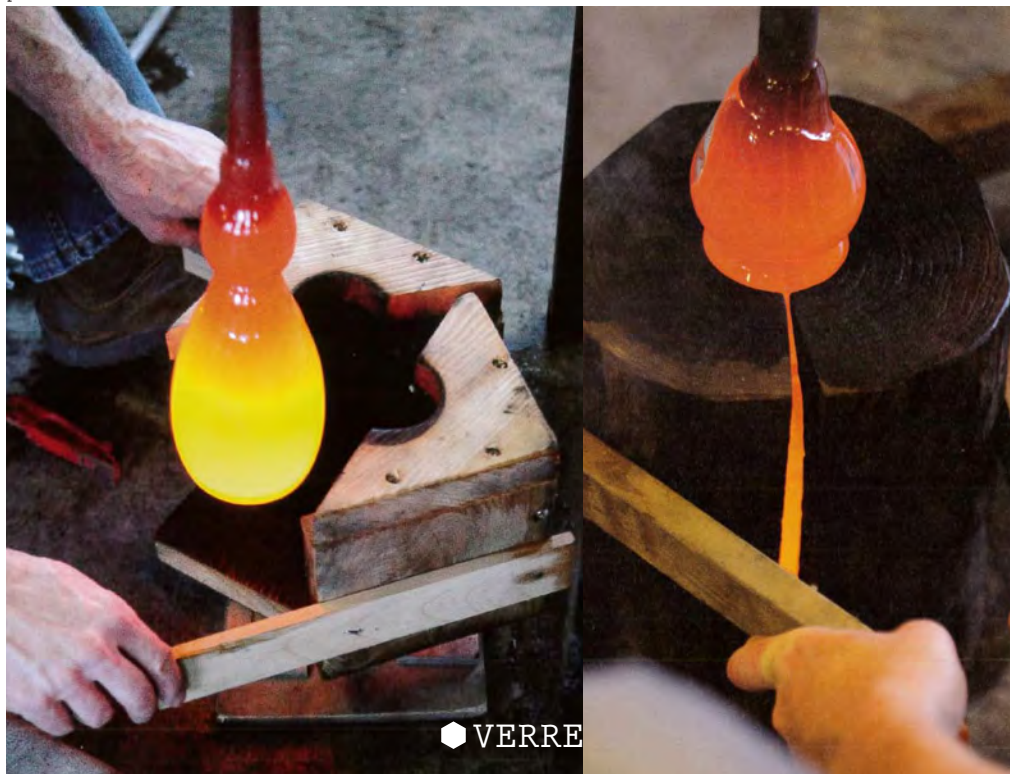


◆ SUCRE

pompe à sucre + sucre 140°C

COULER/MOULER

paraison verre à chaud + moule



moule + sucre 160°C

# ESTAMPER

paraison verre chaud + moule ou substance en relief



◆ VERRE



◆ SUCRE

empreinte + pâte à sucre 0°C



# ÉTIRER

paraison verre + étiré avec pinces



colombin de sucre tiré

# BULLER

verre + bicarbonate de soude



◆ VERRE



◆ SUCRE

isomalt + cuisson au four

# TAILLER

meule diamantée : soustraction de matière



polissoire : polissage de la matière

verre à froid + corindon de sable



◆ VERRE

# SATINER



sucre 150°C + étirage de la matière

# COLORER

pigment + verre ceuilli à chaud



◆ VERRE



◆ SUCRE

colorant + sucre 150°C

# COLORER

## MÉLANGE

Deux paraisons de verre colorées séparément + maillochées ensemble



Deux sucres colorés + mélangés

COLORER  
FILIGRANE

murrines (baguettes) façonnées à chaud



◆ VERRE



◆ SUCRE

colombins de sucre amalgamés + roulés 100°C







## PARTENARIATS

---

- Pour revaloriser les savoir-faire propres au verre et au sucre, il m'a semblé indispensable de créer des partenariats avec des professionnels.

Ainsi, je me suis associée avec :

- Monsieur Stéphane Thomas, confiseur au « Moulin de la Galette » à Moulins (03).
- Monsieur Laurent Régault, Meilleur Ouvrier de France 2000, tailleur de verre, enseignant à l'ENV Yzeure (03).
- Monsieur Régis Anchuelo, Meilleur Ouvrier de France 2015, souffleur de verre, enseignant à l'ENV Yzeure (03).

En tant que designer, j'ai souhaité faire un pont entre ces deux corps de métiers. Pour se faire, j'ai choisi d'interroger les transferts possibles, de rapprocher les deux techniques qui, avec le temps, se sont hélas éloignées.

DESIGNER 

CONFISEUR  
MONSIEUR THOMAS



plaques



baguettes



couleur

Préparation  
sucre

VERRIERS

VERRE À FROID  
LAURENT REGNAULT

VERRE À CHAUD  
REGIS ANCHUELO



taille



sablage



soufflage



filigranne



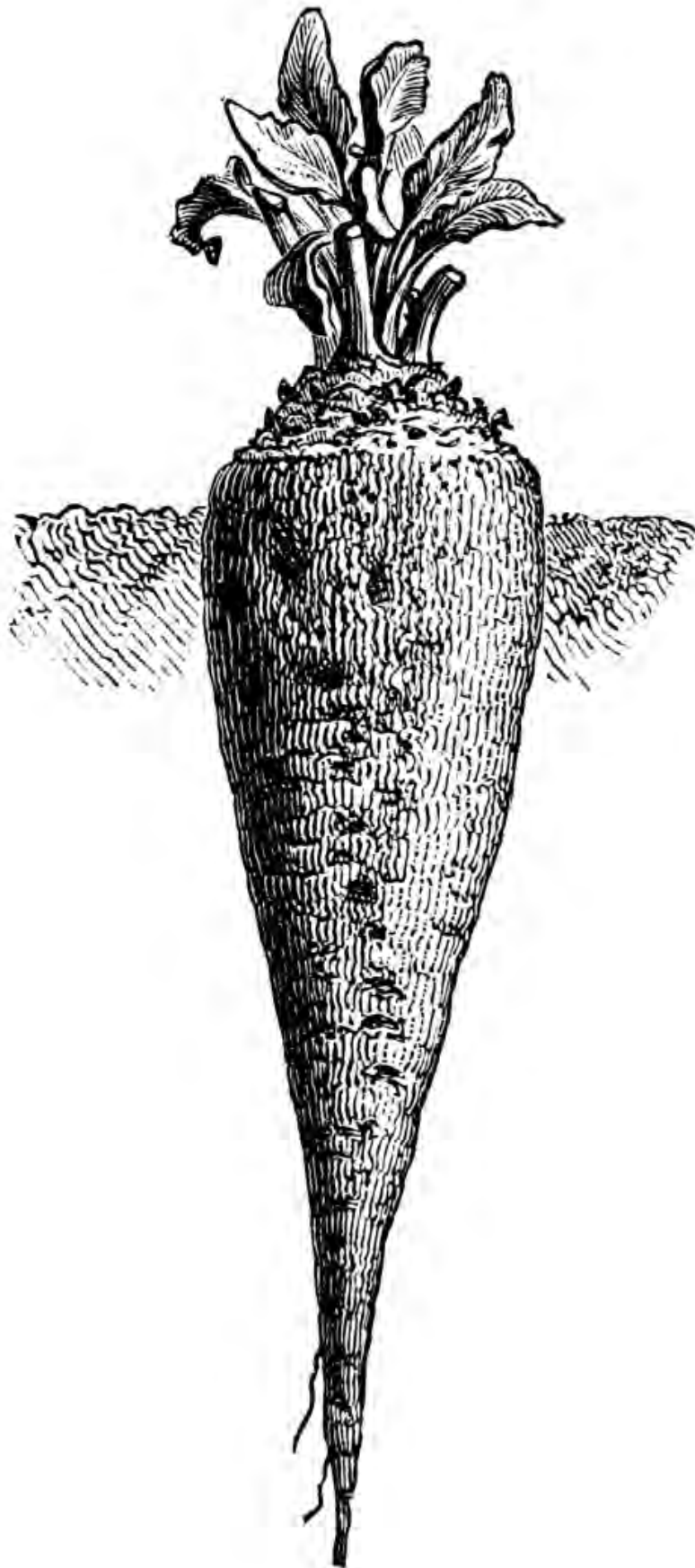
moulage

Façonnage



3





Betterave sucrière  
Vilmorin-Andrieux  
1904

# 1. DU SUCRE D'APPARAT À UNE DENRÉE DU QUOTIDIEN

● Aujourd'hui, le sucre a perdu son faste et son appareil, mais comment en est-on arrivé là ? Revenons à l'origine de cette transformation.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, on note un engouement pour le sucre mais celui-ci reste hors de prix pour la majorité de la population. Des recherches sont alors menées pour trouver une plante adaptée aux climats européens et susceptible de produire du sucre à plus faible coût.

Suite aux observations pertinentes d'un grand agronome français du XVI<sup>e</sup> siècle, Olivier de Serres, sur le jus de betterave, le chimiste allemand Marggraf essaie le premier, en 1747, d'utiliser la betterave à cette fin.

Sa tentative est couronnée de succès mais, d'une part, les betteraves de l'époque ne contiennent que peu de sucre et, d'autre part, le procédé d'extraction est long et pénible. Il faudra donc encore attendre le sucre bon marché !

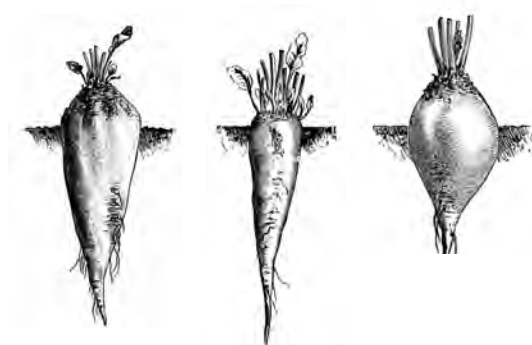
À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la France est la première place européenne pour le raffinage et le commerce du sucre qui provient des Antilles.

Mais dès 1789, la Révolution française paralyse totalement le commerce du sucre français. L'Angleterre, alors en guerre avec la France, utilise sa puissante flotte de guerre pour paralyser la flotte française de commerce. Le sucre manque. Dès 1795, il est rationné. Et cette rationalisation continue avec Napoléon.

En 1806, Napoléon décrète un Blocus Continental interdisant aux Anglais tout accès aux ports du continent, mais les Antilles sont aux mains des Anglais et leur réponse ne se fait pas attendre : le sucre de canne en provenance de nos colonies n'arrive plus. C'est la pénurie dans toutes les villes d'Europe ! Le remplacement des produits coloniaux devient indispensable.

En 1786, un élève du chimiste allemand Marggraf, Frédéric Achard, reprend les travaux de son maître sur la betterave. Il réussit à mettre au point un procédé efficace d'extraction du sucre qui se développe bientôt en Europe. La France vient de créer une nouvelle richesse.

Les progrès sont rapides, les fabriques de sucre se multiplient sur le territoire et les coûts de fabrication baissent. Le sucre commence alors à se démocratiser.



Variétés de betteraves sucrières

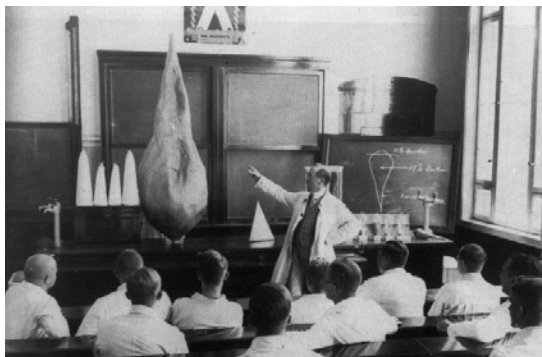
La chute de l'Empire vient interrompre pour un temps, l'élan donné à la production de sucre betteravier. Le sucre de canne en provenance des Antilles revient sur le marché avec l'arrêt des blocus du commerce maritime. Une rude concurrence s'établit alors entre les producteurs de sucre de canne et les producteurs de sucre de betterave. En 1875, malgré cette rivalité économique, la France est le premier pays européen producteur de sucre de betterave, sa production étant passée en 30 ans, de 75 000 tonnes à 700 000 tonnes par an, du fait du coût abordable de ce nouveau sucre, comparé à celui de la canne à sucre.

Ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle que le sucre se démocratise réellement, grâce à la véritable apparition du sucre de betterave. Le sucre devient accessible à tous et n'est plus réservé uniquement à une élite. C'est une véritable révolution. Le sucre s'industrialise, la chimie alimentaire voit alors le jour, avec les travaux de Louis-Joseph Gay-Lussac sur le sucre et ses propriétés de fermentation.

En 1902, une entente internationale devient alors nécessaire pour réglementer les productions respectives de canne et de betterave. La première guerre mondiale qui se déroule dans les zones d'exploitation de la betterave, porte un coup terrible à la production. Celle-ci repart par la suite et le sucre devient alors un produit de première nécessité !

Avec ces avancées industrielles majeures, le sucre a totalement perdu son statut exceptionnel. De nos jours, il s'est banalisé. Le sucre est présent tout autour de nous, aussi bien dans les confiseries, que dans l'industrie agro-alimentaire où il est utilisé comme exhausteur de goût..., dans l'industrie chimique et pharmaceutique pour retarder la prise de nos bétons, blanchir notre linge ou encore comme pansement ou excipient dans nos médicaments. Il y a alors une surenchère de l'emploi du sucre. Une surenchère qui a participé à la dégradation de son statut.

Le sucre est ainsi passé d'une matière d'apparat, d'exception, à une denrée banale, parfois dénigrée pour ses risques pour la santé, et ce, largement relayé par les médias. On le remplace même parfois par des sucres de substitution (saccharine, aspartame, stévia...).



Cours de biologie portant sur la betterave à sucre  
XIX<sup>e</sup> siècle



Industrie sucrière  
XIX<sup>e</sup> siècle



## EMPLOI ACTUEL DU SUCRE

### Industrie agroalimentaire

coloration  
conservation  
hygroscopie  
fermentescible

STRUCTURANT/  
ÉMULSIFIANT

exhausteur de  
goût stabilisant

agent de plasticité  
agent de texture

### Industrie chimique

durcisseur béton  
détergent  
bioplastique  
agent blanchissant  
( lessives )  
mousse isolante  
(polyuréthane)

### Industrie pharmaceutique

EXCIPIENT  
q.s.p 100ml  
sirop  
enrobage comprimé  
granule  
homéopathique

ONGUENT  
soin du  
corps  
antiseptique  
(pansement)



## 2. UNE ÉVOLUTION DE LA MATIÈRE SUCRÉE

---

- ◆ Loin des figurines en sucre moulé de jadis ressemblant trait pour trait au verre, le sucre aujourd'hui se diversifie... Carré de sucre, caramel, vergeoise, sucre candi, sucre glace, sucre roux, sucre pétillant et bien d'autres encore... Le sucre est bien loin de son histoire d'origine.



- Aujourd'hui le sucre est principalement normé sous la forme d'un cube blanc n'excédant pas plus de quelques grammes. Pourquoi est-on passé d'un sucre excessivement travaillé, comme les *Trionfi*, à une simple forme carrée ? Cela est en partie dû aux avancées technologiques.

Désormais, le sucre, moins coûteux, s'achète en grande quantité. On le consomme pour une multitude d'occasions : dans les desserts, le café du midi, le goûter des enfants, les petites faims quotidiennes... Mais bien souvent, sous sa forme la plus pure de carré de sucre.

Quoi de plus simple qu'un morceau de sucre ! Il aura fallu pourtant des décennies pour arriver à produire ces petits volumes si parfaits... et si spécifiquement français.

Tout part d'une volonté de faciliter l'usage. À cette époque, déjà, le sucre n'était plus oisieux, et fleurs de « verre sucré »... Il était conditionné sous forme d'imposant pain de sucre de 2 kilogrammes, peu hygiénique. On se met alors à la recherche d'un conditionnement plus pratique, à la fois pour le transporter et pour le consommer.

En 1949, l'entreprise Louis Chambon invente un système : le moulage direct des morceaux de sucre dans des presses rotatives. Les morceaux sont très nets et réguliers ; en outre, la rapidité de la cadence de production condamne à court terme le procédé de sucre en morceaux par sciage. Dorénavant, le sucre est régulier et calibré, pour être présenté en boîtes d'un kilogramme.

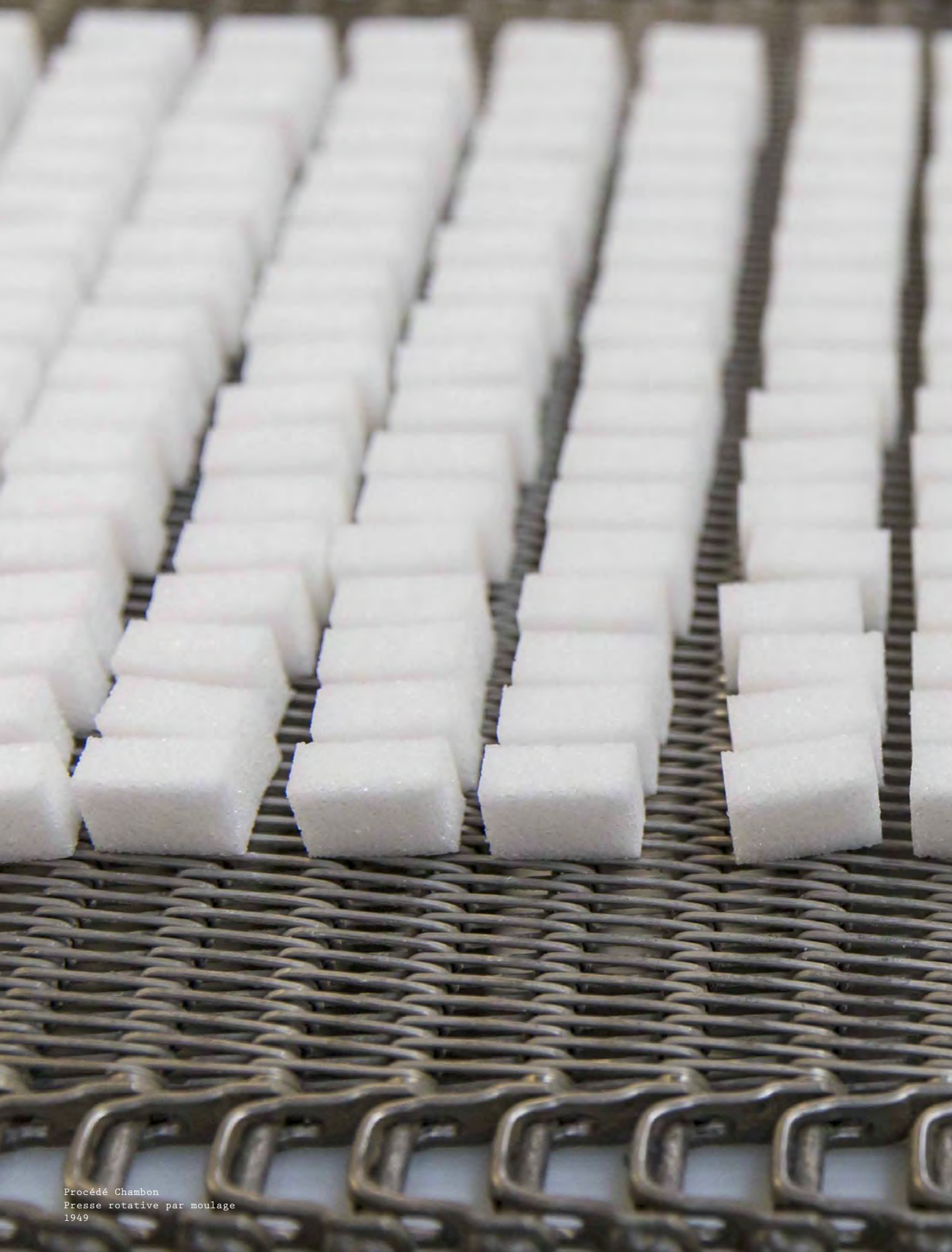
Avec cette normalisation, le sucre change de forme et d'aspect. Il n'est plus travaillé telles des sculptures, favorisant ainsi la perte du savoir-faire que nous avons exposé au début de cet ouvrage. La matière perd ses qualités plastiques et ses textures pour répondre à un besoin de conditionnement. Sa ressemblance au verre ? Plus aucune. Elle s'est perdue, exceptée peut-être, sous forme de bonbons, et encore...



Pains de sucre



Première presse rotative par sciage  
1810



Procédé Chambon  
Presse rotative par moulage  
1949

❖ Berlingots, roudoudous, caramels collants aux dents, réglisses... Qui ne saliverait pas devant ces quelques friandises ? Bonbons de nos grands-mères, ces petits trésors de quelques centimètres à peine sont synonymes de plaisir et de gourmandise et ravivent nos papilles.

Mais, ils sont, avant tout, bons à regarder. Des couleurs chatoyantes, des motifs, des courbes, des textures, des aspects de surface tous plus riches les uns que les autres. Quel bonheur de les admirer avant de les délecter ! Les bonbons d'antan se veulent d'une grande richesse plastique mais l'industrie a anéanti ce savoir-faire.

Désormais, les bonbons actuels sont plastiques. Mais attention, ne nous méprenons pas sur le sens du mot plastique. Il ne faut pas l'entendre dans le sens « riche de textures » mais dans le sens élastomère du terme. Ils ont tous le même aspect, et prennent la forme de pâtes gélifiées. Ce procédé est moins coûteux pour l'industrie, qui abandonne alors la diversité des bonbons du passé.

Quelle différence y-a-t-il entre un ourson et un crocodile gélifié ? Aucune, hormis leur forme, leur arôme artificiel et parfois des petits grains de sucre acides pour les rendre plus ludiques. Les bonbons sont de moins en moins appétissants. Le moulage de leur forme perd en qualité, au profit de la rentabilité et de la standardisation. Le savoir-faire de la main disparaît au profit de la machine. L'innovation est remplacée par la déclinaison d'un même bonbon. C'est ainsi que la fraise Tagada se pare de rouge, de rose, de violet ou de grain de sucre. Le challenge technique pour émerveiller petits et grands disparaît et est remplacé par une illusion de couleur.

Le sucre industriel, sous sa forme bonbon, a perdu son rapport au verre, à cette matière cristal encore présente dans les bonbons d'autrefois. Aujourd'hui la matière sucre (industrielle) est plus facilement comparable à un plastique coloré qu'à un morceau de verre transparent et raffiné. Le sucre n'est plus plastique au sens esthétique du terme, il ressemble à un morceau de plastique composé suspicieux de pétrole, produits toxiques...



Caramel au beurre salé



Réglisse



Angélique de Niort



Sucette



- Carré de sucre, bonbons synthétiques... Existe-il encore aujourd'hui un sucre exceptionnel ? Par exceptionnel je sous-entends un sucre bon à manger, c'est à dire un sucre sain aux qualités gustatives, un sucre aux formes singulières, et aux techniques complexes de mise en forme.

Aujourd'hui, il n'existe qu'un seul sucre dit « exceptionnel »... Celui réalisé pour les concours de pâtisserie de Meilleurs Ouvriers de France. Ce sucre est appelé « Sucre d'Art ».

Sous les doigts experts du pâtissier il est modelé et prend forme. Il devient sculpture et retrouve l'aspect des statues de verre.

Le sucre d'art se différencie de celui des confiseries, appelé « sucre de grande qualité » dont les secrets de fabrication et les recettes sont connus de tous les confiseurs. Les secrets de fabrication du sucre d'art, restent les secrets de leur maître... Là se trouve toute la nuance !

Destiné à montrer les prouesses des artisans français, ce sucre n'est pas consommé, mais exposé, contrairement à son ancêtre de la Renaissance. Sucre sacralisé, il appartient à un monde très fermé où les non initiés ne peuvent y entrer. Les secrets ne doivent en aucun cas être dévoilés. Ce sucre méconnu du grand public, peut parfois être jugé de mauvais goût par l'opinion commune, qui ne se rend pas compte des prouesses et performances techniques.

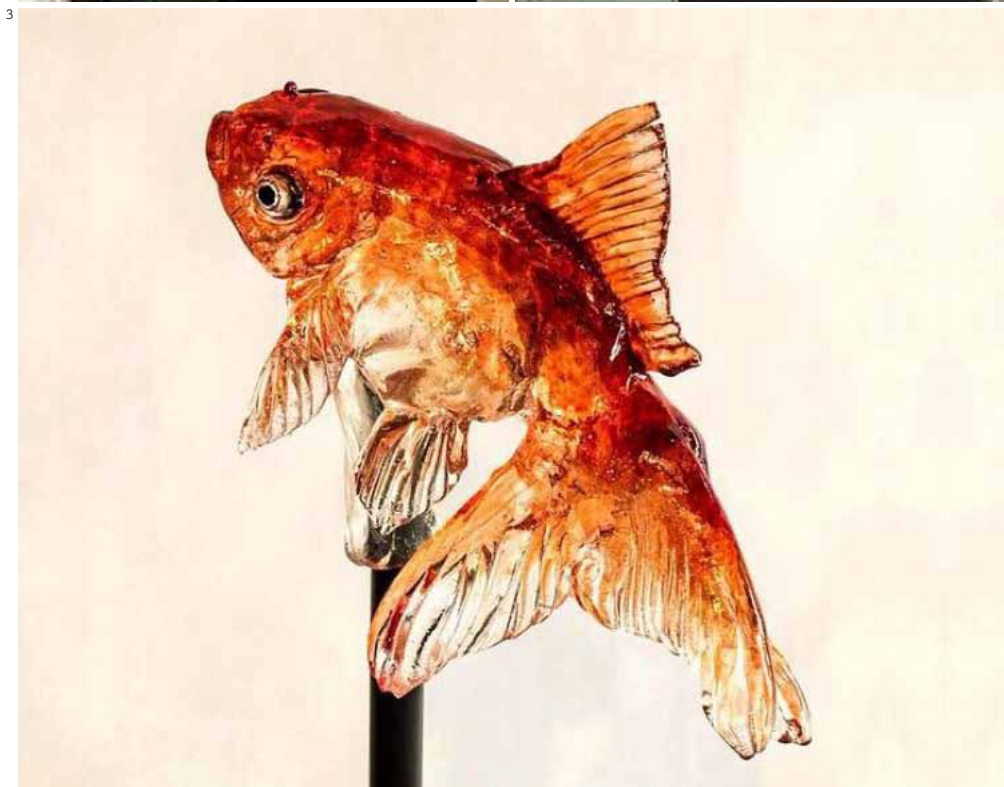
L'industrialisation a banalisé le sucre, et l'exception, de ce fait, se veut réservée à une élite qualifiée, celle des confiseurs.

Par contre, le verre a conservé ces deux aspects. D'un côté il s'est démocratisé. Qui ne possède pas de nos jours une collection éclectique de verre Ikea ? En casser un, aucune importance ! Il suffit d'en changer. Le verre sous cette forme n'a pas grande valeur contrairement au verre d'apparat tels les lustres en cristal de Baccarat ou de Saint Louis. Le sucre a donc perdu son caractère exceptionnel contrairement au verre, qui lui, a conservé ces deux facettes.

En dehors du sucre industriel, produit par de grands groupes, et du sucre d'art, réalisé par des ouvriers confiseurs de talent, des créateurs se seraient-ils intéressés au sucre afin d'en révéler les potentiels plastiques et gustatifs ?

1. Sucre d'art, Stéphane Klein  
2. Sucre d'art, Stéphane Klein  
3. Détail d'une pièce en sucre, Shinri Tezuka, technique de l'Amezaiku









### 3.

## SUCRE ET DESIGN

---

- Mais aujourd'hui quels sont les artistes, les designers, qui se sont interrogés sur cette valorisation du sucre ? Tous les designers (évoqués ci-dessous) ont un point commun, ils ont le désir de travailler le sucre comme un nouveau matériau, le sortir de sa standardisation pour lui trouver de nouveaux usages. Par le regard du designer, le sucre prend un nouvel aspect, il devient lampe, contenant, vitrine, packaging ...  
De nouvelles échelles se dessinent, l'exception se révèle-t-elle de nouveau ?

Tous ces projets questionnent l'aspect physico-chimique du sucre, pour révéler, au contact d'autres aliments, ces propriétés chimiques et physiques.

Le sucre n'ayant jamais été exploité sous cette forme, un nouvel univers se dessine. C'est ainsi que non miscible au contact de l'huile, le sucre devient packaging avec le projet [This too shall pass](#) du studio Suédois Tomorrow Machine. Exhausteur de goût, et d'arômes au contact de l'alcool, il devient contenant sucré avec Fernando Laposse ou Amélia Desnoyers. Sensible à la chaleur, il devient lampe avec le projet [Sugar lamp](#) de Fernando Laposse.

Capacité à imiter le verre, une analogie des matières se révèlent, avec le projet [Azucar](#) de Sébastien Cordoléani. Le sucre devient verre. Il souffle, moule, coule, taille, presse le sucre afin de proposer une gamme de bonbons manifestes pour une prestigieuse confiserie de Barcelone.

Tout comme ces designers, je souhaite questionner la matière sucre, envisager le sucre dans sa dimension chimique mais aussi à travers son aspect historique : Comment revaloriser le lien historique verre / sucre ? Questionner les transferts possibles entre techniques de verrerie et de confiserie ? Redonner au sucre et à sa consommation un caractère exceptionnel ?

Je suis curieuse de voir si ces questionnements permettront de découvrir de nouveaux potentiels, textures, formes, et propriétés à cette matière aujourd'hui délaissée.

Cette transposition des gestes permettra-t-elle de redonner au sucre son statut d'exception, disparu avec l'industrialisation et les évolutions de la société ? Permettra-t-elle de le magnifier, afin qu'il retrouve une identité et ne sombre pas davantage, encore, dans la banalisation ? Et pour se faire, peut-être envisager de présenter une gamme d'objets témoins... Pour cela, il me semble indispensable de reprendre son histoire et ses évolutions. Faire connaître son passé, pour mieux appréhender son avenir.

Mais comment faire pour revaloriser le sucre aujourd'hui ? Lui redonner ses lettres de noblesse historiques ? En raccordant peut-être les techniques de fabrication de ce nouveau sucre à des scénarios de dégustation surprenants voire inhabituels. Dans ce contexte, le design ne viendra pas forcément répondre à un besoin, mais plutôt à une découverte, intrigante et surtout appétissante.

Mais comment définir l'exception aujourd'hui ?



Souffler



Couler



Tailler



Mouler



Estamper

Sébastien Cordoléani  
« Azucar »  
2007  
confiserie Papabubble

ANALOGIE SUCRE / VERRE



Studio Tomorrow Machine  
« This too shall pass »  
2015  
Sucre + huile



01

Caramelized sugar coated with beeswax. Samples were heated to various high temperatures during preparation.

04

Test to verify sugar properties in contact with oil.

02

Sugar package heated to 100° C.



03

Sugar package heated to 170° C.



Crystallized sugar.

05



MATERIAL EXPERIMENTS / CARMELIZED SUGAR

PACKAGING ÉPHÉMÈRE  
SUCRE + HUILE = NON MISCIBLE



Fernanso Laposse  
« Sugar glass »  
2012  
Sucre





Fernanso Laposse  
« Sugar glass 2 »  
2012  
Sucre + glace

CONTENANTS SUCRES  
SUCRE + ALCOOL = EXHAUSTEUR DE GOÛT



Amelia Desnoyers  
« Shaping sugar »  
2012  
Sucre

CONTENANTS SUCRES  
SUCRE + HUMIDITÉ = FONTE



Fernando Laposse  
« Sugar lamp »  
2012  
Sucre

LAMPE ÉPHÉMÈRE  
SUCRE + CHALEUR = FONTE









PARTIE 2 :

SUCRE, QUELLE  
PLACE POUR L'EXCEPTION  
AUJOURD'HUI ?





Aliment du quotidien, le sucre voit son doux rêve d'exception s'éloigner peu à peu, loin des banquets de la Renaissance. Souvenez-vous, n'avions-nous pas dit que l'exception du sucre était d'antan, en partie due à sa mise en scène lors des banquets et de nos jours dans les concours ?

Quelles occasions pour l'exception aujourd'hui ? Un banquet familial, une fête d'anniversaire, des retrouvailles entre amis, le baptême du petit dernier ou bien une soirée romantique ?

Nous avons tous notre définition de l'exception. Interroger l'exception me semble donc primordiale. Réside-t-elle dans le contexte, le lieu de dégustation, les gestes et techniques de fabrication, l'association de savoir-faire, l'emploi de matières de qualité, la découverte de propriétés plastiques, de nouveaux scénarios et gestes de dégustation, un moment de partage à moins que se ne soit dans le passé de la matière ? Comment le sucre peut-il redevenir exceptionnel ?

Je souhaite envisager le sucre en temps que matière, explorer ces possibles, ces procédés de mise en forme, afin de revaloriser son origine commune avec le verre, témoigner de ces qualités oubliées et repenser son emploi actuel.

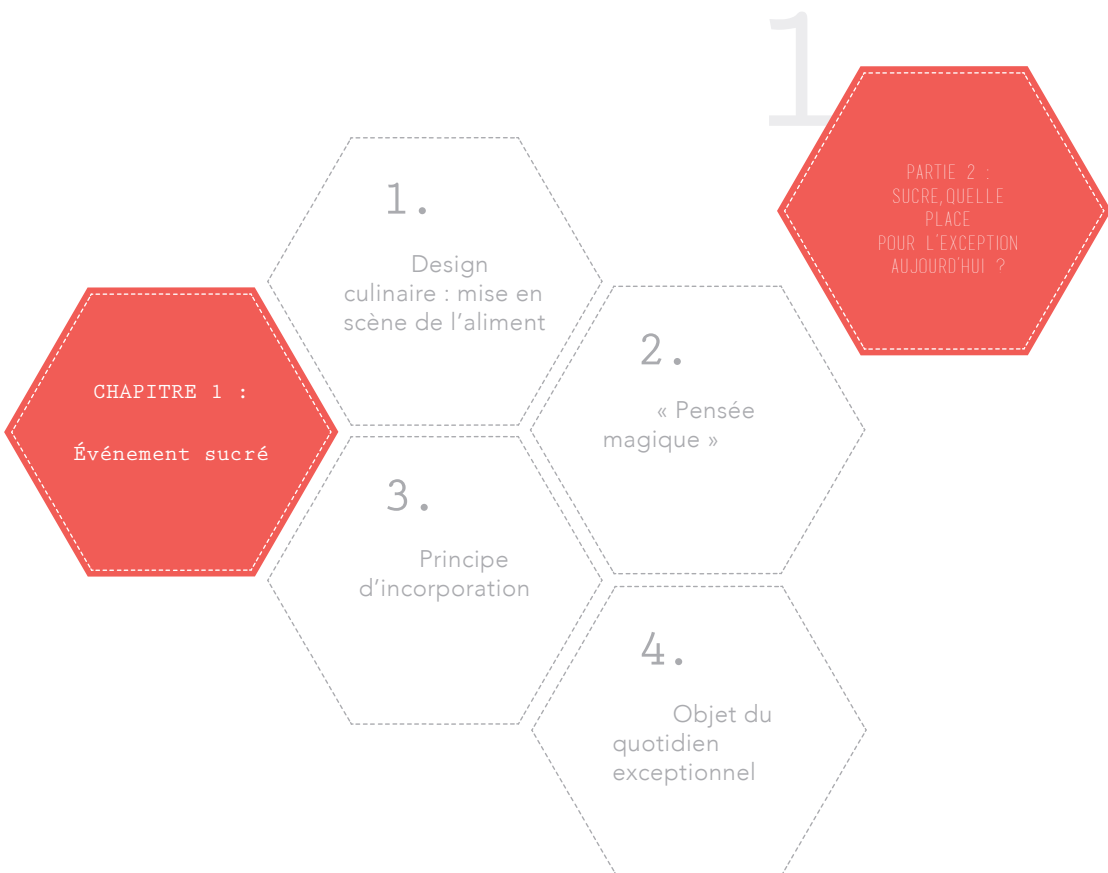
Qui dit sucre, dit exception, si l'on connaît l'histoire que je vous ai contée.

Intrinsèquement liée aux notions d'exception et de festivité, sans elles, l'ancrage historique qui m'intéresse tant, n'aurait pas de sens.

Par où commencer ? « *Pour le designer culinaire, la nourriture est une expérience unique, une aventure, voire une performance.* »<sup>16</sup> selon Marc Brétilot. Il a pour but de sublimer les aliments les plus basiques. Reprendre certains codes de cette discipline me permettra de questionner ces notions.

Quelle place et forme pour l'exception ?







# 1. DESIGN CULINAIRE : MISE EN SCÈNE DE L'ALIMENT

Si le terme de design culinaire est récent, son fondateur Marc Brétilot l'a utilisé pour la première fois en 1999, en créant « *l'Atelier de recherche en design culinaire* » à l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims.

Mais la pratique, elle, n'a rien de neuf, comme le souligne son créateur : « *Que celui qui n'a jamais croqué l'oreille d'un Petit Lu ou cassé un morceau de chocolat Toblerone m'en jette la première définition.* »

De fait, il y a eu le design culinaire dès lors que le besoin primaire (se nourrir) a rencontré le culturel (sous quelle forme ?), et que l'on a pensé que la façon de présenter un aliment pouvait concourir au succès de celui-ci.

Selon Marc Brétilot, le design culinaire est une manière de penser l'aliment, afin de répondre à des nécessités à la fois utilitaires, éthiques et esthétiques. Cela permet une nouvelle approche de la cuisine et de l'alimentation, dont le but est de faire évoluer les comportements alimentaires et les tendances de la société.

Le design culinaire traite également des objets physiques qui permettent de cuisiner ou de présenter la nourriture. Cela va, du robot mécanique au couteau, en passant par une assiette ou un moule à gâteau.

Mais surtout, le design culinaire est une approche culturelle de l'acte de se nourrir, qui va du cérémonial et de ses nombreux codes, en lien à sa préparation, à sa consommation, en passant par sa mise en scène.

Aussi, jouer avec les propriétés physiques et intrinsèques des aliments, c'est jongler sur le sens qu'on leur donne et les représentations qu'ils véhiculent.



1. « Carte à manger », Julie Rothhahn , 2009, biscuits langue de chat à construire et déconstruire  
2. « Paris la Grande Épicerie », Marc Brétilot, Grande Épicerie de Paris, 2004, revisiter le millefeuille  
3. « Pâtadoigts », Julie Rothhahn, 2004, Sial, nouilles aromatisées, manger avec les doigts



## 2. «PENSÉE MAGIQUE»

« Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser »  
Claude Lévi-Strauss

Depuis des siècles, l'homme s'interroge sur les vertus des aliments et des boissons. À force de vouloir être, l'homme entretient une relation pleine d'espoir avec l'aliment, qui va lui donner la force, l'allure, l'intelligence qu'il souhaite absorber. Puisque « l'on est ce que l'on mange », il suffit de le lui dire, et il le « croira ».

L'acte de manger et de boire a toujours été considéré comme quelque chose de vertueux et bienfaisant, tant pour le corps que pour l'âme. Il y a donc toujours eu une alimentation liquide et solide, avec des rapports éternels entre magie et réalité. En effet, il nous arrive à tous de penser de façon magique<sup>17</sup>. Cette forme de pensée, décrite par les premiers anthropologues tels que Tylor ou Frazer, comme spécifique des peuples primitifs, se retrouve dans les réponses apportées aux enfants par les adultes pour les réconforter. Qui n'a jamais donné un bonbon à un enfant en lui faisant croire que celui-ci a un pouvoir de guérison, et ce, dans tous les milieux sociaux confondus, y compris les plus éduqués ?

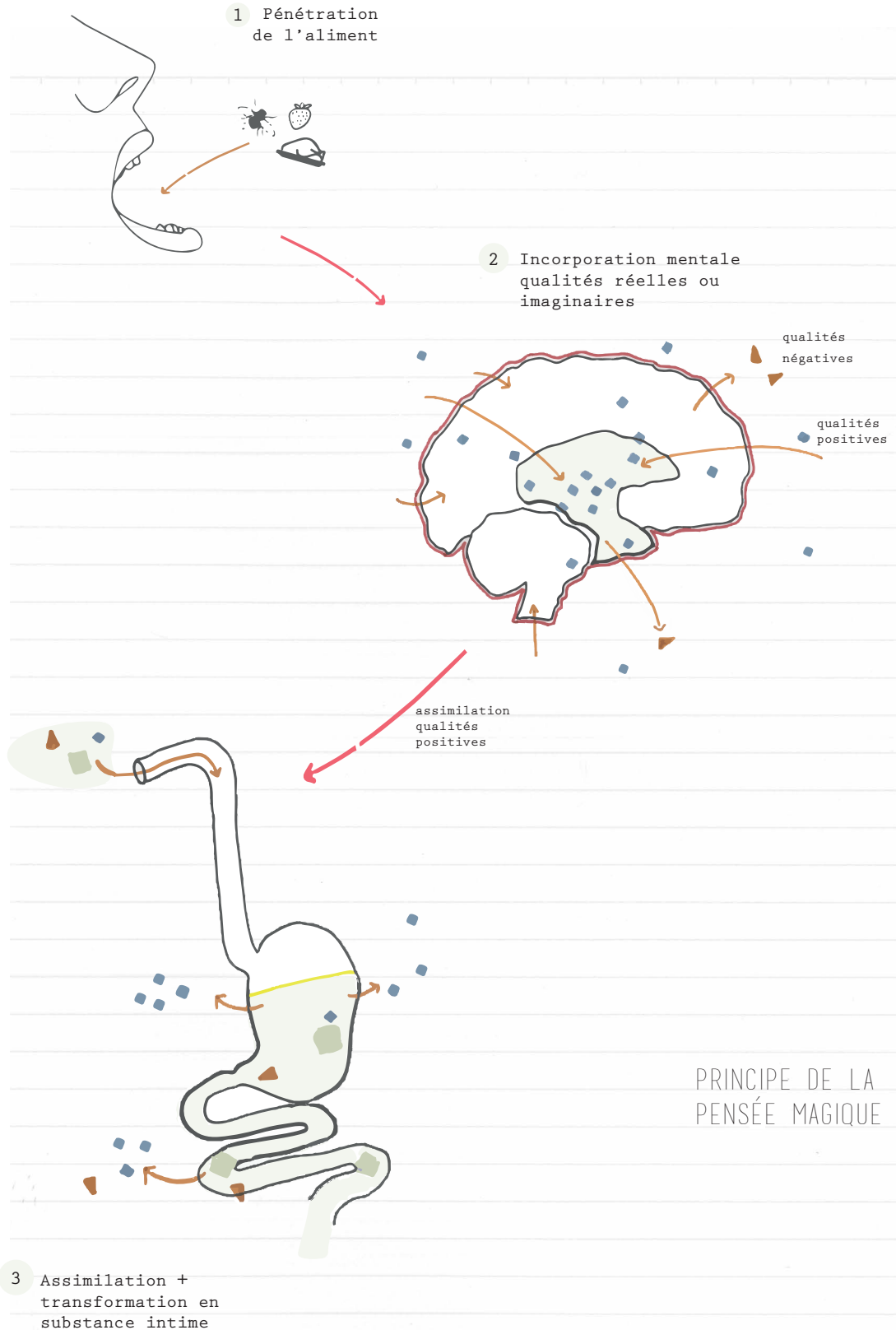
Ce mode de pensée s'applique à tous les domaines de notre vie mais se manifeste plus particulièrement dans tout ce qui est relatif à notre alimentation.

Quand vous consommez un aliment, c'est littéralement la forme de consommation la plus intime que vous puissiez avoir. Et quand je dis intime, il faut le prendre au sens étymologique, « *intimus* » en latin, ce qui est suprêmement le plus intérieur. Et en effet, l'alimentation constitue la seule expérience où lorsque vous consommez quelque chose, vous le faites pénétrer en vous. Non seulement vous le faites pénétrer en vous, mais il y en a une bonne partie qui y reste et qui devient votre propre substance. Donc, le fait que nous ayons une sensibilité particulière à l'égard des produits que nous faisons pénétrer au plus intime de nous-mêmes, n'est en soi, pas si surprenant.

Ce constat n'est ni anodin, ni le fruit du hasard car les aliments ne sont pas des objets ordinaires. Nous les incorporons et, ce faisant, nous incorporons par analogie, les qualités réelles ou imaginaires, positives ou négatives, que nous leur prêtons.

Autrement dit, des facteurs d'anxiété, sur lesquels viennent se greffer les lois de la pensée magique, définissent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle la loi de similitude, selon laquelle l'image ou le mot a le pouvoir de la chose. Elle s'exprime sous la maxime : l'image = l'objet.

Pour exemple, dans une expérience menée par Paul Rozin<sup>18</sup>, psychologue, celui-ci prend deux bouteilles vides et propres, les remplit de sucre devant ses étudiants et leur demande de coller eux-mêmes sur ces bouteilles des étiquettes préparées d'avance, les unes portant la mention « sucre » et les autres la mention « cyanure de sodium, poison ». Ensuite il verse dans deux verres d'eau, une cuillerée du contenu de chaque bouteille, et invite ses étudiants à évaluer par une note leur désir de boire le contenu de chacun de ces verres. Les étudiants ont beau savoir qu'il n'y a pas de cyanure, la majorité donne une note plus basse au verre contenant le sucre étiqueté « cyanure ».



La loi de contagion, quant à elle, est définie selon laquelle les choses qui ont été en contact, ne serait-ce qu'une fois, continuent à agir les unes sur les autres.

Par exemple, si je touche quelque chose d'impur, cet impur, d'une certaine manière, me change, me modifie, m'imprègne et il va m'être difficile, voire impossible de m'en débarrasser.

Dans une expérience, Paul Rozin demande à ses étudiants de boire un verre de jus de fruit dans lequel il a mis une mouche. Rejet total, que tous les étudiants ou presque expliquent par des raisons sanitaires : « *on sait bien que les mouches sont porteuses de maladies !* ». L'expérience est renouvelée avec une mouche morte et stérilisée : alors que le risque sanitaire a disparu, l'aversion persiste et les étudiants sont bien embarrassés pour fournir une explication rationnelle. Troisième étape de l'expérience : les étudiants se voient proposer un nouveau verre de jus de fruit contenant une mouche factice en plastique flambant neuve : la moitié refuse de boire car une mouche, même factice, contamine le jus de fruit !

Aujourd'hui encore, ces lois continuent à influencer notre façon de penser et ne concerne nullement les populations dites « *primitives* ».

Ainsi en matière d'alimentation, ces mécanismes sont très présents. Me direz-vous, en quoi cela nous concerne ? Vous ne pensez tout de même pas qu'aujourd'hui, ici et maintenant, il y a des gens qui croient que l'image égale l'objet ? Une expérience a été réalisée pour le vérifier : « *Si je vous demande de porter le pull-over qui appartient à votre pire ennemi, avez-vous envie d'obéir ?* ».<sup>19</sup> Eh bien, vous avez moins envie de porter le pull-over de votre pire ennemi que de porter celui de l'être le plus cher. L'image égale l'objet, cette loi de similitude nous concerne tous. Nous avons tous en nous une part d'irrationnel.



### 3. LE PRINCIPE D'INCORPORATION

- Mais en quoi la pensée magique et les lois de similitudes et de contagion s'appliquent-elles particulièrement à l'alimentation ?

Selon Claude Fischler, sociologue français, en matière d'alimentation, il y a l'idée « *d'incorporation* ». Elle désigne la croyance profondément ancrée en nous, selon laquelle, si je mange quelque chose, ce quelque chose va me transformer de l'intérieur. Je vais ressembler à ce que je mange. Sous la forme de proverbes, d'illustrations dans les discours publicitaires, dans les expressions... L'idée d'incorporation est omniprésente : « *Tiens, tu as mangé du lion ce matin* ». C'est la barre de céréales Lion qui vous fait rugir, ou l'eau d'Evian qui vous donne ce que la montagne lui a apporté, c'est-à-dire la pureté des glaciers.

Incorporer quelque chose, c'est incorporer du même coup les vertus et méfaits de la chose consommée. C'est un moteur absolument fondamental de la communication publicitaire.

Mais de quoi se compose cette idée d'incorporation ? Du télescopage, de la loi de similitude et de la loi de contagion. La contagion, parce qu'avalier quelque chose, le faire devenir partie intégrante de soi, c'est là encore le contact le plus intime que vous puissiez avoir avec un objet. Donc la contagion s'exerce au maximum. Ensuite, la similitude, c'est l'idée que les caractéristiques liées à l'objet absorbé, y compris celles de son image, de son nom, des vertus qui lui sont associées, vous sont communiquées. Par exemple, en Nouvelle Guinée, dans tel groupe, on conseille aux adolescents de manger des plantes à pousse rapide : « je suis ce que je mange », j'observe des plantes qui poussent rapidement, donc je vais pousser rapidement.

Aussi, l'on peut dire que la pensée magique est une part constitutive du fonctionnement mental de l'humain. Paradoxalement, avec la modernité, la profusion d'informations ne fait que raviver ce que nous avons envie de croire, et justement, ce que nous avons envie de croire n'est pas toujours rationnel. Mais l'alimentation est un élément culturel, il faut faire très attention quand on veut la manipuler. Car on manipule alors des choses qui dépassent la simple nutrition, la physico-chimie ou le biologique. Elles impliquent quelque chose de beaucoup plus large : le mode de vie, la culture, le patrimoine...

Le design culinaire se joue alors des codes de représentation de la « pensée magique », afin de troubler et questionner celui qui mange. Phénomène que l'on retrouve déjà à la Renaissance avec les tables couvertes d'objets en sucre, ayant pour but de surprendre les invités de marque. On peut se référer à l'exemple déjà cité, celui d'Henri III surpris de découvrir que les assiettes sont en réalité faites de sucre.

On peut donc en déduire que, dans le cadre du design culinaire, le contexte dans lequel le produit est dégusté ou l'histoire à laquelle on le rattache pour modifier la perception de l'aliment sont primordiaux. N'avons-nous pas déjà abordé cette notion auparavant, avec les *Trionfi* de sucre ? Le statut d'apparat du sucre, ne vient-il pas de sa mise en scène dans un contexte, un lieu et un cadre précis : celui du banquet ?



## 4. OBJET DU QUOTIDIEN EXCEPTIONNEL

---

- Tout comme à la Renaissance, avec les Triomphes de sucre, il semble intéressant de créer une occasion ou un contexte favorable à la consommation de ce nouveau sucre revisité, soit en créant un événement autour de lui, soit en créant une situation propice à sa consommation. L'histoire se répète...

Selon Nassira Bellamine<sup>20</sup>, sémiologue, le déplacement du cadre statuaire de l'objet fixé prend diverses significations selon le statut que l'on crée autour de lui.

Or, nous n'utilisons plus le sucre comme « objet exceptionnel », c'est-à-dire comme objet ayant une forte valeur sociale, culturelle, morale, économique et politique. Et rappelons qu'à cette époque l'objet « d'exception » prend valeur « *d'objet magique* »<sup>21</sup>, selon Roland Barthes, car il renferme des secrets technologiques, hors de portée.

Cependant aujourd'hui, le sucre est devenu « objet domestique », c'est-à-dire un objet qui répond au quotidien, à une fonction et un usage précis. Il est tellement partout qu'il en a perdu son caractère exceptionnel et magique. Qui plus est, sa fabrication n'est plus un secret pour personne.

Ce nouvel objet a désormais une valeur d'usage (but de l'objet) à savoir sucrer, et une valeur de base (c'est-à-dire l'image que renvoie l'objet). C'est le sucre du quotidien que l'on met dans son café ou plus exceptionnellement, celui que l'on offre aux enfants pour leur anniversaire...

Dans ce second cas, le sucre se situe dans un contexte que nous appellerons « quotidien exceptionnel ». Le quotidien exceptionnel se réfère donc à la notion de fête, où toutes autres occasions qui nous propulsent au dehors de nos habitudes. La nourriture a toujours porté en elle l'idée de communion. De fait, elle est liée à des rassemblements privés ou public, occasionnels ou rituels qui s'organisent selon différentes pratiques et autres symboliques. Mais loin de ces cadres bien délimités, nombreuses sont les possibilités d'articuler mets, accessoires et scénographie.

C'est là que le design entre pleinement en scène et frise avec la performance culinaire dont la préoccupation est de nourrir l'esprit plutôt que l'estomac. Mais comment créer un objet exceptionnel de nos jours ? La performativité ne serait-elle pas le moyen d'y arriver ?

Selon Christophe Kihm, professeur et commissaire d'exposition :

*« La performativité est comprise généralement comme la propriété essentielle d'une performance. Elle serait à ce titre définissable comme propriété de ce qui accomplit un acte ou fait quelque chose et sollicite l'attention esthétique à l'événement de cet acte ou de ce « faire » même. Cette propriété pourrait, dans un ensemble de cas potentiellement illimité en art, être prêtée à des choses, des objets, des images, des dispositifs, des textes, dans lesquels on reconnaît une qualité de performance, sans pour autant que ces entités appartiennent à la catégorie d'oeuvres nommée « performance ».*

*Certains parleront d'un objet « performatif » à propos d'une sculpture qui demande à être activée selon un protocole donné, par l'intermédiaire d'une présence physique de l'artiste, de l'activité du spectateur, de la mise en marche d'un mécanisme automatique, ou encore de l'indication d'une action ou d'un processus dans lequel l'objet s'inscrit. »*

Christophe Kihm, août 2010, extraits de l'article La société de la performance, la revue Art press 2 performances contemporaines 2, p.11

Avec cette définition, l'on peut voir qu'objets et scénarios d'usage sont intrinsèquement liés. Le contexte dans lequel est pensé le scénario d'usage participe donc à créer un cadre statuaire pour l'objet qui deviendra performatif.

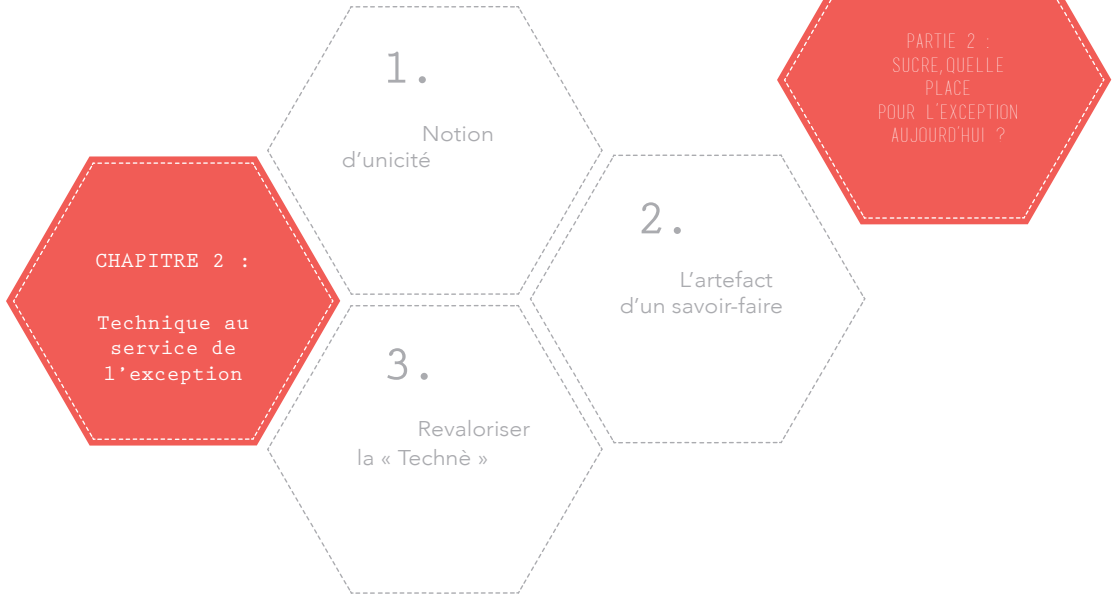
Mais le contexte seul ne peut suffire à créer l'exception. D'autres paramètres peuvent-ils rentrer en jeu?

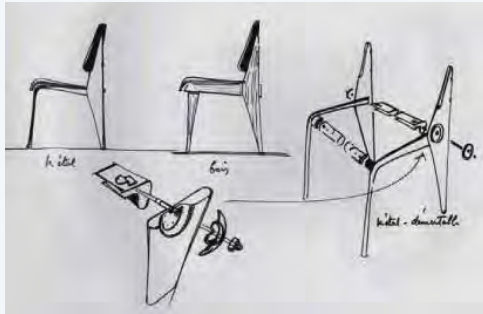


« Blow dough » Omer Polak and Michal Evyatar, pain soufflé au brûleur industriel 500°C  
Festival Foodfablab, revaloriser la technique traditionnelle israélienne du pain soufflé



2





« Chaise Métropole n°305 »  
Jean Prouvé  
1905  
Acier et bois,  
standardisation de l'objet

# 1. NOTION D'UNICITÉ

- « Exception », un mot chargé de signification pour lequel il est important d'apporter une définition précise, chacun lui attribuant sa propre définition.

**Exception** : nom féminin, « *ce qui est hors de la loi commune, qui paraît comme unique* ».

Unique, voilà un mot qui oriente cette définition. Peut-être la clé de ce mystère ! L'exception renvoie à la notion d'unicité c'est-à-dire qui est seul dans son genre, son espèce et qui se distingue des autres par son originalité, ses qualités et qui se veut exceptionnel et inimitable.

Unicité, un mot que l'on peut rapporter au savoir-faire, à l'habileté de l'artisan, contrairement à la machine et l'industrialisation qui produisent en masse des objets identiques. Dans l'industrie, tout est réglé à l'avance, et rien ne laisse place au hasard, à l'incertitude, à l'improvisation si l'on se réfère au philosophe Alain dans le Système des Beaux-Arts.

Tout est préparé en fonction de la finalité assignée. Ainsi « *l'idée précède et règle l'exécution* », contrairement à l'artisanat, où l'apprentissage reste une étape fondamentale.

L'artisan vise une finalité précise et déterminée. Il connaît distinctement les étapes nécessaires à la réalisation de l'idée qu'il a d'abord imaginée. Pour autant, même dans ce cas, il peut se produire qu'en réalisant son œuvre, l'artisan se rende compte que l'idée conçue préalablement ne conduit pas à une œuvre suffisamment réussie. Il peut, dans certains cas rectifier ce qu'il a préalablement pensé contrairement à « *l'œuvre mécanique* »<sup>22</sup>.

Par œuvre mécanique, j'entends que la réalisation ne nécessite plus de réflexion, aucune improvisation. Tout est réglé par avance. Dès lors, l'humain n'est plus nécessaire à la réalisation. Pour exemple une machine bien programmée, à laquelle toutes les indications et l'intégralité du séquençage des tâches ont été données, en fait tout autant que l'homme. C'est la raison pour laquelle, une œuvre mécanique peut être reproduite à mille exemplaires : son mode de production est suffisamment précis pour que plus rien ne doive être changé. Alain utilise alors un exemple : le dessin d'une maison. Certes, une machine seule ne peut pas réaliser une maison ; l'homme doit y participer également. Néanmoins, un plan suffisamment détaillé permet de réaliser la maison à mille exemplaires : cette dernière devient alors la représentation dans le réel de l'idée qui l'a définie. L'industrie rend l'œuvre reproductible à l'infini, banale.

En ce sens la notion d'exception est intrinsèquement liée à la notion d'unicité et donc de savoir-faire. Mais qu'est-ce que le savoir-faire ?

## 2. L'ARTEFACT D'UN SAVOIR - FAIRE

- Le sucre et le verre sont deux matières issues d'un savoir-faire, c'est-à-dire d'une technique particulière qui nécessite de l'expérience et de l'habileté dans un domaine spécifique pour le maîtriser pleinement<sup>22</sup>. Le savoir-faire demande alors l'utilisation d'outils.

Mais qu'est ce qu'un outil ? Mot usuel, les outils « *sont des instruments physiques utilisés par un être vivant, ou par le truchement d'une machine, afin d'exercer une action thermique ou mécanique (action qui produit un mouvement) sur un élément d'environnement à traiter (matière brute, objet fini, être vivant...)* ». En ce sens, un outil est un objet qui augmente la capacité d'un agent à opérer dans un environnement donné que ce soit pour agir ou mieux le percevoir<sup>23</sup>. Il permet d'accroître et d'améliorer son efficacité naturelle dans l'action, soit en simplifiant les actions entreprises, soit en rentabilisant ces actions, ou encore en permettant des actions impossibles autrement, par exemple, le marteau est bien plus performant que la main pour planter des clous.

L'outil peut donc être considéré comme le prolongement de la main ou du corps, un intermédiaire d'action, voire une prothèse dans le sens où il remplace (ou crée) un nouveau membre. Selon Michel Serres, philosophe, historien des sciences, « *L'homme est un animal despécialisé et l'outil qui prolonge sa main le spécialise particulièrement.* »<sup>24</sup>

On peut donc en déduire que l'outil est synonyme d'objet technique ; c'est-à-dire un objet fabriqué par l'homme, dans un but utilitaire pour répondre à un besoin précis. C'est donc un instrument, un outil qui permet d'effectuer une opération dont la finalité est la modification du milieu dans lequel évolue l'homme.

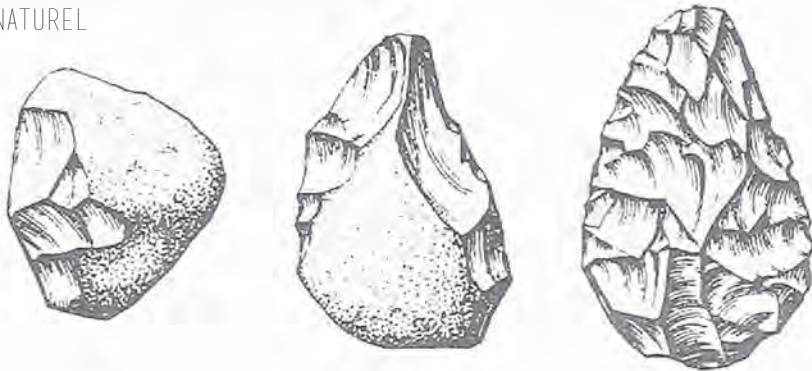
Cependant, un outil n'est pas nécessairement un objet façonné par l'homme. Pour exemple, une pierre peut servir d'outil sans pour autant avoir été modifiée pour casser des noix par exemple, contrairement à l'artefact, qui lui, est un objet façonné par l'homme, ayant subi des transformations plus ou moins minimes et qui se distingue ainsi d'un autre, provoqué par un phénomène naturel. Ces transformations sont réalisées « *selon une certaine conception préexistante de forme* », c'est-à-dire dans le but de répondre à un besoin spécifique très précis<sup>25</sup>.

L'on peut faire ici le parallèle avec les Trionfi, ou le sucre devient un artefact. Le sirop de saccharose extrait de la canne à sucre devient un objet de sucre travaillé par l'homme, dans un but très précis : Celui de produire une forme spécifique, qui répond à un usage particulier : magnifier le pouvoir politique. Le simple sirop au pouvoir sucrant devient objet d'apparat. La matière sucre se transforme alors en artefact, sublimée par les outils et la main des verriers.

Mais Tim Ingold, anthropologue britannique, souligne que tous les outils ne sont pas forcément des artefacts, car ils ne sont pas tous modifiés intentionnellement, et vice versa : un gâteau est un artefact mais pas un outil, alors qu'une pierre faisant usage de serre-livres est un outil sans être un artefact.



OUTIL NATUREL



ARTEFACT

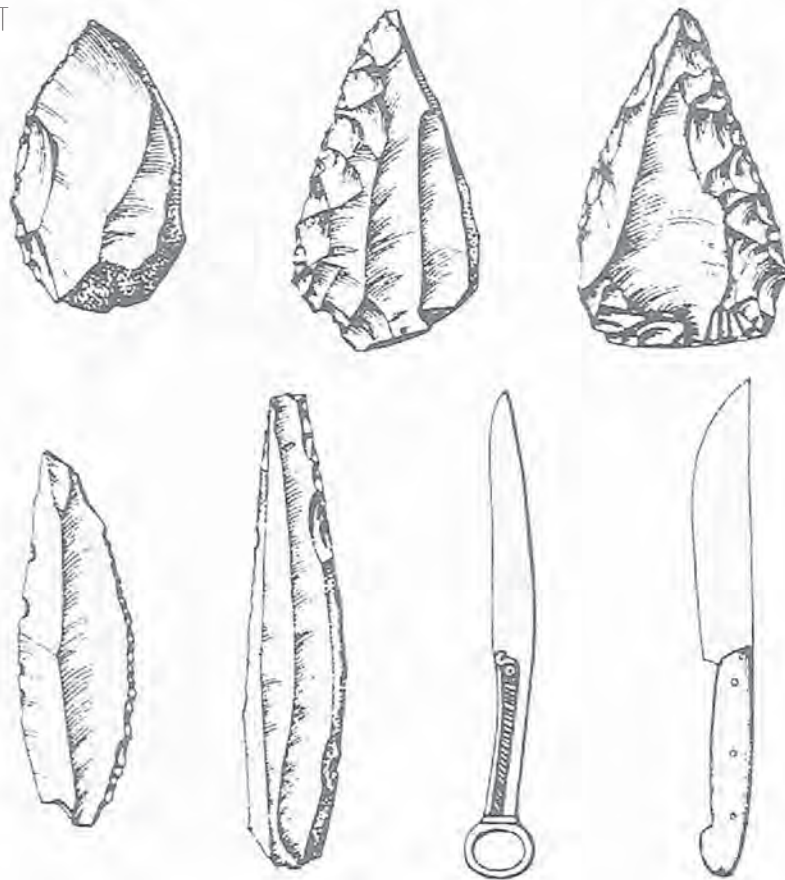


Illustration de l'histoire du couteau pour caractériser l'évolution de l'objet technique  
André Leroi-Gourhan, *L'homme et la matière*, Albin Michel, 1971, p.28

L'outil ne peut donc pas exister sans la technique, c'est-à-dire l'ensemble des moyens produits par l'homme pour satisfaire ses besoins. On peut d'ailleurs constater que dans certains cas, l'outil n'est rien sans technique. Pour Tim Ingold « *un objet devient un outil grâce à une technique, une habileté à l'utiliser* ».

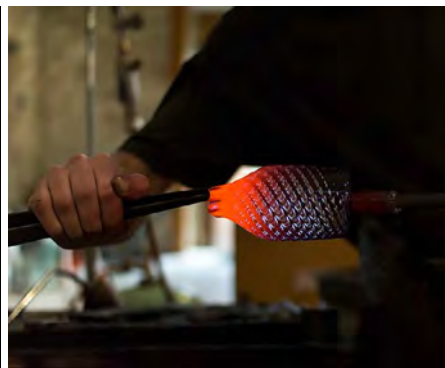
Le terme « habileté » renvoie à la définition du savoir-faire que nous venons de voir. Une personne habile est celle « *qui exécute avec adresse et compétence quelque chose de ses mains* ». L'habileté existe grâce à l'outil et donc à la technique. Cette définition n'est pas sans rappeler l'origine du sucre et du verre, où sans un savoir-faire commun la technique et les outils auraient été bien différents.

L'exception réside donc bien dans les gestes qui lui sont associés. Par les gestes habiles des artisans, le sucre devient exceptionnel, il prend le statut de pièce unique contrairement à celui produit de manière industrielle et qui se répète inlassablement. Nous pouvons donc en conclure que l'exception est indissociable de la technique, du geste et de l'outil, sans oublier la mise en place d'un cadre précis, celui du design culinaire dans le cas précis de mon projet.

Toutefois, un savoir-faire peut être considéré comme « ordinaire » ou « exceptionnel » selon le degré d'étonnement ou d'étrangeté qu'il suscite. Pour exemple, les gestes d'un artisan boulanger sont considérés comme banals car ils s'inscrivent dans le quotidien (on consomme communément et quotidiennement du pain), tandis que ceux du verrier sont considérés comme extraordinaires (on les découvre et ils suscitent ce qui n'est pas ordinaire donc l'extra-ordinaire).

L'imaginaire commun et partagé est donc primordial.

C'est donc ainsi que la technique boulangère perd de sa magnificence, tandis que la technique verrière en gagne car c'est une discipline méconnue du grand public, dangereuse pour les badauds. Elle fascine et intrigue. Mais, qu'est-ce donc que la « technique » ?



Cristallerie Baccarat



- Du grec « *technè* », la technique est selon Aristote « *une disposition à produire accompagnée d'une règle vraie* », c'est-à-dire l'ensemble des règles qu'il faut suivre pour produire un objet donné. Pour Platon, dans le *Gorgias*, la technique, comme production d'outil, est pour l'homme une nécessité vitale. Avec la technique, l'homme devient « *homo faber* »<sup>26</sup>, c'est-à-dire un homme fabricant, l'être qui place des outils entre lui et le monde. Pour Bergson, une des caractéristiques principales de l'homme est sa capacité à fabriquer des outils et des choses. L'intelligence de l'homme est sa faculté à utiliser des « *instruments inorganisés* », c'est-à-dire des outils. Ainsi en fabriquant des choses, l'homme se fabrique lui-même. Les inventions de machines, d'outils à faire des outils, modifient l'humanité et donc l'ensemble des hommes.

Mais comment l'invention modèle le milieu humain, l'individu et la société ? Pour Bergson, les transformations de l'outillage ont un effet générateur de nouvelles habitudes intellectuelles et sociales. Ces nouvelles habitudes naissent de l'adaptation de l'individu et de la société à de nouvelles techniques qui apparaissent grâce à l'invention d'un outil. En ce sens, l'on peut donc dire que la technique est l'ensemble des outils et des machines qui permettent de produire et de réaliser des objets.

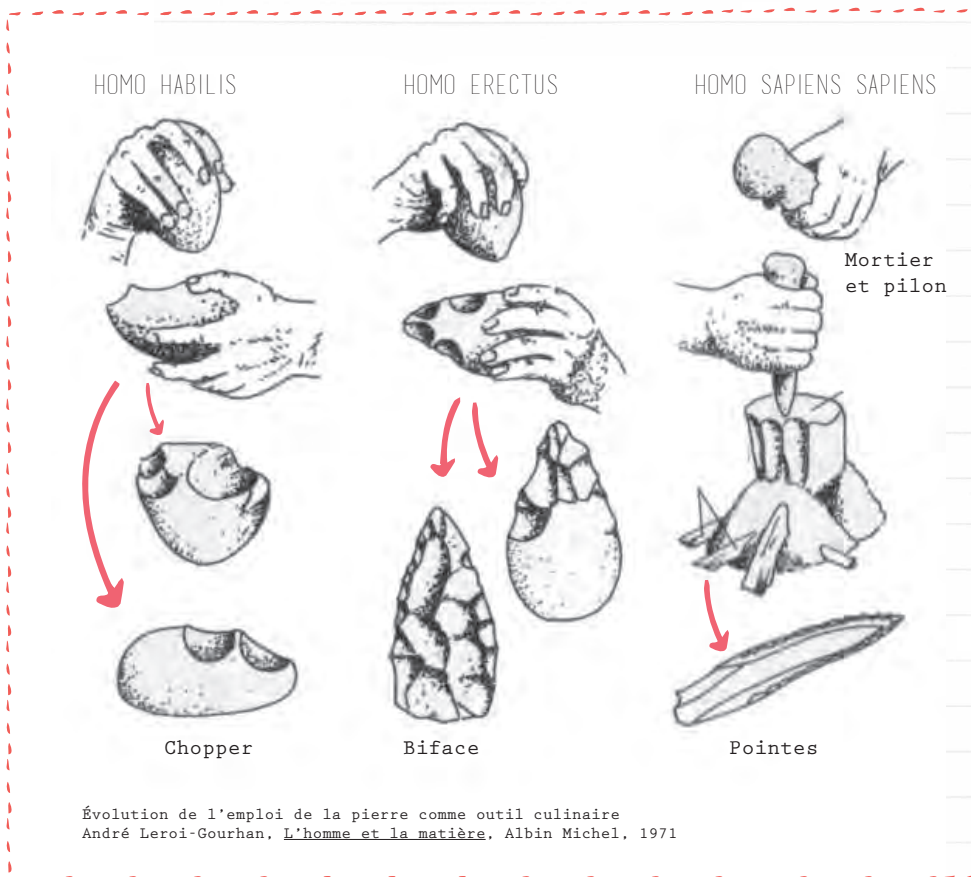
Les outils sont donc des objets spécifiques que l'on peut attraper, porter, manipuler. « *Les outils peuvent d'un premier abord être considérés comme de simples objets, faisant partie de l'environnement ; ils deviennent des outils, des extensions de la main, à partir du moment où on les empoigne.* »<sup>27</sup>

L'outil est donc conçu pour rationaliser l'action. Par exemple, un tournevis est conçu pour visser. S'il ne visse pas bien, il perd son caractère d'outil. Ainsi l'outil ne peut exister sans le geste qui lui est associé. De plus, un même outil peut avoir plusieurs fonctions selon le domaine dans lequel il est employé. Pour exemple, le tube qui sert à souffler le verre peut être employé par le confiseur pour rouler une plaque de sucre. Selon Leroi-Gourhan, « *l'outil n'est réellement que dans le geste qui le rend techniquement efficace.* »<sup>28</sup> En ce sens, sans le geste qui lui est associé l'outil prend plusieurs fonctions.

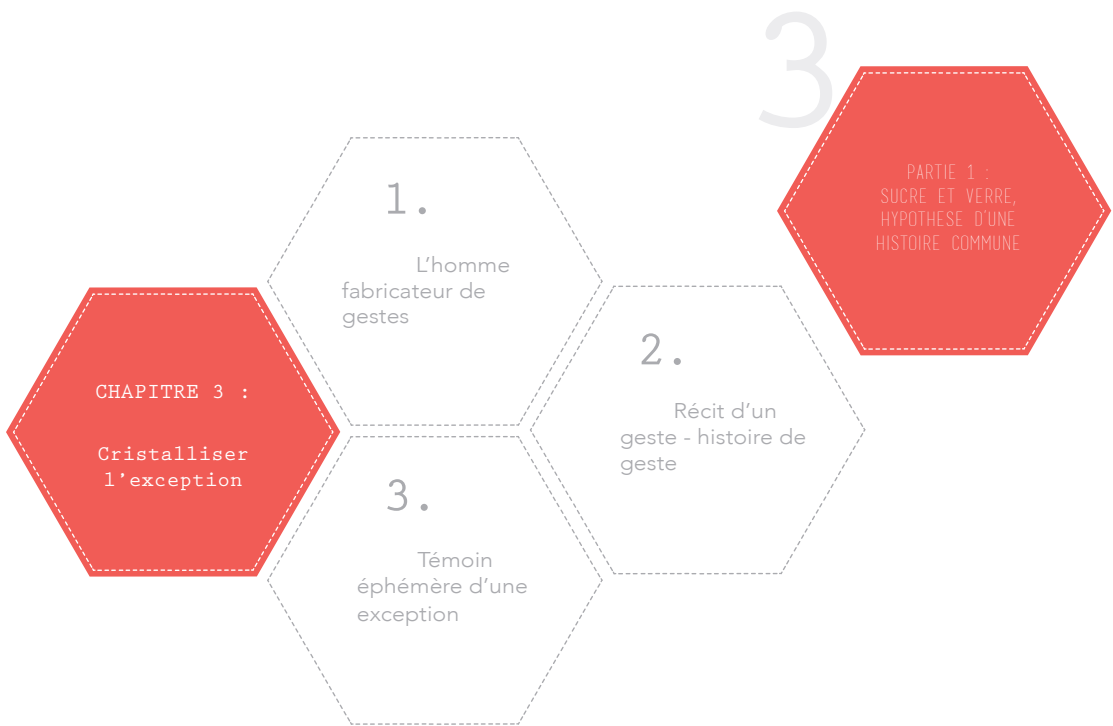
Ainsi, seul l'homme semble capable de construire des outils à faire des outils, comme l'affirme Bergson dans *L'Évolution créatrice*. Si l'outil est une extension du pouvoir de préhension et de percussion de la main, c'est bien le geste qui assure son efficacité. L'auteur s'attarde sur la notion d'habileté, je cite : « *le geste est le juste dosage de mouvement inspiré et de savoir calculé, l'équilibre entre le mouvement du corps, spontanément lancé et la connaissance analytique des solides.* ».

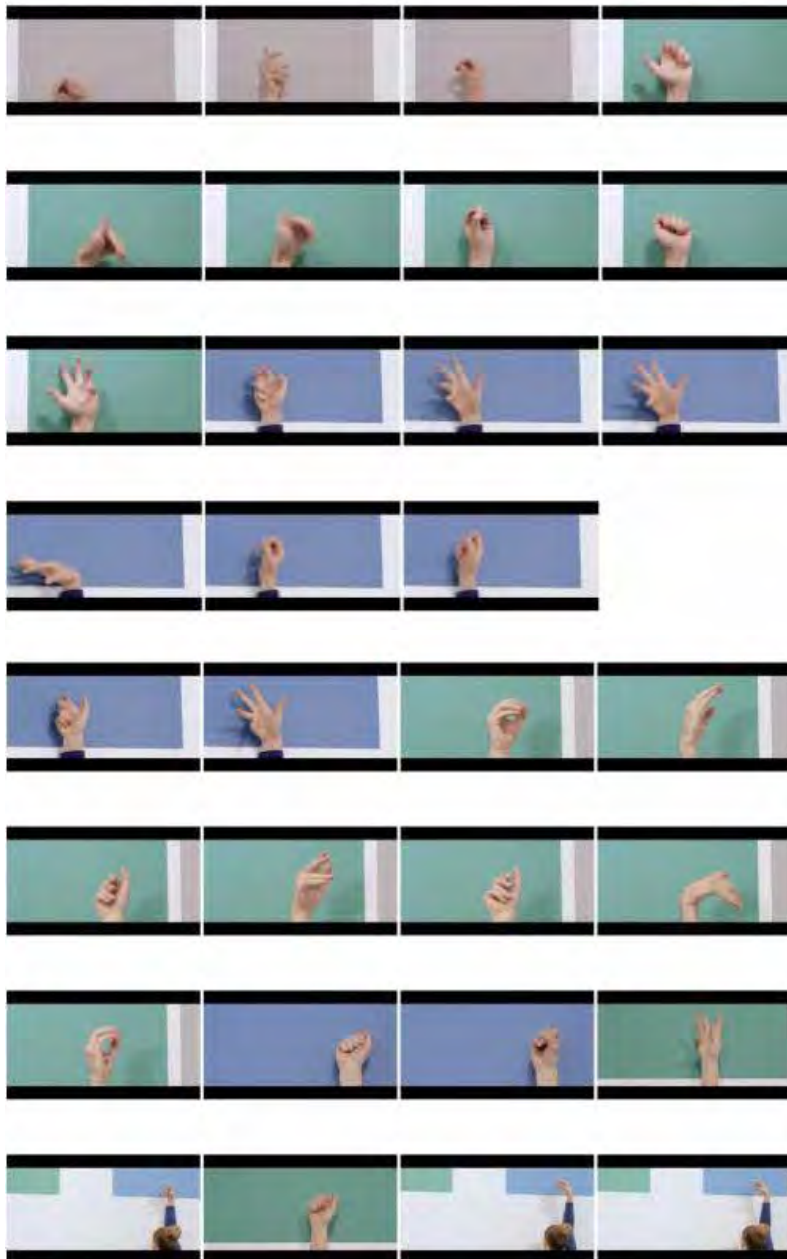
Mise au point, siècle après siècle, la technique évolue et devient témoin éphémère d'une histoire. Pour exemple, sucre et verre ont évolué dans le sillage l'un de l'autre<sup>29</sup>. Durant la Renaissance, une avancée technologique en verre apparait, la même se retrouve quelque mois plus tard en sucre participant ainsi à l'élaboration de nos confiseries actuelles : berlingot, sucre d'orge... Sans ce travail commun, le sucre soufflé ou torsadé de Murano n'aurait probablement pas vu le jour.

Mais aujourd'hui, ces deux pratiques se sont dissociées, chacune a évolué séparément de l'autre. De nouvelles découvertes sont nées dans le secteur du verre notamment. Aussi, questionner les outils verriers actuels et les transposer au sucre me permettra de découvrir de nouveaux possibles pour la matière. Cette transposition, accompagnée d'une éventuelle création d'outils appropriés, témoignera de ce lien entre sucre et verre.









Extrait de la vidéo « What shall we do next ? sequence #2 »  
Julien Prévieux  
2007-2014  
Étude des gestes et du mouvement, et plus précisément la manière dont notre corps  
est configuré par notre environnement, qu'il soit social ou technologique



- De l'algorithme guidant le geste de l'artiste (V.Molnar) à l'inventaire de nos gestes brevetés (J.Prévieux), nos gestes aujourd'hui sont différents de ceux d'hier. L'homme crée de nouvelles machines et outils qui eux-mêmes engendrent de nouveaux gestes. Revaloriser l'origine commune au sucre et au verre permet de créer de nouveaux gestes et de ce fait de nouvelles formes, de nouveaux usages, par le biais de l'évolution des techniques et des outils. Afin d'avancer dans notre propos, il est important de développer cette notion de geste pour comprendre en quoi le geste participe à l'élaboration du statut exceptionnel du sucre et donc au témoignage de cette origine.

*« La mémoire d'une communauté humaine ne réside pas seulement dans les traditions orales ou écrites, elle se tisse aussi dans l'éphémère des gestes efficaces »*

David Le Breton, 1992, La sociologie du corps, éditions PUF, huitième édition, Que sais-je ?, p.51

Le geste participe à écrire l'histoire au même titre que des écrits ou transmissions orales. À chaque geste son époque. Pour exemple, les gestes employés à la fabrication de sucre sont mis sur un piédestal à la Renaissance, tandis qu'aujourd'hui, automatisés, ils ont perdu toute valeur.

Aujourd'hui ? Nous n'avons que peu de traces visuelles ou écrites de cette époque. Seules de vagues gravures représentent les *Trionfi* et relatent leurs exceptions. Quant aux gestes, l'on ne peut que les imaginer : casser, tailler, souffler... Aucun visuel n'existe, seules les formes obtenues témoignent de leurs similitudes avec les techniques verrières. En ce sens, les gestes sont bien des témoins éphémères de l'histoire grâce auxquels l'on comprend une époque...

Mais qu'est ce qu'un geste ?



# 1. L'HOMME FABRICATEUR DE GESTES

« On ne peut comprendre la technique (et le déterminisme spécifique qu'elle met en route) sans remonter au geste qui, littéralement, la mine, la dessine, la modélise. Une technique est d'abord le couronnement d'un geste et le décalque de sa forme ».

Michel Guérin, 2011, Philosophie du geste, Paris, Actes Sud Editions, p.22-23

Souffler, parer, rouler, tailler, re-souffler, graver, estamper ...

Du latin *gestus*, « attitude, geste, mimique, jeu », de *gestum* « faire », les gestes sont la manière de mouvoir le corps, mouvement du corps volontaire ou involontaire. Ils sont considérés sous leurs aspects fonctionnels (exécution d'une action, d'une opération) ou en tant que signes (révélant un état psychologique, ou visant à exprimer quelque chose)<sup>30</sup>.

L'histoire de l'humanité est indissociable de l'histoire des gestes. Ils renvoient à notre inscription dans le vivant mais, aussi nous définissent comme homo-faber, comme hommes fabricateurs d'outils, hommes sous le signe du déplacement, de la marche, de la démarche, du faire, de la production, de l'agencement de dispositifs qui créent des mondes... Selon les propos de Julien Prévieux, artiste et commissaire d'exposition, recueillis lors de l'exposition Je suis une réalité mécanique, « la mécanique des gestes », 2015. Le geste est donc un constituant de l'homme.

Les gestes permettent de nous identifier (postures et gestes liés à notre profession, notre sexe, ceux qui nous regardent ...) ; ils rendent possible l'individuation mais sont en même temps toujours des formes d'aliénation : mes gestes émanent de l'extérieur, de ce qui est autre que moi (société, culture...) par un principe de mimétisme... Ainsi tel ou tel artisan aura des gestes différents selon son apprentissage, sa personnalité.

Aujourd'hui, les gestes ont été analysés, rationalisés, segmentés afin de pouvoir être programmés et exécutés par une machine ou par un homme (dans le cas du taylorisme ou du fordisme). Ils sont alors traduits en termes de règles et d'instructions et deviennent des protocoles à répéter indéfiniment. Le savoir-faire de l'artisan se perd peu à peu.

Et pourtant, sans le geste de l'artisan la machine ne pourrait exister.

Inventeur de gestes, l'artisan réalise des gestes spécifiques dits « techniques ». Le geste technique entraîne alors une action sur la matière en faisant appel à l'usage d'un outil : tube de métal, pince de bois, gants en éponge... Tout objet sert à l'artisan, qui au contact de sa main et de son savoir-faire, se transforme en outil, dès lors qu'il l'empoigne, c'est-à-dire, dès lors qu'il le manipule, qu'il le met en mouvement et qu'il lui associe une action précise.

Le geste technique fait donc l'objet d'une profession : peintre, chirurgien, confiseur ou encore verrier où le savoir-faire est essentiel. Les gestes sont alors spécifiques à une technique. Ils sont définis comme une habileté acquise par apprentissage permettant la réalisation d'une tâche orientée vers un but spécifique.

1. Pressoir pour extraire jus de canne à sucre

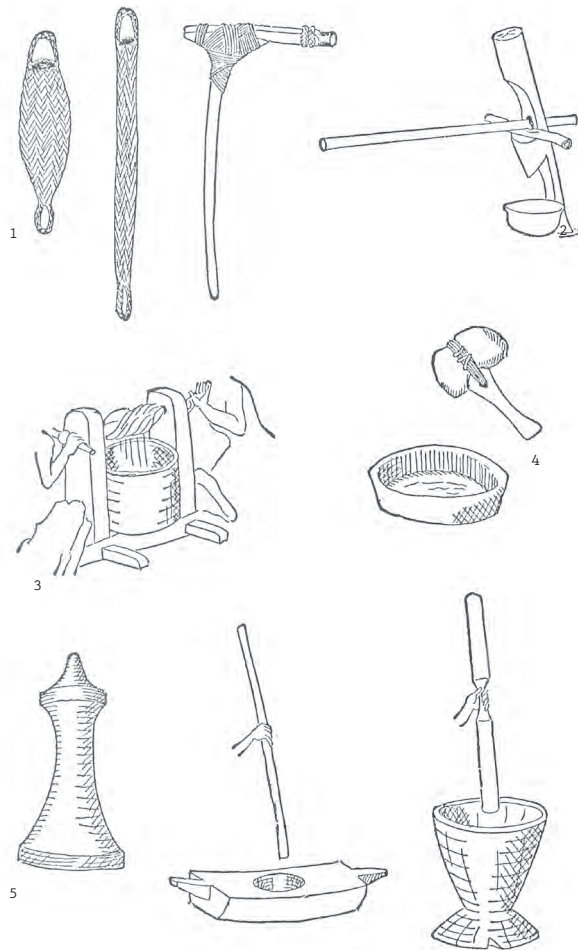
2. Appareil pour découpe de la canne à sucre

3. Appareil pour extraire sirop

4. Marteau à broyer la canne à sucre

5. Mortier et pilon

Des compétences précises sont nécessaires : maîtrise du souffle, des courbes de cuisson... Essayez de reproduire cela chez vous, le résultat sera bien différent de celui du maître confiseur ou du verrier. Seule, une minorité de personnes « qualifiées » peut les réaliser, ce qui renforce alors la notion de préciosité et d'exception que l'on associe au savoir-faire. C'est cette famille de gestes qui m'intéresse, cette famille si riche de potentiels et de savoirs.



Gestes techniques : le pressage (pierre, bois et corde)  
André Leroi-Gourhan, Milieu et technique, Albin Michel, 1973, p.150

Comment le geste est-il apparu, entraînant de ce fait l'apparition des outils ?  
Le premier à manipuler des outils fût probablement l'homo habilis, premier hominidé à adopter la stature bipède. Selon certaines théories, le recul de la forêt et l'apparition de la savane ont forcé l'homme, en raison des herbes hautes, à progressivement se lever pour la défense de son territoire.

Ainsi en libérant la main, la bipédie a livré les êtres que nous sommes à la technique. La main a perdu sa fonction locomotrice, et le processus d'hominisation<sup>31</sup> s'est mis en marche.

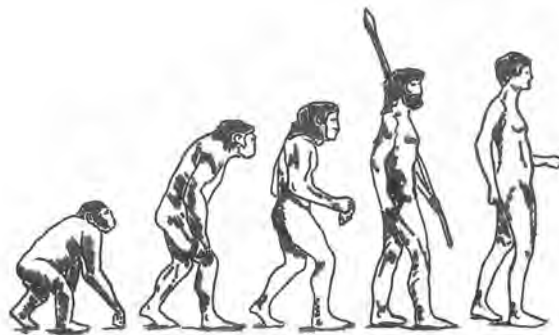
La station verticale a entraîné la libération de la main qui s'est alors mise en contact avec son environnement proche pour l'explorer. Ceci a généré un processus d'encéphalisation durant lequel le volume de la boîte crânienne et l'organe cérébral se sont développés considérablement. L'homme est devenu plus intelligent.

C'est ainsi qu'apparaît l'outil, ce médium qui permet de modifier l'environnement. La main fût donc l'un des premiers outils, mais son usage reste limité comme nous avons pu le voir précédemment. L'outil est donc caractérisé comme un moyen d'accroître la puissance initiale de l'homme. Un moyen qui a transformé le milieu dans lequel il vit.

Ainsi, biologiquement, l'homme s'adapte à la nature, tandis que culturellement, il adapte la nature à lui. L'outil est alors un élément capital de ce qu'on appelle la culture, soit cette matrice dans laquelle l'homme s'émancipe de la nature, c'est-à-dire de l'ensemble du monde matériel préexistant à l'homme et non transformé par lui.

Ainsi, l'outil est ce qui permet de passer de l'agir (*praxis*) au faire (*poïesis*). L'action (agir) tient toute entière dans sa durée propre et immanente. Lorsque je cours, la course n'existe pour ainsi dire que durant le temps où je cours. La course est immanente, elle n'existe que le temps qu'elle existe. Elle ne dépasse pas ce temps.

Inversement, la fabrication (faire) laisse un produit extérieur ou l'action sera oubliée dans le sens où elle n'apparaît pas sur le produit fini. Le geste est alors éphémère.



Processus d'hominisation



« Rolling Pin », Claire Baldeck, 2015  
Action éphémère du geste = empreinte la matière verre



### 3. LE GESTE, PORTEUR D'UNE EXCEPTION

---

- Ephémère, de courte durée, qui ne connaît qu'un temps fugace, bref ... Le geste existe dans le souvenir de celui qui l'a accompli, le souvenir de l'action. Carré de sucre gravé, verre obtenu par le souffle du verrier, porcelaine tournée... Le geste possède une valeur, des qualités jugées supérieures, dignes d'estime... Les artisans façonnent, mouvement après mouvement, la matière. Une fois ces gestes accomplis, il reste un objet de verre, de sucre, de bois, de métal... Mais le geste a disparu, devenant le témoin de la matière. Il fige l'histoire passée. Cette richesse des gestes n'est pas perceptible pour les non-initiés, il est important de les revaloriser, de les assumer pour honorer ce passé oublié, celui de la matière. Comment y parvenir ?

L'exception se révèle donc dans le travail de la matière, les longues heures à peaufiner gestes et techniques, et à réfléchir à des outils adaptés... Ainsi l'on peut affirmer que le geste est riche d'exception car celui-ci va induire des formes spécifiques, des scénarios de dégustation précis suggérés par les gestes dont les formes découlent.

Pour revenir à notre propos, l'exception se crée donc dans l'élaboration d'un scénario d'usage qui magnifie la matière mais aussi dans la maîtrise de savoir-faire par l'emploi de techniques et gestes précis. Le sucre, denrée peu coûteuse, devient alors exception dans les valeurs qu'elle sous entend, celle d'un savoir-faire perdu, riche de potentiel et non dans la valeur marchande qui suscitait à la Renaissance la convoitise. Là est toute la différence entre l'exception d'aujourd'hui et celle d'hier.

Mais comment figer ces valeurs au travers du sucre ? Comment concilier scénario d'usage, savoir-faire et gestes qui révèlent aujourd'hui mon exception ?

Venez donc avec moi découvrir ce nouvel univers sucré.









PARTIE 3 :

CONTEMPLATION ET  
DÉGUSTATION SUCRÉE

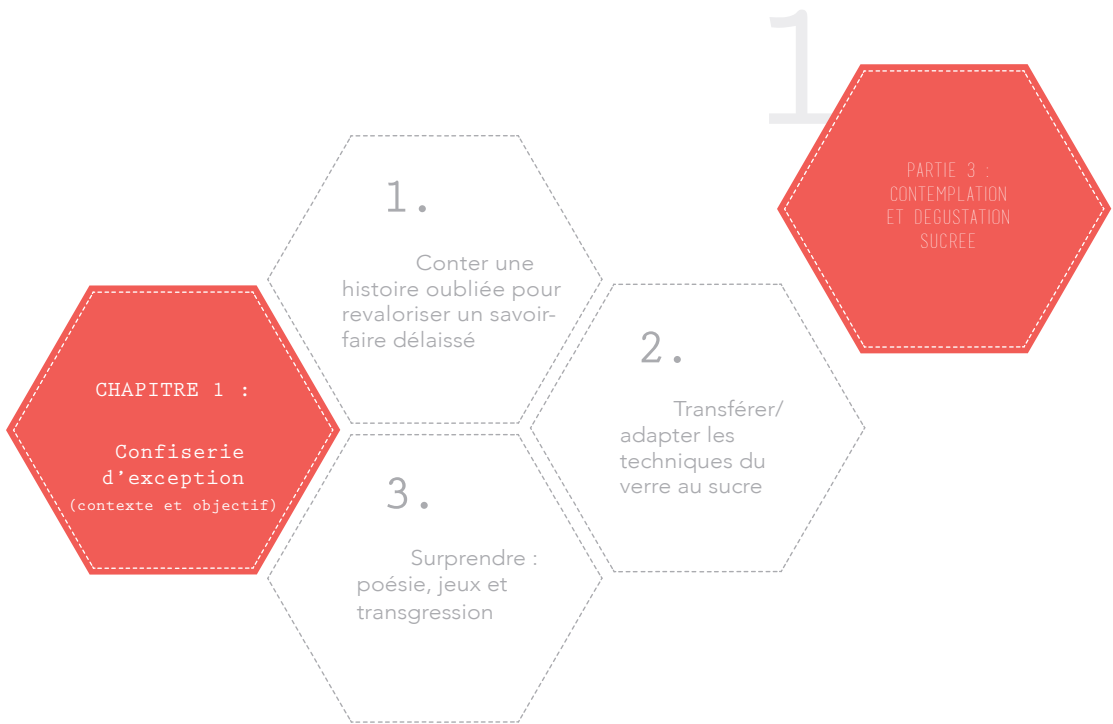


- Souffler, tailler, graver, meuler, façonner, buller, étirer, filigraner, mouler, couler, guillocher<sup>32</sup>, estamper... Les gestes verriers modifient la perception que nous avons du sucre. Moitié bonbon - moitié objet, le sucre prend un nouvel aspect et varie dans ses formes et fonctions.

Objets à consommer, à contempler, à partager...

Vous l'aurez compris le sucre change d'aspect.









## 1. CONTER UNE HISTOIRE OUBLIÉE POUR REVALORISER UN SAVOIR-FAIRE DÉLAISSÉ

---

Un oubli, un morceau d'histoire perdu, sucre et verre se sont dissociés, petit à petit. Leurs chemins se sont fractionnés et de cet héritage, il ne reste que quelques techniques communes comme le soufflage, le coulage, le moulage ou encore l'estampage. Certains gestes restent similaires pour la fabrication de la pâte, le cueillage<sup>33</sup> de la matière... Comme nous l'avons déjà longuement abordé. Ainsi avec l'industrialisation, le sucre et le verre se sont banalisés. De leur faste commun d'antan, il ne reste qu'un lointain souvenir. En tant que designer, il me semble intéressant de recréer ce lien verre-sucre, afin de redonner au sucre des qualités plastiques aujourd'hui moins courantes et quelques peu délaissées : une matière cristal, translucide, qui diffuse la lumière à l'instar du verre.

Comment, par le design, réunir à nouveaux ces deux corps de métiers ? Une collaboration est-elle possible aujourd'hui entre confiseur et verrier ? Comment l'envisager ? Je propose de créer un pont entre ces deux savoir-faire afin de mettre en évidence et d'interroger les transferts possibles aux deux techniques pour produire de nouveaux objets de sucre.

Pour magnifier le savoir-faire et révéler l'exception de la matière sucre, l'objet se façonne selon les techniques verrières : coulage, moulage, soufflage, estampage, taille, sablage, fusing et reticella ...

À travers les gestes verriers, des similitudes se dévoilent. Ce sont ces similitudes sur lesquelles je souhaite travailler. Adapter les techniques de verre au sucre afin d'obtenir des formes sucrées inédites.

Ainsi chaque technique induit des scénarios de dégustation spécifiques à un objet, et révèle ainsi la beauté et la complexité du geste.

Mais quels usages singuliers peuvent naître aujourd'hui de cette ré-association, renaissance sucre/verre ?

Afin de répondre à ce questionnement, venez avec moi expérimenter la matière sucre.



## 2. TRANSFÉRER / ADAPTER LES TECHNIQUES DU VERRE AU SUCRE

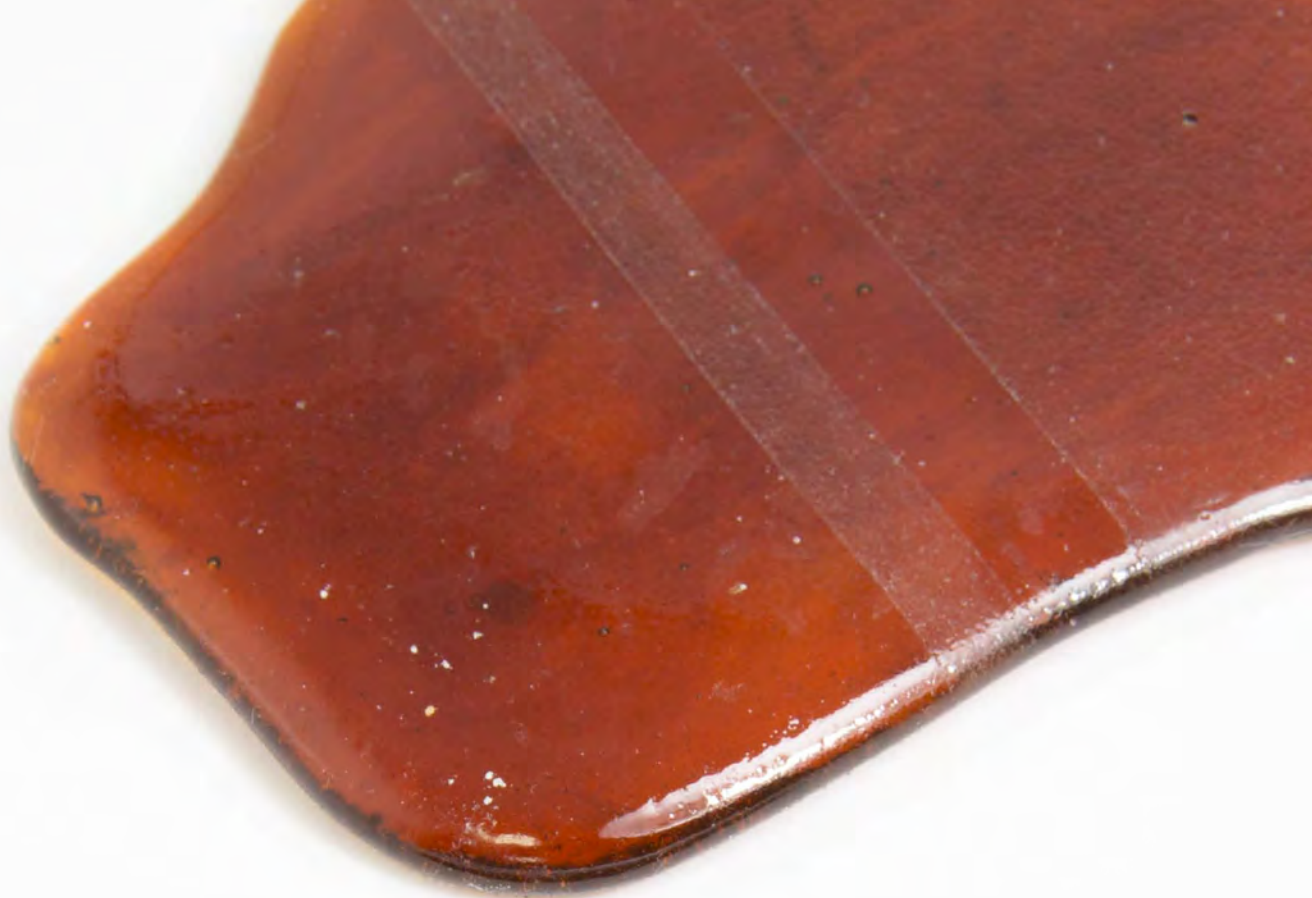
---

- Sabler, colorer, souffler, tailler... Le sucre dans les mêmes conditions que le verre, me confirme que celui-ci se comporte en tout point comme le verre, à quelques exceptions près. Lors de son façonnage, on observe de nombreuses similitudes. Comme le verre, le sucre se travaille à chaud, il est malléable et les mises en formes possibles sont multiples. Mais une particularité se révèle et m'interpelle, le sucre diffracte la lumière comme le vitrail. De nouvelles perceptives d'usage s'ouvrent alors : la contemplation.

À mi chemin entre le bonbon et l'objet, ces objets de sucre questionnent. Est-ce du verre ? Du sucre ? Peut-on les consommer ou doit-on seulement les admirer ? Ils surprennent, comme à la Renaissance avec l'étonnement suscité lors des banquets.

De cette surprise, émane une nouvelle catégorie d'objets, à travers laquelle l'exception se révèle. Entre magie et étonnement, le but de mon projet est donc de démontrer toutes les techniques possibles avec cette matière. De puiser dans les savoir-faire verriers pour les réintégrer au sucre.





# TAILLER



cuisson : sucre 160°C  
technique : verre à plat  
outil : meule diamantée

# TALLER



cuisson : sucre 160°C  
technique : verre à plat  
outil : pontil

# TAILLER



cuisson : sucre 160°C  
technique : verre à plat  
outil : meule diamantée

# SABLER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à plat  
outil : sableuse + corindon

# ESTAMPER



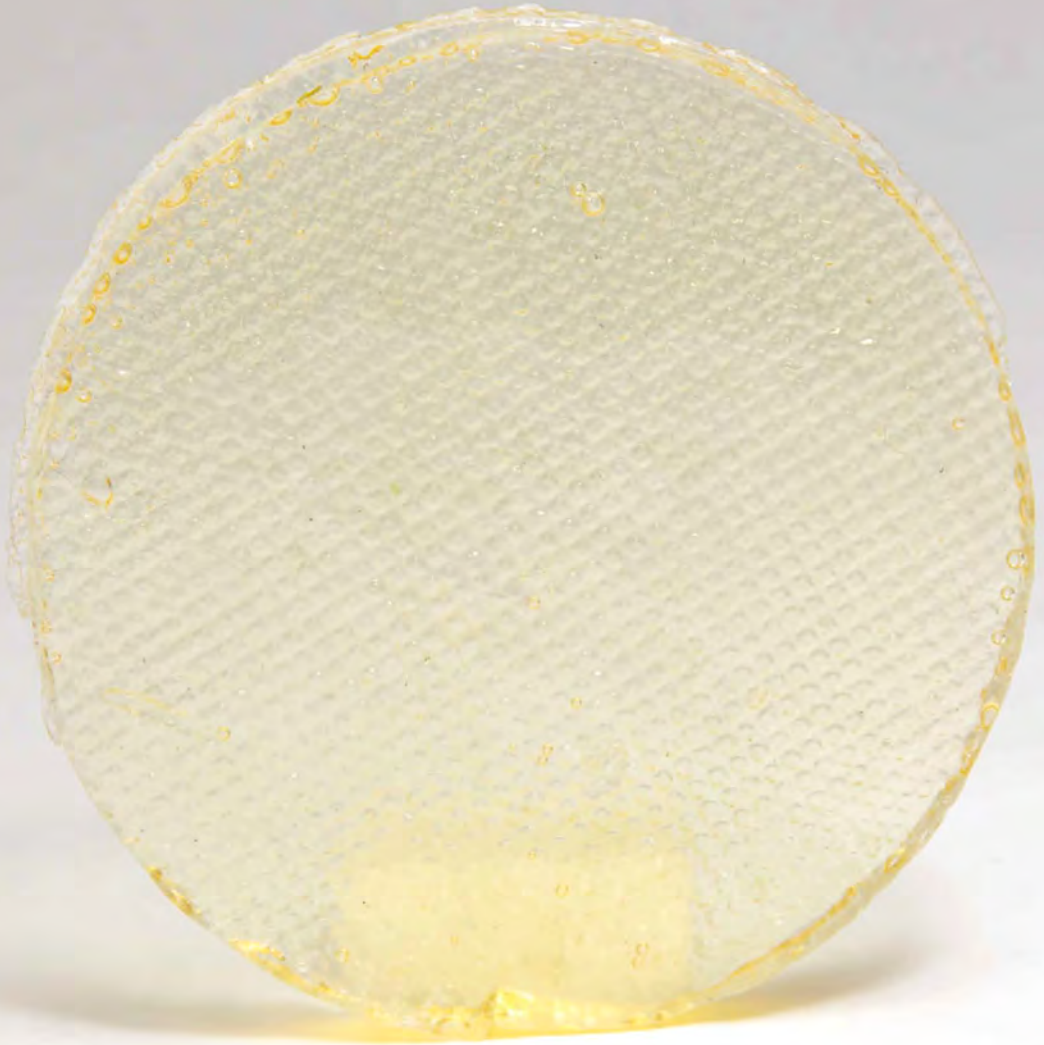
cuisson : sucre 150°C  
technique : verre à plat  
outil : spaghetti

# ESTAMPER



cuisson : sucre 150°C  
technique : verre à plat  
outil : spaghetti

# ESTAMPER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : silpate



# BULLER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à plat  
outil : levure chimique

# MOULER



cuisson : sucre 160°C  
technique : verre à chaud  
outil : moule en plâtre

MOULER

CONTENIR



cuisson : sucre 160°C  
technique : verre à chaud  
outil : huile

# SOUFFLER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : canne à souffler

# SOUFFLER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : canne à souffler

# ÉTIRER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : 2 cannes à souffler

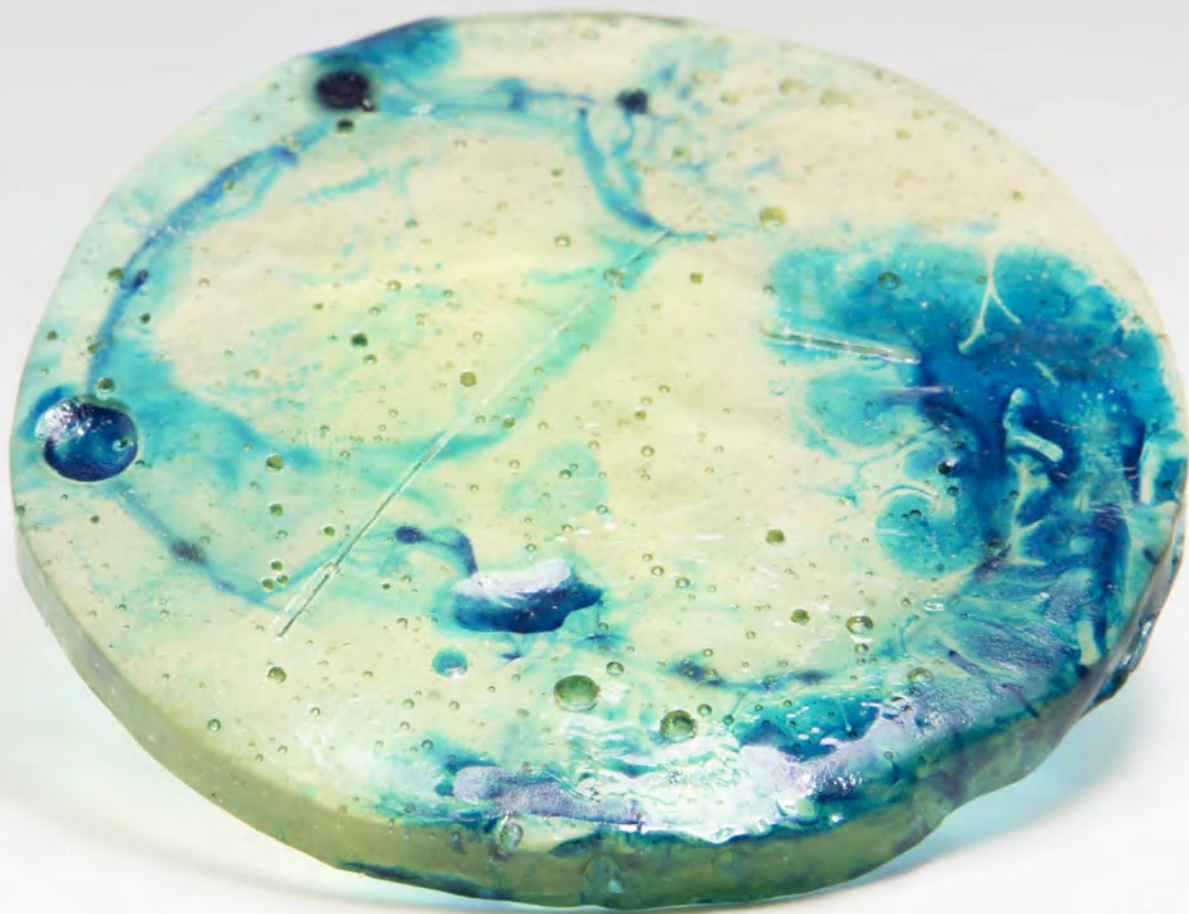
# COLORER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : pigments en poudre

COLORER

MÉLANGER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : colorant + gélatine



COLORER

MÉLANGER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : 2 colorants

COLORER

DÉGRADER



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : colorants + eau

# COLORER

FUSING



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : plaques de sucre superposées

COLORER

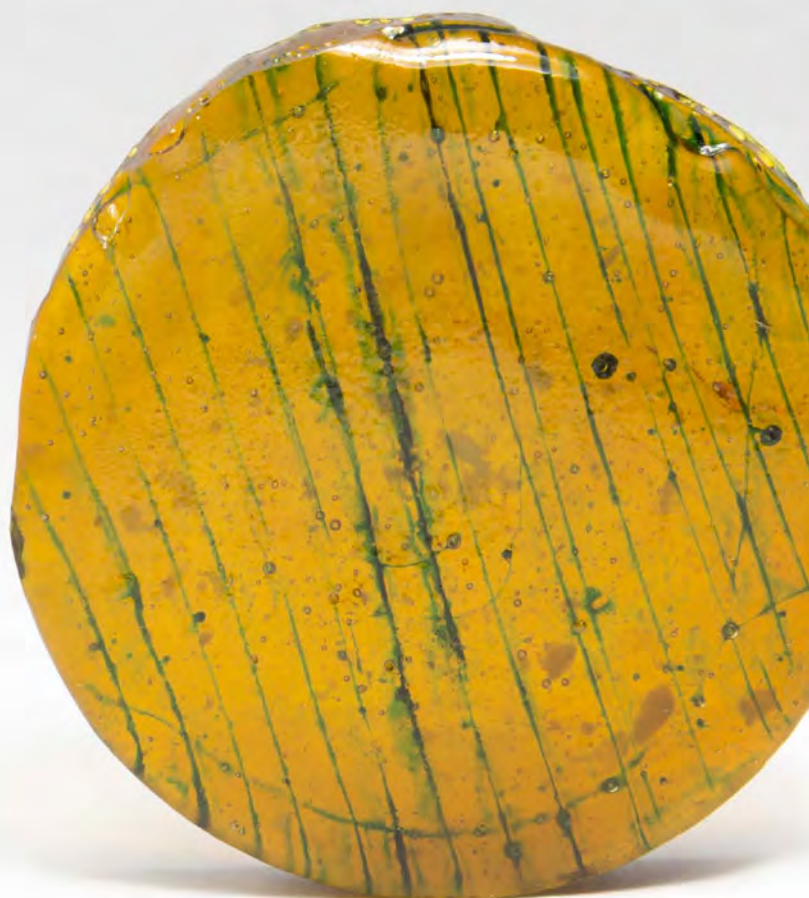
RETICELLA



cuisson : sucre 140°C  
technique : verre à chaud  
outil : colorant + baguettes de sucre

# COLORER

RETICELLA



cuisson : sucre 140°C

technique : verre à chaud + gravure

outil : colorant + baguettes de sucre

- Surpris dans ses attentes, le mangeur s'interroge. Ne comprenant pas toujours ce qu'il goûte et ne goûtant pas toujours ce qu'il croit, il doit convoquer tous ses sens, fouiller dans sa bibliothèque de références, consulter son voisin, coopérer, pour s'enrichir de cette expérience inédite. Ainsi le dialogue s'établit, l'échange se crée, la boutade est lancée, la réaction provoquée. Et paradoxalement, ce divertissement recentre l'attention sur l'assiette, les lois de la pensée magique rentrent en action. « *L'espace social alimentaire* »<sup>34</sup> se met en place. Le jeu est lancé.

Le jeu se révèle être un universel humain. Dès que l'on sort du domaine des jeux purement verbaux, nous sommes confrontés à la question des objets dans le jeu et à celle du corps qui manipule ces objets ludiques. La partie d'échecs ou le concours de cracher de noyaux ne se réalisent que si les joueurs disposent du matériel adéquat.

Mais qu'est-ce qu'un objet ludique ? L'objet ludique est par nature différent de la plupart des autres objets qui peuplent notre quotidien. Il est radicalement différent, au sens où il matérialise un règlement. L'exemple le plus simple est celui du dé : il matérialise une règle de jeu qui détermine par exemple l'avancée des pions selon des tirages aléatoires. L'objet ordinaire existe en soi, l'objet ludique est la manifestation, le support de la règle et de l'imaginaire.

Mais quelle forme prend le jeu dans l'alimentation ?

Aux côtés de la satisfaction vitale du « besoin », nous trouvons, chez tout homme, le jeu. Il est défini comme une action libre, située en dehors de la vie courante (fête...), capable d'absorber totalement le joueur. Le jeu s'insinue donc dans le besoin « fonctionnel », introduisant, par là même, une action dénuée de tout intérêt matériel.

Certains types de jeu s'accomplissent en un temps et dans un espace expressément circonscrits. Ils se déroulent selon des règles données (*games* ou *rituels*), dans une ambiance de ravissement et d'enthousiasme. Ils suscitent des relations de groupes, s'entourent volontiers de mystère vis à vis du monde habituel.

Le jeu alimentaire s'organise alors autour de deux modèles<sup>35</sup> :

- celui du ludique (*play*), le jeu spontané quotidien de l'enfant
- celui du codifié (*games*), qui suppose des codes ou des règles culturelles, fixe les principes d'interaction entre joueurs. Le jeu se confond alors avec le rituel. Un échange s'établit. Il est plus ou moins compétitif, et obéit à des règles contractuelles. C'est ce jeu codifié qui m'intéresse alors.

Ainsi, le jeu renforce l'étonnement chez le mangeur. De ces petits objets de sucre, le consommateur ne sait qu'en faire. Faut-il les casser, les faire fondre ?

Par des manipulations, il rentre en interaction avec l'objet, selon des codes définis au préalable. Pour appréhender l'objet, il questionne les gestes utilisés lors de sa fabrication, et de fait, révèle l'exception du sucre, comme nous l'avons vu précédemment.



« Selfridges » sucre  
Vitrine de magasin  
Fernando Laposse  
2012

Mais qu'en-est il de l'objet à contempler, à regarder longuement avec admiration ? Finit-il par être dégusté ? Peut-on jouer avec ? Entre contemplation et dégustation se joue quelque chose. Alors, comment inciter à manger quelque chose qui satisfait les yeux ? Le jeu, à travers les scénarios, joue un rôle dans cette incitation. Par le jeu, l'espace mis en scène se transforme au fur à mesure des grignotages, et modifie la perception de l'espace comme avec le projet vitrine de Fernando Laposse Selfridge. Le sucre coloré modifie alors la perception du sucre blanc qui prend un tout autre aspect ...

Afin d'enrichir gestes et scénarios d'usage, j'envisage aussi de travailler sur des outils de dégustation et de contemplation.

Pour exemple, avec son projet On ne joue pas à table, la designer Charlotte Brocard, se joue des bonnes manières et des règles de bienséances à table. Pourquoi ne pas piquer quelques bouchées dans l'assiette de son voisin à l'aide d'une fourchette démesurée !

Charlotte Brocard crée des outils destinés à rompre avec les bonnes manières et à amplifier les mauvaises : boire proprement, ne pas mettre les coudes sur la table, ne pas se servir dans l'assiette du voisin...

Elle propose des repas au cours desquels, les commensaux doivent jouer pour manger, afin que la table redevienne un support à la complicité et au partage. Ainsi, les gestes normalement considérés comme impolis sont amplifiés et se mettent en scène.

Tout comme Charlotte Brocard, je souhaite questionner la gestuelle permettant la consommation par la création d'outils de dégustation.

Mais quels outils pour accompagner la dégustation ? Supports de dégustation, système de fonte ... Le consommateur interagit alors avec l'objet pour en prendre possession. Intervenir sur l'outillage, c'est aussi envisager les mécanismes du goût, de la table à la bouche, se détacher du formalisme : les outils affinent les saveurs, révèlent les textures...

Mais quels gestes pour quels scénarios et pour quels usages ?







« On ne joue pas à table »,  
Charlotte Brocard  
2010



2

PARTIE 3 :  
CONTEMPLATION  
ET DEGUSTATION  
SUCREE

CHAPITRE 2 :

Objets à contempler,  
objet à déguster





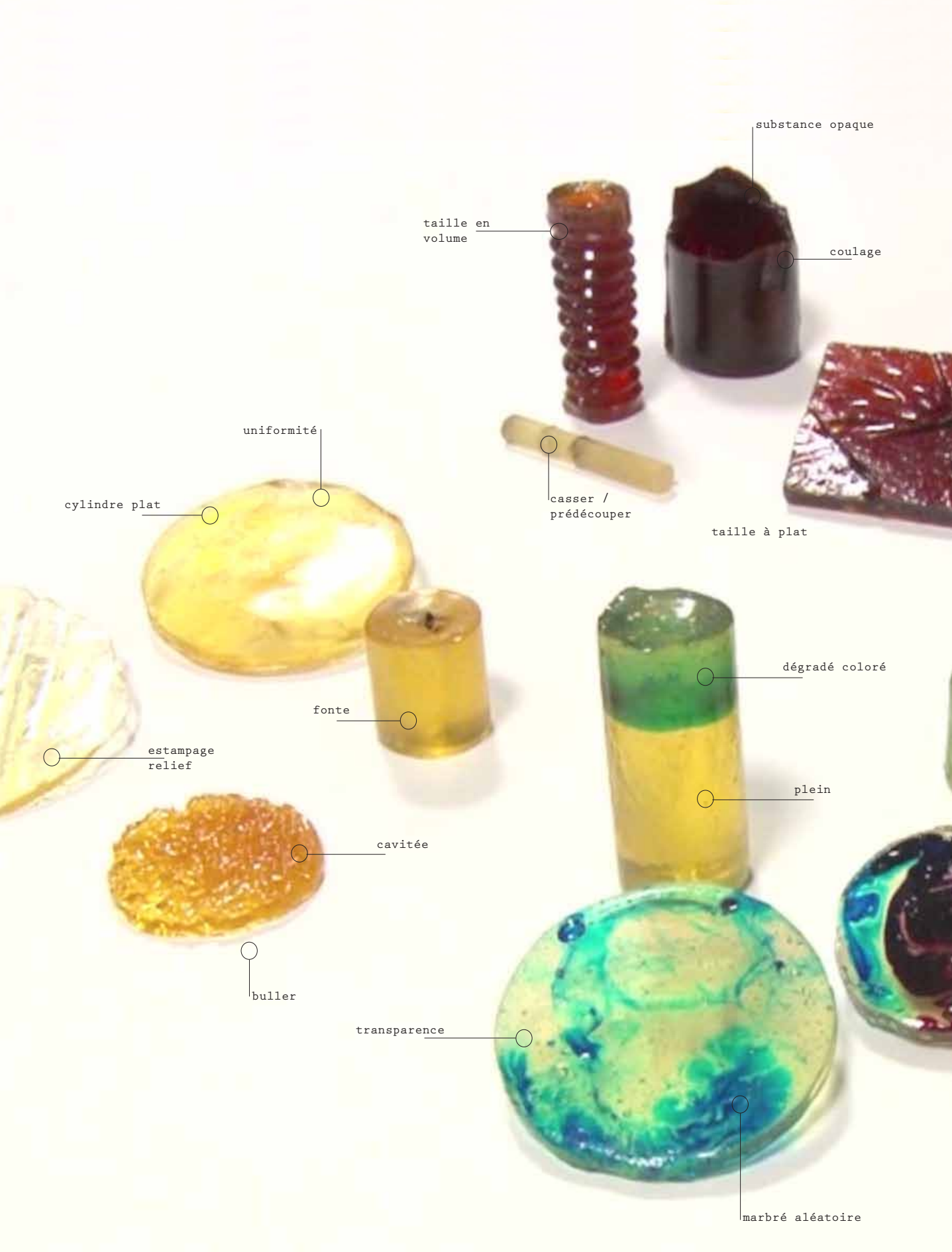
## 1. OBJETS À CONTEMPLER, OBJETS À DÉGUSTER

---

- Au milieu du verre en fusion, des pointes diamantées des tailleurs de verre, l'expérimentation commence. Et si le sucre était taillé et poli à même la meuleuse, puis soufflé au bout d'une canne, abrasé par le corindon de la sableuse ?

L'histoire débute par une admiration du verre, dont j'essaie d'extraire les savoir-faire afin de les adapter au sucre et en déduire des scénarios de dégustation.

Mais, avant la dégustation, un autre sens entre en action, la vue. La gourmandise passe avant tout par le regard. Avant d'être dégustés, ces objets sont contemplés. Entre contemplation et dégustation un lien se tisse alors. L'œil s'interroge, regarde, admire puis contemple, avant que la main prenne le relais. Casser, fissurer, fondre, partager, pour émettre, lécher, sucer, picorer cette nouvelle substance sucrée, pour de nouvelles sensations... Le plaisir du palet. Le sucre s'entoure de multiples propriétés que le design envisage d'exploiter...



substance opaque

taille en volume

coulage

uniformité

cylindre plat

casser / prédécouper

taille à plat

dégradié coloré

fonte

estampage relief

plein

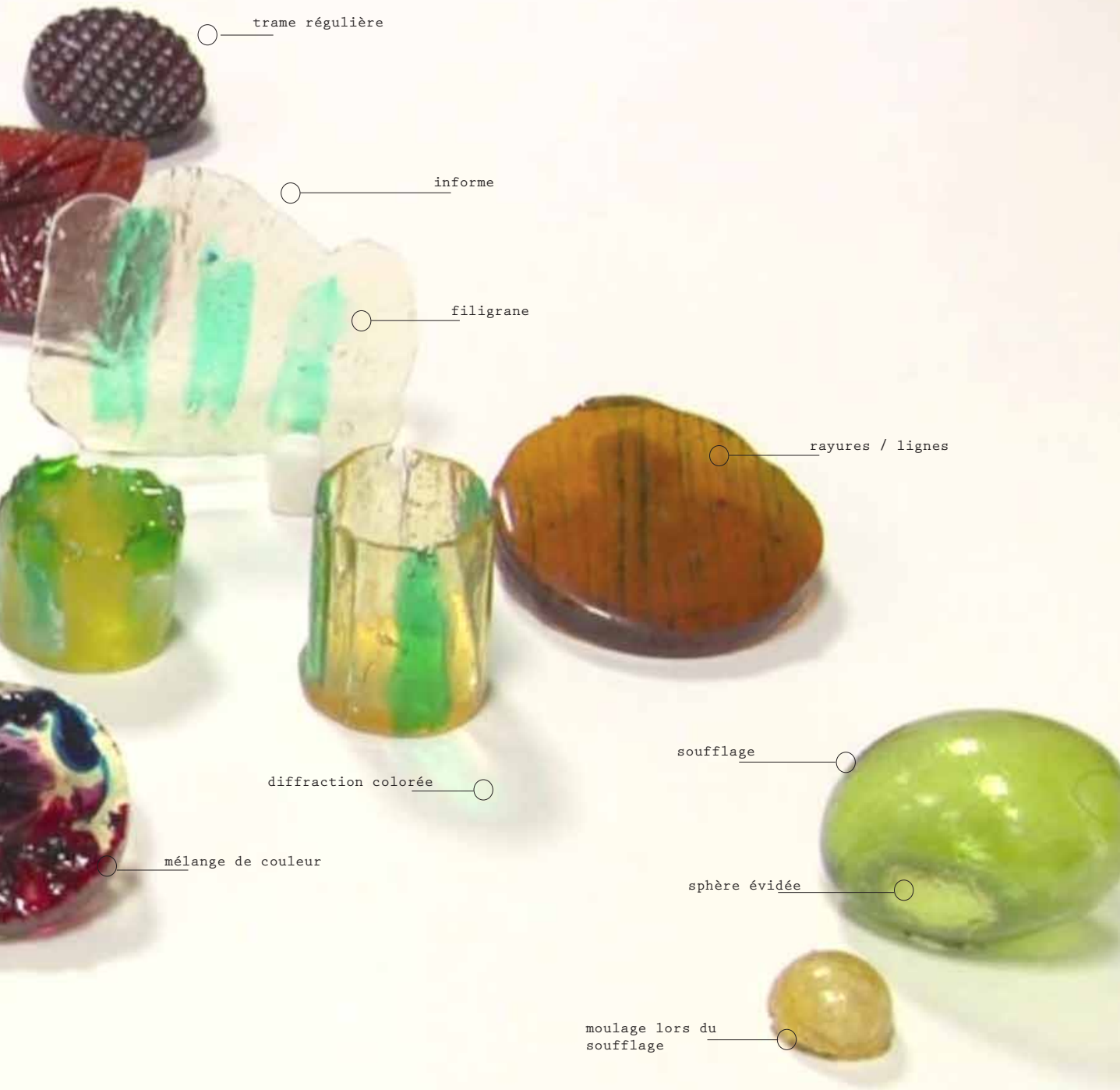
cavité

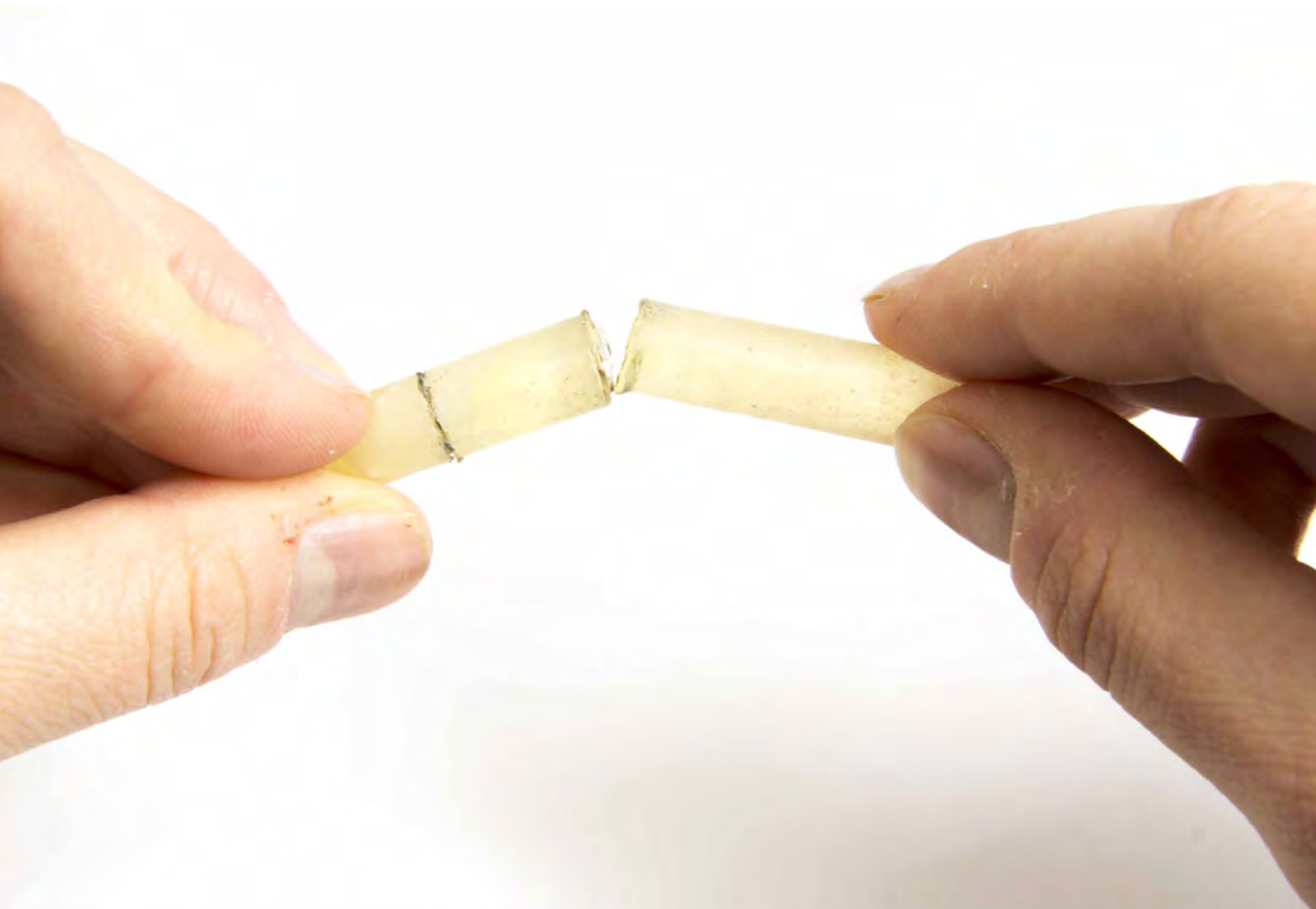
buller

transparence

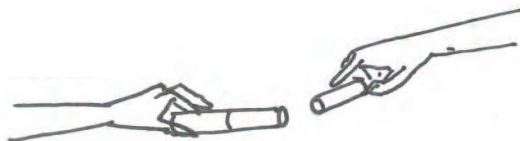
marbré aléatoire

# POTENTIEL DE LA MATIÈRE SUCRE







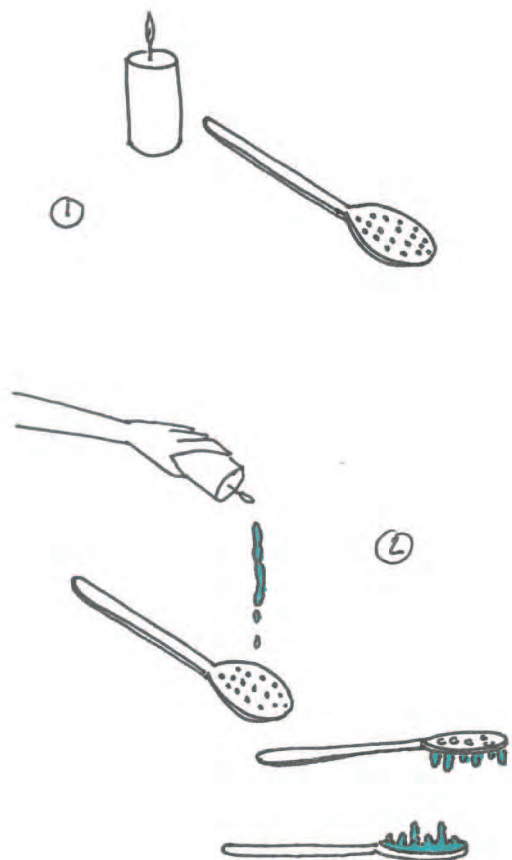


OBJET SECCABLE  
SUCRE + TAILLE = PARTAGE

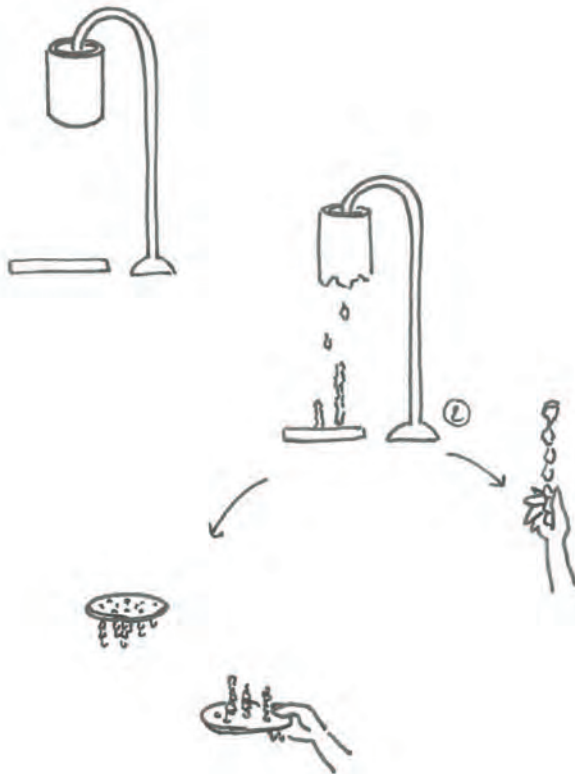
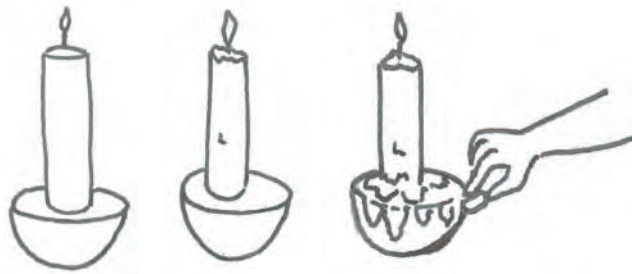


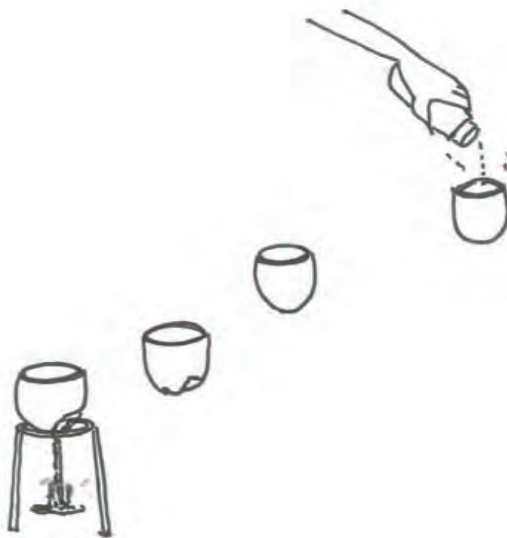






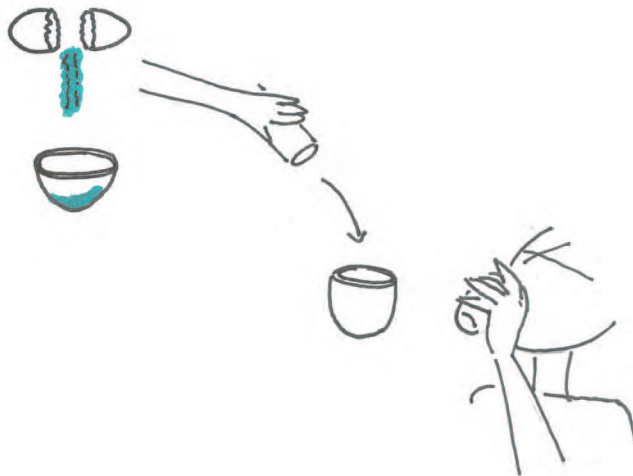
OBJET ÉPHÉMÈRE  
SUCRE + CHALEUR = FONTE











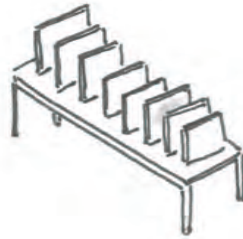
OBJET ÉPHÉMÈRE  
SUCRE + LIQUIDE = FONTE





OBJET COMTEMPLATIF  
COULEUR + TRANSPARENCE = JEU DE  
SUPERPOSITION





OBJET DE DIFFRACTION  
COULEUR + LUMIÈRE + MOUVEMENT = DIFFRACTION





CONCLUSION







◆ Nous mangeons tous du sucre, il fait partie de notre quotidien. Mais, nous le connaissons très peu, hormis dans nos pâtisseries, nos confiseries et autres inventions sucrées. Enfouis dans ces cristaux, le sucre est riche d'une histoire et d'un passé glorieux où savoir-faire et gestes s'entremêlent. Petit à petit, le verre a suivi son chemin pour finalement se détacher du sucre, en laissant derrière lui, un héritage fascinant.

Au début de cet ouvrage, tout comme vous, j'ignorais ce passé. Cette inlassable curiosité m'a amenée à franchir de nouveaux horizons, à questionner davantage cette substance et son histoire. C'est pour cela que j'ai décidé de travailler sur l'analogie du sucre et du verre. Pour témoigner d'une pratique hélas oubliée et lui redonner vie.

Pour mener à bien cette enquête, j'ai rencontré divers acteurs, je les ai écoutés et j'ai échangé avec eux. Et, à ma grande surprise, je me suis aperçue qu'ils ignoraient eux-mêmes cet historique.

Le but de mon projet a donc été de leur faire part de mes découvertes, puis avec leurs aides, de révéler cette exception perdue.

Pour cela, je questionne ces deux pratiques, verre et sucre, à travers le regard du designer. Un regard curieux, naïf, fasciné par la matière qui va au delà des contraintes techniques régies par des codes imposés.

Le sucre sort des mains de son artisan pour être emmené dans celles du verrier. Entre ces doigts, la substance sucrée se transforme et se pare d'un nouvel aspect : celui d'un objet au reflet de verre.

Exploiter cette ambivalence, me permet de démontrer tous les possibles du sucre. De jouer avec les sens visuels, tactiles puis gustatifs. Le sucre devient verre, à moins que ce ne soit le contraire. La surprise est mise en exergue et le sucre se change en jeu, à travers la richesse des gestes verriers.

Objets à observer, à méditer, à fendre, à sucer, à faire fondre, à mousser, à concasser... mais avant tout à partager.

Mais cela, c'est une nouvelle histoire que je vais désormais vous conter.





MILLES MERCI !  
QUELQUES NOTES  
BIBLIOGRAPHIE





... Tout d'abord, je remercie l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'ESDMAA qui m'a suivie tout au long de mon projet, Étienne Pageault et Bertrand Gravier pour leurs précieux conseils et leur soutien.

Je remercie Léonore Bonaccini ma tutrice d'humanités modernes, pour son aide tout au long de l'élaboration de ce travail.

Sans oublier Florence Béchet, ma tutrice de projet, que je remercie tout particulièrement pour sa bienveillance, sa curiosité, son implication dans mon projet et pour les longues heures de lecture qu'elle a consacré à mon mémoire.

... Merci à Monsieur Thomas, Régis Anchuelo et Laurent Renault, mes partenaires, auprès desquels j'ai pu débiter mes expérimentations, sans limites durant de longues heures, qui ne sont que le début d'une grande série. Sans eux, ce projet n'aurait pu voir le jour.

... Merci à Aube Cambon pour les renseignements qu'elle m'a fournis.

... Merci à Léa, Erwan, Cindy et Étienne Pageault qui ont testé... gustativement, mon projet durant toute cette année.

... Je remercie d'avance mon binôme Emma, pour l'aide précieuse qu'elle m'apportera dans la création de mon projet.

... Merci à l'ensemble de mes camarades : Romane, Stéphanie, Erwan, Léa, Maud, Antoine, Cindy, Quentin, Clément, Marine et Mégane pour ces deux années merveilleuses, riches d'anecdotes, de partage et de rires.

... Et merci à vous membres du jury pour l'intérêt porté à mon travail.



1. Alain Rey, 2005, Dictionnaire culturel en langue française, Paris, édition Le Robert, collection Grands Dictionnaires
2. Sous la direction de Marie-Sylvie Billaux, 2010, Le goût du sucre, Plaisir et consommation, Paris, éditions Autrement
3. Eric Birlouez, 2011, Une brève histoire du sucre et du sucré, Conférence 2011
4. Aube Cambon, 2005, L'histoire du sucre, version contemporaine, « L'art du sucre du XVIe siècle à nos jours », Tours, conférence donnée à l'IEHA
5. Fanny Kieffer, 2013, La confiserie des Offices : art, sciences et magnificence à la cour des Médicis, Predella journal of visual arts, n°33
6. Eric Birlouez, 2011, Une brève histoire du sucre et du sucré, Conférence 2011
7. Catalogue d'exposition, 2012, Magnificenze a tavola : le arti del banchetto rinascimentale, Tivoli, édition M. Cogotti et J. Di Schino, Romes, p. 83-91
8. Alain Rey, 2005, Dictionnaire culturel en langue française, Paris, édition Le Robert, collection Grands Dictionnaire
9. B.Laurieux, 2002, définition du terme Banquet, Dictionnaire du Moyen Âge, Paris, édition C. Gauvard, p. 130.
10. J. L. Flandrin, 1990, La distinction par le goût, dans Histoire de la vie privée, Paris, édition or, p. 261-302
11. J.-C. Margolin et R. Sauzet, 1982, Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, actes du colloque Tours 1979, Paris
12. A. Ch. Fiorato et A. Fontes Baratto, 1999, La table et ses dessous. Culture, alimentation et convivialité en Italie, XIVe-XVIe siècles, Paris, édition Presses de la Sorbonne Nouvelle
13. Fanny Kieffer, 2013, La confiserie des Offices : art, sciences et magnificence à la cour des Médicis, Predella journal of visual arts, n°3312
14. Just Havy, 1801, Traité de minéralogie
15. [www.sciencetonnante.wordpress.com/2011/05/09/le-verre-cet-inconnu/](http://www.sciencetonnante.wordpress.com/2011/05/09/le-verre-cet-inconnu/)

15. **Surfusion** : état du corps qui demeure en phase liquide alors que sa température est plus basse que celle de la fusion du solide, l'état du corps est métastable, il ne peut donc évoluer vers un état d'équilibre stable uniquement après une perturbation d'intensité suffisante, c'est-à-dire la rupture de la surfusion.
16. Thierry de Beaumont, 2010, Culinaire Design / Marc Bretilot, Paris, édition Alternatives
17. Claude Fischle, 1994, Manger magique, Paris, Editions Autrement
18. Claude Fischler, 1994, Manger magique, Aliments sorciers croyances comestibles, Paris, édition Autrement, série mutations/mangeurs- n°149.
19. Claude Fischler, 2000, Quand les crises alimentaires réveillent les utopies, article paru dans la 6ème université d'été de l'innovation rurale de Marciac, chapitre « *Biotechnologies et société : fascinations... interpellations* », p. 20
20. Nassira Bellamine, L'objet domestique, le design, l'œuvre d'art et leurs différentes facettes, 2013, [www.nonfiction.fr](http://www.nonfiction.fr)
21. Roland Barthes, 1957, Mythologie, Paris, édition du Seuil
22. Alain, 1983, Système des Beaux-Arts, Paris, Collection Gallimard
23. Alain Rey, 2005, Dictionnaire culturel en langue française, Paris, édition Le Robert, collection Grands Dictionnaires
24. Michel Serres, 2003, Hominescence, Paris, édition Livre de Poche
25. Tim Ingold, 2010, L'Outil, l'esprit et la machine : Une excursion dans la philosophie de la « technologie », Paru dans Techniques & Culture, p. 291-311
26. Henri Bergson, 1907, L'Évolution créatrice, Édition PUF, chapitre. II, p.138-140
27. James J. Gibson, 1986, L'approche écologique de la perception visuelle, Paris, édition Broché
28. Leroi-Gourhan, 1965, « Le Geste et la parole », La mémoire et Les rythmes, édition Albin Michel, p.35
29. Aube Cambon, 2005, L'histoire du sucre, version contemporaine, L'art du sucre du XVe siècle à nos jours, Tours, conférence donnée à l'IEHA

30. Alain Rey, 2005, Dictionnaire culturel en langue française, Paris, édition Le Robert, collection Grands Dictionnaires

31. **Hominisation** : évolution des mammifères primates ayant abouti à l'être humain ; plus particulièrement l'ensemble des changements anatomiques, physiologiques, écologiques et psychologiques à l'issue desquels certains mammifères primates ont acquis les caractères qui définissent l'homme.

32. **Guillocher** : technique de gravure permettant de reproduire sur verre des motifs géométriques. Le verre est enduit de bitume, une aiguille articulée y inscrit le motif désiré, dénudant le verre qui sera à cet endroit mordu à l'acide.

33. **Cueillage** : opération consistant à prélever du verre en fusion à l'aide d'une canne, d'un ferret ou d'une louche de cueillage.

34. Jean-Pierre Poulain, 2002, Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques, Paris Editions Privat

35. Jean-pierre, 2004, Les jeux du manger, Tours, 17e congrès de l' AISLF







## BIBLIOGRAPHIE

---

- - Alain Rey, 2005, Dictionnaire culturel en langue française, Paris, édition Le Robert, collection Grands Dictionnaires
  
- Alain, 1983, Système des Beaux-Arts, Paris, Collection Gallimard
  
- Roland Barthes, 1957, Mythologie, Paris, édition du Seuil
  
- Thierry de Beaumont, 2010, Culinaire Design / Marc Bretillot, Paris, édition Alternatives
  
- Henri Bergson, 1907, L'Évolution créatrice, Édition PUF, collection. «Quadrige»
  
- Marie-Sylvie Billaux, 2010, Le goût du sucre, Plaisir et consommation, Paris, éditions Autrement
  
- Eric Birlouez, 2011, Une brève histoire du sucre et du sucré, Conférence 2011
  
- Stéphane Bureaux et Cécile Cau, 2010, Design culinaire, Paris, édition Eyrolles
  
- J. L. Flandrin, 1990, La distinction par le goût, dans Histoire de la vie privée, Paris, édition or
  
- A. Ch. Fiorato et A. Fontes Baratto, 1999, La table et ses dessous. Culture, alimentation et convivialité en Italie, XIVE-XVle siècles, Paris, édition Presses de la Sorbonne Nouvelle
  
- Claude Fischle, 1994, Manger magique, Paris, Editions Autrement
  
- Claude Fischler, 1994, Manger magique, Aliments sorciers croyances comestibles, Paris, édition Autrement, série mutations/mangeurs- n°149.
  
- Claude Fischler, 2000, Quand les crises alimentaires réveillent les utopies, article paru dans la 6ème université d'été de l'innovation rurale de Marciac, chapitre « Biotechnologies et société : fascinations... interpellations, p. 20
  
- Michel Guérin, 2011, Philosophie du geste, Paris, Actes Sud Editions - James J.Gibson, 1986, L'approche écologique de la perception visuelle, Paris, édition Broché
  
- Just Havy, 1801, Traité de minéralogie
  
- Tim Ingold, 2010, L'Outil, l'esprit et la machine : Une excursion dans la philosophie de la « technologie », Paru dans Techniques & Culture

- Christophe Kihm, 2010, La société de la performance, la revue Art press 2 performances contemporaines 2
- Fanny Kieffer, 2013, La confiserie des Offices : art, sciences et magnificence à la cour des Médicis, Predella journal of visual arts, n°3312
- B. Laurieux, 2002, Dictionnaire du Moyen Âge, Paris, édition C. Gauvard
- David Le Breton, 1992, La sociologie du corps, éditions PUF, huitième édition, Que sais-je ?
- Leroi-Gourhan, 1965, « Le Geste et la parole », La mémoire et Les rythmes, Paris, édition Albin Michel
- Leroi-Gourhan, 1973, Le Milieu et technique, Paris, édition Albin Michel
- J.-C. Margolin et R. Sauzet, 1982, Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, actes du colloque (Tours 1979), Paris
- Platon, 2007, Le Gorgias, édition Flammarion
- Jean-Pierre Poulain, 2002, Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques, Paris, Editions Privat
- Jean-pierre Poulain, 2004, Les jeux du manger, Tours, 17e congrès de l'AISLF
- Thierry Wendling, 2007, Jouer avec des mots, des objets et des êtres : une approche anthropologique du jeu, revue Tranel
- Catalogue d'exposition, 2012, Magnificenze a tavola : le arti del banchetto rinascimentale, Tivoli, édition M. Cogotti et J. Di Schino, Romes, p. 83-91



- - [www.confiserie.org](http://www.confiserie.org)
- [www.sebastiencordoleani.fr](http://www.sebastiencordoleani.fr)
- [www.ensci.com](http://www.ensci.com) : Pierre Charrié, La Beauté du Geste et la Machine
- [exploratricedesaveurs.com](http://exploratricedesaveurs.com) : Prélude à l'analyse du « design culinaire » : De la cuisine comme food design
- [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com)
- [lesucre.com](http://lesucre.com)
- [www.nonfiction.fr](http://www.nonfiction.fr)
- [www.nouvelobs.com](http://www.nouvelobs.com) : Texte repris pour un numéro spécial sur Lévi-Strauss, issu de la revue trimestrielle « l'Arc » n°26, dirigée par Stéphane Cordier, 1965
- [www.sciencetonnante.wordpress.com/2011/05/09/le-verre-cet-inconnu/](http://www.sciencetonnante.wordpress.com/2011/05/09/le-verre-cet-inconnu/)
- [tc.revues.org](http://tc.revues.org) : Description du geste technique : Quelles méthodes ?



## EXPOSITIONS

---

- - Dolci Trionfi, Florence, Palatina Gallery, Florence, juillet 2015
- Trésors de sable et de feu. Verre et cristal aux Arts Décoratifs, XVe-XXIe siècle, Musée des Arts Décoratifs, Paris, novembre 2015.



