

SAVANTES

*du vin
et des fleurs
comme voies
d'accès au
secret*

*

*Mémoire de fin d'études
de Blanche Perrin-Cocon
sous la direction de
Clara Schulmann*

*ENSCI - Les Ateliers
2024*

Tous les visuels non-légendés sont issus d'archives personnelles.

avant-propos 10

initiation 19

- * tombes, fleurs et bullshit jobs 23
- ☾ dépossédée 26
- * défricher les ronces 31
- ☾ sur les traces 36
- * arrivée à la ferme de Masami, du chou contre des prunes 45
- ☾ entrer en entier 50
- * pas de paradis sans baigne 53
- ☾ endurer, éprouver 56
- * chercher l'enseignement 61
- ☾ désosser et reconfigurer le mentor 64
- * (dernier jour) : pétrir de petrichor 71
- ☾ mort ou vivant 73

communauté sachante-faisante 82

- * réveils dans les vignes 87
- ☾ expectation versus reality 91
- * avec Perrine et Virginie 97
- ☾ croire aux néo 101
- * fiente en tube et guerre aux pylônes 106
- ☾ les experts à Calce 109
- * dans l'utérus 115
- ☾ utopie des sociétés secrètes 120
- * en cave avec les Gypsy Queen 132
- ☾ les gestes communs 136
- * conciliabule 141
- ☾ le motif qui se tisse 143

secréter pour s'émanciper 152

- * *liées à la science* 161
- ☾ « *une autre science est possible* » 168
- * *recettes de grands-mères et maisons hantées* 175
- ☾ *la science du quotidien* 180
- * *matières à sécréter* 187
- ☾ *de la métamorphose* 192
- * *découvrir enfin le secret de leurs jardins* 199
- ☾ *dans leurs jardins secrets, les ruines* 207

conclusion 213

bibliographie 217

remerciements 225



Alina Szapocznikow, Dessert III, 1971

avant-propos

Ma vie de vampiressa

Dans l'une des aventures des *Malheurs de Sophie* par La Comtesse de Ségur, on offre à la mère de Sophie des fruits confits dans une jolie boîte. Sophie désobéit à la consigne maternelle d'en manger avec parcimonie et, sans pouvoir se retenir, engloutit tous les parfaits fruits, sucrés et miniaturisés à souhait. Enfant, même si je ne les aimais pas particulièrement, cette histoire de fruits confits est restée ancrée dans mon esprit. Souvent, l'image de la boîte, belle et raffinée, me revient, et je pense à ses petits fruits bien rangés, si jolis, interdits.

À propos de mes grands-mères.
Mes grands mères m'ont transmis certaines choses, mais surtout, elles m'ont intriguée. Elles ne parlaient pas souvent d'elles, de leur vie, de leur jeunesse ou de leurs envies. Ce n'était peut-être pas de leur temps. Je me suis imaginée leur vie, les aventures et les épreuves qu'elles avaient traversées. Mais sans jamais aller trop loin. Je composais avec les quelques informations que j'avais, je dessinais dans ma tête des images de campagne savoyarde pour l'une et d'épicerie arménienne pour l'autre... pour finir par arriver à ce brouillard. Une brume de frustration de ne pas mieux saisir ces passés qui étaient définitivement les miens. Ils m'appartenaient puisque j'étais leur petite-fille, l'héritière de l'accumulation de toutes ces vies en pile. Sur cette lignée de femmes, sans

interruption aucune pour qu'elle arrive jusqu'à moi, n'aurais-je pas le droit de tout savoir comme sur ma propre vie ?

Une prérogative que je ne revendiquais pas tout haut. J'étais sage comme une image. D'ailleurs c'est d'elles que je me servais en dernier recours, les images. Si mes grand-mères ne me disaient rien, je percerai leurs secrets en scrutant les photos de famille. C'est comme cela que durant de longs après-midis d'été je passais en revue des boîtes et des albums photos. À sonder les visages. La direction des corps. Les vêtements. À chaque nouvelle visite, je ressortais les mêmes boîtes, je redécouvrais les images comme pour la première fois. Des choses m'avaient échappé, de nouveaux indices pour mieux les cerner, un protagoniste qui maintenant m'importait, un lieu visité, un sourire étranger. Je menais mon enquête, je creusais, fouillais, organisais mes travaux d'archéologie familiale.

Plus jeune, je lisais beaucoup de romans et trouvais que le déroulé de mon existence personnelle était bien trop lisse et morne en comparaison. Sans doute qu'avec mes recherches je cherchais à lui insuffler du relief et à me donner une consistance au passage. Mon objectif était donc double : trouver les secrets de mes grands-mères pour vivre une enquête palpitante, puis, ingurgiter les trouvailles et me remplir de cette substance mystérieuse.

En grandissant, la situation s'est aggravée, j'y ai pris goût et j'ai fait de cette activité scrutatrice un trait de personnalité. Aujourd'hui, quand je pense aux secrets, je vois la boîte de fruits confits interdits et je meurs d'envie de les engloutir. Alors je chasse. Je mange, je bois, je brise les os, je suce la moelle, insatiable. Des histoires, des ragots, des petits malheurs, des ambitions déçues. Je vampirise. Condamnée à continuer la traque, parce que je ne suis jamais vraiment rassasiée, toujours insatisfaite. Ils ne disent pas tout, ils se retiennent. La vérité reste voilée, partielle. Je veux leur arracher leur authenticité, qu'ils se livrent totalement pour accéder, enfin, à une source désaltérante.

Eve mange le fruit céleste - pomme, poire, raisin, figue, l'histoire varie -

Sophie mange les fruits confits de la jolie boîte

Perséphone mange la grenade du monde souterrain

À tous les étages, elles mangent des secrets.

Je mange des secrets.

Toutes tentées, toutes damnées.

Savoir. Folles de savoir. Savoir le goût, savoir le doux, savoir le bien, le mal, la vie, la mort.

Comment s'empêcher ? Pourquoi se priver ?

Le secret comme motif

Finalement, pour conjurer le sort et essayer de m'en libérer, j'ai décidé de faire de la chasse aux secrets un mobile pour avancer. Le fardeau pourrait peut-être devenir une réponse.

Une réponse à cette sensation de plus en plus prégnante de me sentir démunie. Dépourvue face à la surabondance d'informations que je reçois tous les jours, face à la complexité croissante des choses qui m'entourent. En ayant la sensation de n'avoir jamais été aussi informée, je me sens paradoxalement de plus en plus souvent incapable, ignare devant mon environnement direct. Il y a beaucoup de choses que je ne sais pas faire, que je ne connais pas. Je suis divisée. Une scission entre mon esprit, en état d'alerte rouge quotidien, et mon corps, capable de produire finalement assez peu de solutions concrètes pour répondre aux crises imminentes et à mes besoins primaires.

Je rêve d'une typologie d'informations qui me consolerait de ce constat dissociant.

Les secrets. Je pourrais enfin leur trouver une utilité, et de vices ils deviendraient sauveurs ? Voyons :

Le secret a une valeur spéciale, différente des autres informations.
Le secret n'est pas anonyme, il vient d'une source proche géographiquement ou socialement.

Le secret transporte avec lui une intention, celle de la transmission.
Le secret n'est pas partageable, ou seulement à un nombre limité.
Le secret s'inscrit dans un réseau de communication souterrain, rhizomatique.

Le secret relève souvent de l'oralité, il est fragile.

Le secret est vivant, il peut circuler mais à un rythme particulier, et ce faisant, se transformer.

Le secret porte une part de nous en lui.

Je repars en quête mais cette fois équipée de nouveaux préceptes. Je creuse tout autour du secret, du mot, de l'idée. Et je me glisse dans les interstices ainsi ouverts. Je vais explorer ces creux qui contiennent ce qui subsiste, ce qui est invisible, ce qui est déraisonné.

Sans vraiment savoir à quoi ils ressemblent, je cherche des lieux et des façons de faire qui parleraient de ces anfractuosités. Je vais explorer les zones où se nichent le savoir marginal, local, non-officiel, celui qui se transmet de la bouche à l'oreille, de la main à la main, du corps au corps. Je cherche des espaces où les savoirs hérités, les petits secrets et les modes de fabrication transitent encore sans se soucier de leur conformité, de leur officialité. À la recherche des liens secrets et concrets que l'on peut établir avec le vivant et la matière.

Existe-t-il des endroits qui résistent à la toute puissance de la science moderne et de la course au progrès ? Où séjournent encore sagesse populaire, science du quotidien et recettes de grands-mères ? Des savoirs qui sauraient s'extraire du rapport de force entre raison et déraison, entre logique scientifique et superstition obscurantiste. Plutôt un savoir qui nous lie à notre lieu de vie, au passé, à l'autre, à nous-même.

Je rêve de cueillette sauvage et de supermarché.

Explorer jours et nuits

Après mes grands-mères, je me tourne encore vers des femmes, rencontrées auparavant et auprès desquelles je me sens portée à nouveau, parce qu'autour d'elles, je sens l'odeur familière des fruits confits. Chez elles, j'ai mené l'enquête et j'ai tenu un journal qui retrace l'exploration de voies et de voix souterraines ; la chasse aux connaissances ombrageuses qui n'ont pas le goût ni l'aspect d'une information approuvée par un comité d'experts et d'une étude "randomisée" en double aveugle avec répartition aléatoire.

Ce recueil compile les entrées de trois cahiers :

Un journal de bord diurne dans lequel je décris le déroulement de mes journées. Durant le temps passé sur le terrain, j'ai essayé d'adopter une posture d'observatrice investie, active. Il ne s'agit pas d'une exploration systématique mais d'un relevé libre¹ des sensations qui m'ont traversée en essayant de grappiller des secrets.

À ces entrées journalières, répondent les entrées d'un journal de nuit. Dans celui-ci, ma démarche est plus analytique. Je dépie les échanges et les événements de la journée pour les inspecter de plus près. Je regarde le jour avec l'attention particulière de la nuit. Je rapproche mes observations à des lectures, des réflexions et des questionnements.

Enfin, en marge de ma route, je consigne quelques notes personnelles, comme des casses-croûtes qui me nourriront tout au long de l'enquête. Dans celles-ci j'investis librement les environs du secret. Classées sous forme d'abécédaire, on pourra y piocher dans l'ordre et dans le désordre.

1 Annie Ernaux, *Regarde les lumières mon amour*, Éditions Gallimard - Folio, Paris, 2016

Wannabe anthropologue du secret

Précisions sur la démarche d'enquête.

Comment enquêter sur des savoirs cachés, à la marge, qui se dérobent ? Comment observer ce qu'ils produisent, comment ils circulent ? Je ne peux pas aller vers les gens et leur demander leurs secrets, je ne récolterai rien de grande qualité. Et les pratiques secrètes, comment les étudier ?

Inspirée par les méthodes de l'anthropologie et par le mode de recherche de l'enquête de terrain, je me tourne vers Jeanne Favret-Saada pour construire ma méthodologie.

Pour étudier les pratiques de la sorcellerie dans le bocage de Mayenne, l'anthropologue Jeanne Favret-Saada déploie et explique une approche étonnante. D'office, elle marque sa distance avec les folkloristes : *« aussi les folkloristes ne se demandent-ils jamais à propos des paysans : "qu'est ce qu'ils cherchent à mettre en forme à l'occasion d'une crise de sorcellerie ?" mais seulement "qu'est ce qu'ils nous cachent ?", se laissant ainsi prendre au leurre du "secret" de guérisseur [...].¹ »* Jusque-là, c'est l'objectivité absolue qui est de mise dans le travail des ethnographes qui, sur terrain exotique, préconisent les *« vertus de la distance et le parti qu'on peut tirer du statut de riche cannibale² »*. Pour elle, le mépris distancié de ses confrères qui règlent la question de la place et la posture en asseyant directement leur supériorité académique et intellectuelle, ne leur permet pas d'accéder au contenu-même de ce qu'ils étudient, mais simplement d'en collecter des formes.

J'aime ce principe de subjectivation qui assume l'impossibilité de mettre une réelle distance entre soi et l'indigène ou entre soi

¹ Jeanne Favret-Saada, *Les mots, la mort, les sorts*, Paris, Gallimard, 1977

² *ibid*

et soi¹. Se laisser « prendre », investir son corps, son esprit dans son enquête, dans une immersion dont on n'a pas la certitude de revenir. Et se faire un devoir ensuite de « *lever sa propre amnésie, tenter d'explicitier son propre informulable* »².

Comme elle, je souhaite investir la recherche par la participation active et l'engagement de mon corps et de mes sens. Je m'efforcerai de conserver une posture d'humilité face aux personnes qui m'accueilleront ainsi qu'à leurs lieux de vie et de travail dont j'ai tout à découvrir.

Jeanne Favret-Saada sera ma première initiatrice, mon premier mentor vers les mondes souterrains.

1 ibid

2 ibid



en haut : Sally Man, Battlefields,
Fredericksburg, 2003

en bas : Alix Cléo Roubaud,
15 minutes la nuit au rythme de la
respiration 2, 1952



initiation

Approcher les savoirs en marge

« Traversez la route. Ouvrez la grande barrière en bois : la combinaison du verrou est 30423. Poussez fort pour l'ouvrir puis replacez le verrou et changez l'un des chiffres de la combinaison. Fermez la barrière ».

Françoise Flamant, Women's lands

Enquête première
Masami et les fleurs

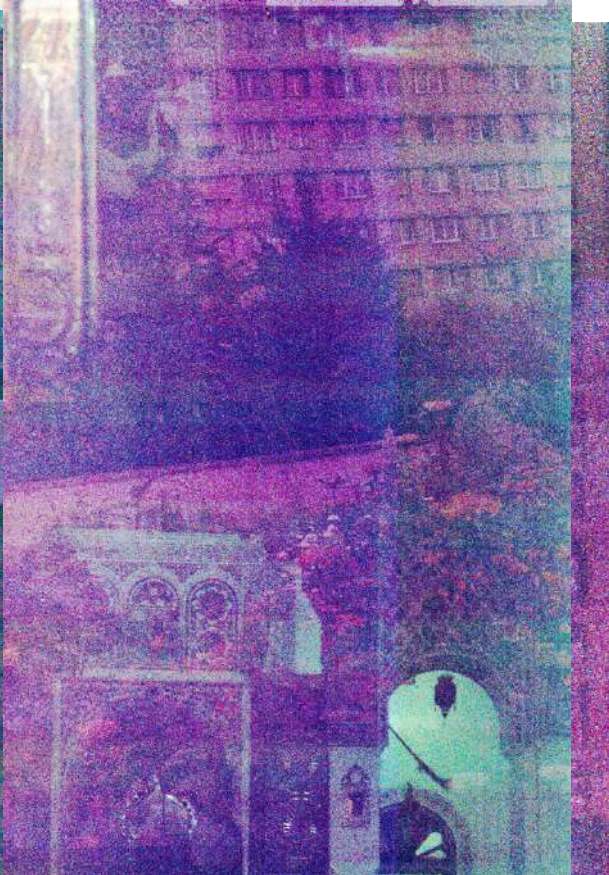
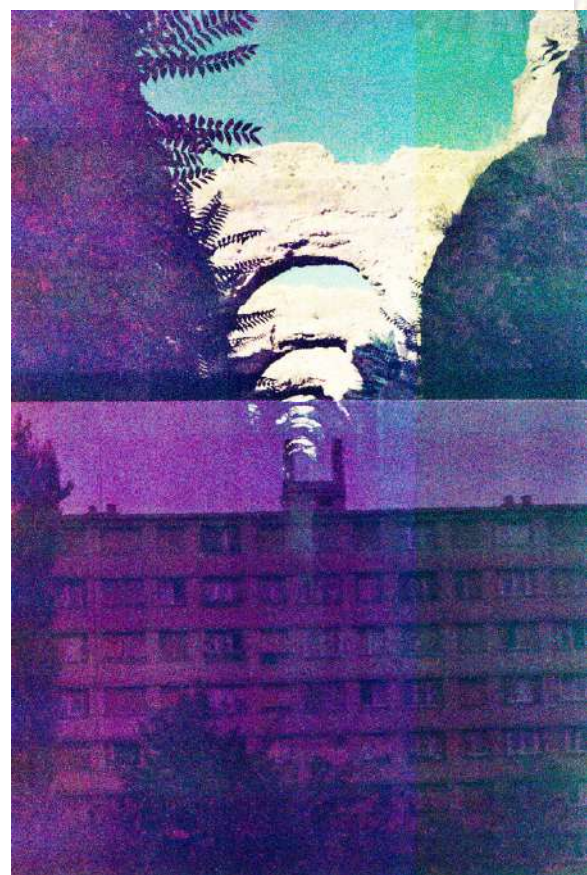
Jour -1095: tombes, fleurs et bullshit jobs

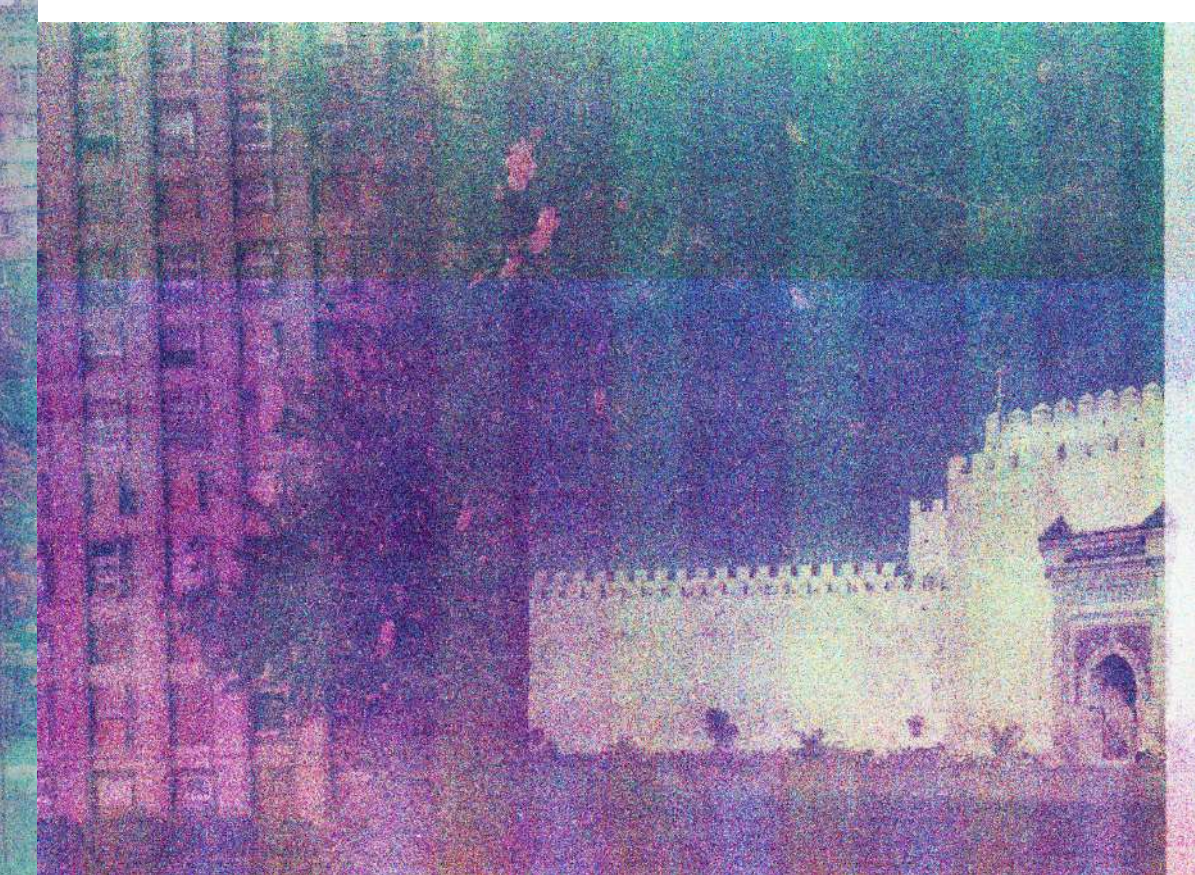
15 septembre 2020

C'est la fin de l'été, la première vague du covid est passée. Je suis en télétravail et m'ennuie terriblement dans mon boulot. Je traîne sur Internet en quête de quelque chose, une perspective, une distraction, je ne sais pas trop. Au hasard des clics, je tombe sur le projet de Masami. Plein air, c'est le nom de son entreprise agricole, est un champ de fleurs cultivé sur une parcelle adjacente au cimetière de Belleville d'à peine plus de 1000 m². Je suis séduite par les images de ses fleurs. Leur beauté semble à la fois sauvage et irréelle pour des plantes élevées en plein cœur de Paris.

A ce moment-là, les fleurs sont vendues sur place, dans le champ, à des créneaux bien précis. En allant acheter mon premier bouquet je suis impatiente, j'ai prévu de prendre un peu de temps pour discuter avec cette jeune agricultrice de son projet agri-urbain. Habitée au relatif vide social entourant les initiatives de ce genre dans la région d'où je viens, je me dis que nous aurons le temps d'un échange de qualité.

Arrivée là-bas, quelle n'est pas ma surprise en m'apercevant qu'une foule de Parisiens ont, eux aussi, réussi à trouver le chemin du cimetière de Belleville et forment déjà une queue qui serpente entre les tombes. Et qu'en sus, je ne suis pas la seule mendigote en quête de réponses à vouloir mettre le grappin sur Masami pour, au mieux, rejoindre son projet (elle ne doit attendre que ça des bobos non-qualifiés pour faire des trous et désherber, non?) ou, au pire, lui extorquer tous ses secrets. Parce qu'en effet, cette réussite apparente doit être constituée de tout un assemblage de savoirs. Comment a-t-elle eu cette idée? Comment a-t-elle appris ces techniques floricoles? Quelles sont ces mystérieuses méthodes japonaises qu'elle évoque sur son site? Quel est le secret de sa communication si séduisante? Pour faire des fleurs comestibles, comment faire? Les graines, d'où viennent les graines?





Trois tirages argentiques issus d'une série de photos
réalisée à la ferme Plein Air à Belleville en 2020.

Le développement du négatif a révélé une toute autre série de photos
réalisée par mes parents au Maroc en 1990.
Ce que je croyais être une pellicule neuve était en réalité une pellicule oubliée,
exposée une seconde fois, trente ans plus tard.

Nuit -1095: dépossédée

Cette scène m'a marquée et un peu gênée. A l'époque, je travaillais en agence de communication, je savais ne pas être la seule en *bore-out*¹, *brown-out*², démission intérieure, au bord du *quiet quitting*³ et en quête de sens professionnel dans mon *bullshit job*⁴⁵. Mais c'était autre chose de nous voir rassemblé.e.s sans préméditation dans un lieu réel, se raccrochant tous.tes à l'idée de mettre les mains dans la terre comme à une planche pour ne pas sombrer.

Suite à ce moment, qui m'avait permis d'attester de l'ardeur du désir d'un « retour à la terre⁶ » voire d'un « retour aux sources⁷ » chez certain-es d'entre nous, je me suis demandée ce qui paraissait si attirant chez cette agricultrice et ses fleurs. Plusieurs choses me sont apparues (sortir du bureau pour travailler dehors, s'éloigner des écrans, produire un travail qui donne des résultats visibles dans le temps et l'espace, revenir à l'essentiel, la simplicité...) et l'une est restée. Une sensation que pour exercer cette activité, il faut avoir des connaissances qui viennent puiser dans une longue tradition de savoir-faire, que les techniques, les gestes effectués sont l'héritage d'ancêtres qui savaient. La formulation

1 Syndrome d'épuisement professionnel par l'ennui, théorie présentée en 2007 dans *Diagnosis Boreout*, Peter Werder et Philippe Rothlin

2 Difficulté psychologique associée à la perte de sens dans le monde du travail

3 « Démission silencieuse », situation dans laquelle les salariés, au lieu de démissionner, décident de rester en poste en effectuant le strict minimum.

4 « Boulot à la con », concept popularisé en 2018 avec le livre éponyme de David Graeber

5 Accumulation des théories et concepts, souvent venus du monde anglo-saxo, qui décrivent ces nouveaux maux comme autant de couleurs dans l'arc-en-ciel de la santé mentale au travail.

6 « Le phénomène n'est évidemment pas sans précédents, comme en témoignent les diverses vagues de retours « à la nature » (Hervieu-Léger et Hervieu 1979) ou « à la terre » (Rouvière 2015) qu'ont connues la France, l'Europe et l'Amérique du Nord depuis les années 1960 » dans la présentation de thèse de Romane Rozencwajg intitulée « Enjeux et ressorts de l'habiter collectif comme mode d'engagement » au cours du séminaire « Recours, retours et détours néo-ruraux ».

7 idem

même d'un retour à la terre évoque un âge prémoderne¹, fait de paysan·nes qui seraient comme des personnages mythologiques, détenteurs d'une connaissance qui remonte à l'aube des temps humains. Une vision fantasmée qui serait une réponse à nos quotidiens trop technologiques, performants, éthérés, aliénants.

Cela m'a poussée à m'interroger franchement sur la validité de mes savoirs. Toutes les connaissances théoriques que j'avais emmagasinées en bonne écolière jusqu'ici me paraissaient avoir finalement assez peu de praticité. Par contre, faire pousser une fleur, c'était de l'ordre de la magie.

Samir Boumediene dans son livre *La colonisation du savoir, une histoire des plantes médicinales du « Nouveau Monde »* étudie les rapports entre sciences, commerce et empire en effectuant une analyse anthropologique des diverses manières qu'ont les humains de vivre avec les plantes. Il m'aidera à comprendre le sentiment fort que j'ai ressenti ce jour-là.

Plus largement, je n'ai qu'une connaissance minimale des choses qui jalonnent mon quotidien. En effet, « *chaque jour, nous avalons, nous manipulons, nous contemplons des produits élaborés dans des conditions et par des personnes qui nous sont inconnues* »². Nous sommes entouré·es d'ombres, des fantômes de ceux qui font pour nous, dans l'obscurité totale de notre conscience. « *La norme occidentale contemporaine d'existence, c'est la méconnaissance des mains qui agencent, fabriquent et nettoient les objets de la vie quotidienne* »³. Cette manière de vivre, ignorante, de la fabrique de notre quotidienneté⁴ va de paire avec cette sensation

¹ Geneviève Pruvost, *Quotidien Politique, Féminisme, écologie, subsistance*, Editions La Découverte, Paris, 2021

² Samir Boumediene, *La colonisation du savoir, une histoire des plantes médicinales du « Nouveau Monde »*, Les Éditions des mondes à faire, Vaulx-en-Velin, 2016

³ Geneviève Pruvost, *op cit*

⁴ *ibid*

de déprise sur le monde et il me semble d'un besoin impératif de reconnecter avec lui - mettre les mains dans la terre, très vite, est peut-être la première solution qui apparaît à certain-es.

Ivan Illich, auquel je suis introduite par la thèse d'Édith Hallauer, *Du vernaculaire à la déprise d'œuvre: Urbanisme, architecture, design*, semble bénéficier d'une relecture par un certain nombre de chercheur-euses et d'auteur-ices contemporaines. Ils et elles voient dans ses derniers textes, plus qu'une nostalgie d'un « monde d'avant¹ » idéalisé, un ancrage pour identifier et qualifier le point de bascule où opère une mutation anthropologique² qui redéfinit profondément nos rapports au monde. Dans *Le chômage créateur*, Illich développe la théorie d'une « insidieuse dépossession³ » qui englobe un ensemble de phénomènes de l'ordre de la confiscation, la dépossession, la dépendance, le désapprentissage, la stérilisation et la frustration⁴ concernant autant les domaines des savoirs, des techniques, des biens communs, que des modes de faire⁵. Il observe que ces nouvelles relations au monde se sont généralisées aux quatre coins de la planète, tous naissant d'une même matrice : la révolution industrielle.

*« Le développement a eu le même effet dans toutes les sociétés ;
chacun s'est trouvé empêtré dans une nouvelle trame
de dépendance à l'égard des produits qui se déversent du même
genre de machines : usines, cliniques, studios de télévision,*

1 Geneviève Brisac, « Le genre vernaculaire », d'Ivan Illich *Heureuses femmes du temps jadis...*, Le Monde, 3 juin 1983

2 Emilie Hache, Pour un nouvel écoféminisme, La suite dans les idées, France Culture, 13 janvier 2024

3 Ivan Illich, *Le chômage créateur* in Edith Hallauer, *Du vernaculaire à la déprise d'œuvre: Urbanisme, architecture, design*, Thèse de doctorat en urbanisme, sous la direction de Thierry Paquot, Université Paris-Est, 2017

4 Edith Hallauer, *Du vernaculaire à la déprise d'œuvre: Urbanisme, architecture, design*, Thèse de doctorat en urbanisme, sous la direction de Thierry Paquot, Université Paris-Est, 2017

5 *ibid*

centres d'études. Sur les bords de la Seine comme sur ceux du Niger, on a désappris à traire depuis que le liquide blanc s'achète chez le marchand »¹.

Il me semble que les savoirs, leur transmission et le cadre de cette transmission sont eux-mêmes à la racine de cette dépossession décrite par Ivan Illich. En interrogeant la nature des savoirs, la prise au monde et la fabrique du quotidien, je suis le questionnement qu'Émilie Hache formule déjà dans la préface de *Rêver l'obscur* de Starhawk² : à quoi et à qui sert le savoir académique ?

¹ Ivan Illich, *Le chômage créateur*, op cit

² Emilie Hache dans la préface de *Rêver l'obscur*, Starhawk, Les Éditions Cambourakis, 2015, Paris

Jour 0 : Défricher les ronces

10 octobre 2023

Deux ans plus tard, lorsque je commence à me questionner sur la perpétuation de techniques archaïques, les secrets de fabrication et les savoirs indoctes, je repense à Masami et à ses fleurs.

Je retrouve son site internet. Ses pratiques sont toujours aussi intrigantes. Son champ abrite plus de 250 espèces de plantes à fleurs, elle les cultive sans pesticide, sans insecticide, sans engrais chimique, en utilisant une mystérieuse méthode qui allie la biodynamie (jusque-là je vois à peu près l'idée) et des micro-organismes efficaces (je n'avais jamais entendu parler de ça avant)¹.

Je la contacte sans vraiment y croire - elle est très inaccessible d'après le souvenir que j'ai formé -, en espérant pouvoir me rendre sur son lieu de travail et observer ses méthodes, outils et savoir-faire. Et certainement avec l'envie sous-jacente d'enfin percer ses secrets.

Quelques minutes plus tard, mon téléphone sonne, c'est elle. À ma surprise, elle répond tout de suite à ma demande et accepte que je vienne réaliser une petite enquête de terrain en échange d'aide dans les champs. Masami m'explique, elle travaille dans un nouveau lieu, proche de Rambouillet, plus grand et tout en friche. C'est un ensemble de parcelles, situées à l'écart du village de Sonchamp, dans l'enceinte du château de Pinceloup. Je dois prendre le train jusqu'à Rambouillet puis un bus jusqu'à Sonchamp. Une fois là-bas, il me faut emprunter un chemin de terre qui part de l'église et marcher 20 minutes avant d'arriver à destination.

Au programme, débroussaillage de ronces. Ce nouveau lieu semble envahi par la végétation pour le moment. Elle doit y

¹ <https://pleinair.paris/>, Paris 20ème, depuis 2017

installer une ferme-école. Ce qui me semble être la prémisse d'un lieu de savoir et de transmission à la forme singulière.

Tout va très vite, je pars dans trois jours.

Il me faut quelque chose pour me préparer, je plonge dans la lecture du livre *Women's Lands* de Françoise Flamant.

Je me demande comment le projet de Masami résonne avec la démarche de ces femmes lesbiennes éco-féministes qui ont décidé de quitter la société patriarcale capitaliste matérialiste des hommes américains dans les années 1970. S'isoler de la ville, de la modernité, de ce système dont nous avons hérité pour créer quelque chose de nouveau. Une tentative de construction du monde qui serait le leur.

Sur la double page suivante :

Photos issues des archives digitales de l'Oregon prises par Ruth Mountaingrove, photographe, poète et musicienne, durant ses années de vie en communauté dans les Women's Lands

Lesbian Intentional Community: Ruth Mountaingrove (1923-2016) photographs, University of Oregon. <https://oregondigital.org/concern/images/df66w9292>





Nuit 0: sur les traces

Qu'est-ce que je cherche ici ?

Qu'est ce je pense trouver en allant à la rencontre de Masami ?

Je suis persuadée qu'elle a développé un savoir-faire singulier, qui ne peut être transmis autrement qu'à son contact. Des connaissances uniques qu'elle seule possède. Sa pratique est liée au vivant, à l'extérieur, aux choses mouvantes, elle est donc difficile à consigner dans son intégralité dans des supports d'archives. Ce qui me fait me dire qu'une partie de la transmission de ce savoir doit passer par l'oralité, la pratique à ses côtés, l'observation active.

Je cherche des réponses, un lieu où la recherche et le savoir ne sont pas l'apanage du pouvoir, de la réussite sociale et financière. Un savoir à l'ombre, désuet, délaissé des lumières de la modernité. Je vais sur les traces d'une planteuse de fleurs qui a, a priori, tout à perdre en réactivant des techniques d'agriculture traditionnelles.

Il y a cette histoire de secrets aussi bien sûr. Tous ceux que j'imagine qu'une floricultrice doit posséder, « *gardés afin de ne pas transmettre une ressource, mais aussi pour ne pas trahir les ancêtres ou dégrader le lien aux forces invisibles* »¹.

1 Samir Boumediene, op cit

L'agriculture non intensive en voie de secrétisation

En 1955 en France, le travail agricole représentait 31% des emplois¹. aujourd'hui, c'est 1,5% de la population active qui exerce le métier d'agriculteur·ice, majoritairement en agriculture intensive². À part quelques jardiniers, jardinières occasionnelles, cela fait peu de futurs ancêtres qui pourraient transmettre leurs savoir-faire.

Comment se nourrir, comment cultiver une terre, pourquoi ces savoirs essentiels, garants de notre subsistance, nous ont-ils désertés ? Pourquoi les connaissances des générations précédentes me paraissent à ce point voilées, mystérieuses, inaccessibles ? Que faire de cette sensation latente, liée à la notion de « progrès », que le savoir est devant nous, non pas derrière nous ? Qu'il faut lui courir après au lieu de faire quelques pas en arrière pour le sécuriser ?

J'ai exposé ces questionnements à Maxime Derex, chercheur au CNRS et historien des techniques avec qui j'ai pu échanger en novembre 2021 quand l'un de mes projets soulevait certains de ces questionnements. Dans ses travaux, il cherche à comprendre comment la culture des populations évolue. Il s'interroge notamment sur ce que les humains parviennent à transmettre et à construire à partir d'informations culturelles cumulatives.

*« L'humain est un primate qui a un énorme cerveau
et qui est capable de résoudre des problèmes.
Mais dans la discipline de l'évolution culturelle,*

¹ Maurice Desriers, L'agriculture française depuis cinquante ans : des petites exploitations familiales aux droits à paiement unique in L'agriculture, nouveaux défis édition 2007

² Geneviève Pruvost, op cit

ce qu'on observe c'est l'inverse. Certes notre cerveau sert à créer des solutions. Mais les solutions qui sont avantageuses, que l'on exploite, ne sont pas créées par des individus qui sont très intelligents, elles sont créées par des populations qui apprennent les uns des autres et qui ont les mécanismes pour que cette information soit transmise de génération en génération. Il y a des sociétés où il y en a encore beaucoup de respect pour les connaissances des anciens. D'autres qui en ont de moins en moins, la société occidentale notamment. Mais ça a aussi du sens. C'est-à-dire que plus ton environnement change vite, moins tu as de raison de donner du poids à l'information des générations précédentes. Parce qu'elle n'est pas produite dans les mêmes environnements que toi. »

Cet extrait de notre échange met précisément le doigt sur l'origine du malaise que je ressens. Nous sommes bien dans ce qui semble être un temps de rupture dans l'acquisition et la transmission de certains types de savoirs. Nos environnements et nos pratiques se sont transformés rapidement et radicalement à plusieurs égards, coupant le lien avec les données accumulées par les générations précédentes qui ne correspondent apparemment plus aux problématiques actuelles.

Trahir les ancêtres

« Pour créer un objet, il nous faut immanquablement des fils de chaîne et des fils de trame, comme pour un métier à tisser. Les fils de chaîne arrivent du passé, jusque vers le futur. Ses extrémités s'enracinent dans la nature, sous la terre. Les fils de trame traversent notre présent, autrement dit, ils traversent les attentes du moment. On tisse ce qui nous est nécessaire dans notre vie réelle, des fils de trame. Si certains objets nous semblent superficiels, c'est qu'ils ont perdu leurs fils de chaîne, et que les fils de trame sont éparpillés, en désordre. »¹

Cette rupture avec les connaissances liées au vivant, à la terre, à nos moyens de subsister, est en lien avec la fin des sociétés paysannes². *« En une génération, la France a vu disparaître une civilisation millénaire, constitutive d'elle-même.³ »* Leur disparition marque la fin d'une façon de vivre et d'un mode de transmission. La fin des sociétés d'interconnaissance, de la porosité des espaces et des savoir-faire⁴. Une forme d'apprentissage se perd et les savoirs qu'elle contenait aussi.

Ces connaissances vivaces sont menacées d'oubli, de devenir des secrets bien enfouis. Il est étrange de penser que l'on ne saurait plus faire pousser des plantes aujourd'hui, alors que les méthodes agricoles modernes sont capables de tout, que les procédés ont été documentés depuis des années. Mais justement, Samir Boumediene va jusqu'à dire que *« l'enregistrement ou la conservation de ces savoirs et de ces plantes ne sont jamais des compensa-*

¹ Akito Akagi, maître de laque in Ryoko Sekiguchi, *Sentir*, JBE books, Paris, 2021

² que l'on sent déjà sur le déclin dans l'enquête de Jeanne Favret-Saada dans les années 1970.

³ Henri Mendras, *La fin des paysans*, 1967 dans l'article éponyme du *Monde* de Laetitia Clavreul écrit en 2008

⁴ Genevieve Pruvost, *op cit*

*tions suffisantes ; que ces procédés peuvent par la justification qu'ils offrent ou par la façon dont ils procèdent, amplifier la destruction. [...] L'accumulation des connaissances dans les musées ou les bibliothèques a donc pour envers la disparition de savoirs.*¹ » Selon lui, les savoirs liés aux plantes ne s'appréhendent qu'à travers la manière dont ils existent dans la vie quotidienne de ceux qui les possèdent et les mettent en pratique, « à travers l'interpénétration des manières de vivre »².

En allant sur place, observer une cultivatrice qui minimise les intrants chimiques et l'outillage lourd et dont la pratique est plus manuelle que mécanisée, j'imagine sans doute pouvoir observer une résurgence de ces savoirs quasi-mythologiques que je veux capturer. Des connaissances qui sont à mi-chemin entre la technique dure et la superstition. En fait, j'aimerais pouvoir sortir entièrement de cette dichotomie entre la sagesse scientifique et la folie idolâtre. En me rendant sur place, dans un lieu de vie et de travail, je souhaite témoigner de ce savoir sensible, développé au contact du vivant de manière partiellement subjective. En entrant par les deux côtés de cette histoire. Indépendamment du lancement d'une expédition scientifique ou d'une chasse aux idolâtries, par la transmission des connaissances qui s'opère au quotidien³.

1 Samir Boumediene, op cit

2 ibid

3 ibid

Reclaim

Je sais déjà que Masami n'a pas de famille ou de proches ancêtres agriculteurs. Pas d'aïeux particuliers à trahir, donc (cf p. 34). Quelle est l'origine de ses connaissances ? Et celle du mouvement qui l'a fait aller en direction de l'agriculture ?

Je fais le rapprochement avec ces femmes de *Women's Lands*¹ qui sont parties loin des villes pour cultiver des terres vierges dans l'Oregon et se sont ré-approprié les savoirs de la culture, de la construction, de la subsistance finalement. Sur certains aspects, la démarche de Masami se rapproche du mouvement de retrait-des femmes des *Lands*. Aller cultiver une terre comme un geste de ré-appropriation. « Reclaim »², se réapproprier³, réaménager⁴, assainir⁵, défricher⁶, reconquérir⁷. Réclamer le droit de cultiver la terre à sa manière. Réclamer le droit de retrouver des savoirs qui nous ont déserté.

« La définition du verbe « rénover » semble pouvoir s'appliquer aux gestes de peu qui se transmettent discrètement, entre individus. Riches de nuances, véhiculées par oralité et mimétisme, les pratiques ordinaires et vernaculaires tendent à se perdre de plus en plus, en même temps que disparaissent nos ancêtres, nés dans l'entre-deux guerres, en particulier. C'est pour lutter contre cette disparition irréversible qu'il nous semble important de comprendre l'enjeu qui est de « rénover »

1 Françoise Flamant, *Women's Lands, Construction d'une utopie*, Éditions iXe, 2023

2 Emilie Hache, *Reclaim*, Les éditions Cambourakis, Paris, 2016

3 WordReference, <https://www.wordreference.com/>

4 idem

5 idem

6 Collins, <https://www.collinsdictionary.com/>

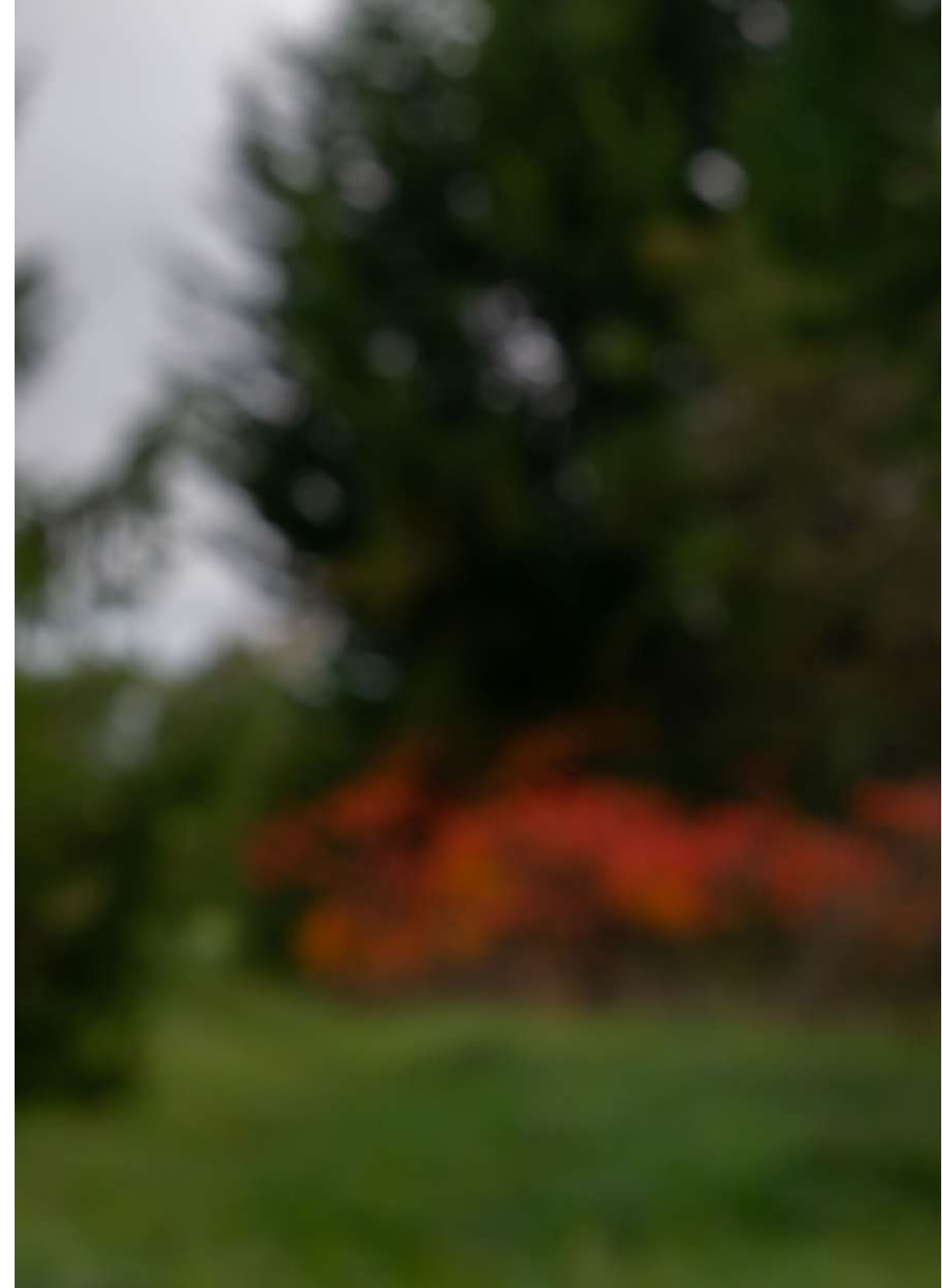
7 idem

ces pratiques dont la sobriété naturelle apporte parfois un éclat surprenant à une diversité d'usages actuels.¹

Chloé Bappel est une chercheuse en art plastique et une artiste. Elle a réalisé un travail phénoménal dans le cadre de sa thèse. Durant 7 ans, elle a partagé la vie - quotidienne, domestique, affective - de sa grand-mère, Odette, détentrice de nombreux savoirs et pratiques que Chloé nomme « ordinaires ». Connaissant, cueillant, transformant, reprenant doucement les choses qui les entourent chaque jour, elles forment quelque chose. Chloé Bappel développe une réflexion d'une grande profondeur autour des « gestes de peu » et des « pratiques ordinaires » dans sa thèse et dans plusieurs articles comme dans « *Rénover des pratiques de l'ordinaire : gestes de peu et transmissions discrètes* » publié dans la revue en ligne Design, Arts, Médias². Son travail et notre échange ont éclairé mes recherches sur de nombreux aspects.

¹ Chloé Bappel, « Rénover des pratiques de l'ordinaire : gestes de peu et transmissions discrètes », dans Fétro, Sophie (dir.), Les Arts de faire : Acte 2 - Design du peu, pratiques ordinaires, Revue Design Arts Médias, 12/2021

² idem



Jour 1 : arrivée à la ferme de Masami, du chou contre des prunes

vendredi 13 octobre 2023

9h10 Je traverse le parc du Château de Pinceloup, dépasse l'ancienne volière en fer forgé, les grandes étendues d'herbe bien entretenues, l'écurie-bergerie transformée en salles de classe. Le château est un foyer pour jeunes en difficultés qui peuvent suivre une formation en hôtellerie-restauration, en horticulture et en bâtiment¹. J'arrive au bout d'une route, juste avant la forêt, devant moi, la maison du directeur. Inhabitée depuis des années, c'est chez Masami maintenant. Je sonne au portillon. Des escaliers descendent jusqu'à la porte d'entrée, la maison est plus basse que le niveau de la route, un peu encaissée entre les arbres.

Masami m'accueille avec de l'infusion maison aux feuilles d'eucalyptus et des pancakes faisant tous exactement la même taille qu'elle fait cuire tout en me parlant. Elle vit seule dans cette grande maison - très froide à cette époque de l'année. Tout de suite, elle me retrace son chemin pour arriver jusqu'ici. Je n'ai même pas à manœuvrer pour y arriver, comme si elle savait qu'il fallait passer par là.

Après le bac, elle se dirige vers ses études de rêve, la création industrielle. Elle étudie le design à Vienne et à Londres; autant d'années pendant lesquelles elle multiplie les petits jobs, avec ou sans lien avec la discipline. Au bout de sept ans, quand elle obtient son diplôme, elle a déjà éprouvé la réalité professionnelle de ce métier et sait déjà qu'elle n'a pas sa place dans ce monde, pas de cette manière-là. Elle est déjà en train de chercher une porte de sortie. C'est comme cela que se forme son nouveau rêve, l'agriculture. Masami est une personne qui a des rêves, des grands rêves et des plus petits rêves, comme

¹ <https://www.rt78.fr/lagglo/chateau-de-pinceloup-sonchamp>

des constellations qui guident ses pas. Elle me raconte, elle revient sur toutes les étapes importantes de sa vie.

Sitôt diplômée, elle part. Elle se dirige vers le Japon, direction Okinawa, une petite île isolée au sud de l'archipel principal¹. Elle tombe « par hasard » dans une ferme qui s'avère être aussi un nid à scientifiques qui font des recherches sur les algues. Embauchée à la ferme, elle se forme à des méthodes d'agriculture singulières, biodynamie, électroculture et micro-organismes efficaces (revoilà les mystérieux).

Après plusieurs mois au Japon, elle poursuit son apprentissage dans une ferme au Maroc, un lieu bucolique, avec une grande diversité de cultures ainsi qu'un système assez global qui va de la culture des orangers jusqu'à la transformation du papier recyclé pour faire les étiquettes des pots à confiture. Quelqu'un sonne et interrompt notre échange, elle sort.

J'ai l'impression d'entrer ici comme dans mon sujet, avec naïveté. Comment les gens savent ce qu'ils savent ? N'est ce pas une question d'enfant ? Je regarde autour de moi, à la recherche d'indices. Elle n'a que quelques possessions, principalement des livres, une machine à coudre et des ustensiles de cuisine.

Une fois le petit déjeuner englouti, nous partons pour les champs. Tout proche de la maison, elle me montre une première parcelle envahie par les arbres, des jeunes pousses qui ont entre trois et cinq ans et mesurent déjà plusieurs mètres. Il y a beaucoup de travail ici, ce sera pour plus tard, elle me dit. Nous continuons en direction du « tunnel ».

10h30,
aux champs

¹ L'île possède un climat subtropical qui profite à l'agriculture ainsi qu'une particularité démographique étonnante : ce sont les habitants de cette île précisément qui ont la plus longue espérance de vie au monde.

Sur cette autre parcelle, gisent les vestiges d'une petite serre qui lui servira de pépinière au printemps. Sur notre route, nous croisons la grande serre et le four à pain, tous les deux en cours de rénovation. Pour l'instant, le « tunnel » est une petite forêt de ronces contrainte par un muret en briques d'un mètre de haut. Il reste des arceaux métalliques qui permettent de deviner son ancien usage de serre. Plusieurs jeunes arbres poussent parmi les ronces, un fusain aux petits fruits roses et oranges, un chêne et d'autres dont je n'ai pas noté le nom.

Le travail commence. Je taille, elle scie, je porte, elle élague. On découvre des kilos de pavés et de dalles, ensevelis sous les épines. Je les transporte un par un près des escaliers. Elle me parle mais très bas, je me concentre pour l'écouter, j'oriente mes gestes vers elle, pour ne pas perdre une miette. Elle n'utilise pas de tronçonneuse alors on peut discuter. Elle me raconte sa famille, le prénom que ses parents ont choisi - beauté du double soleil. Ses convictions, très fortes, son minimalisme comme une réaction à l'ensevelissement sous les livres et bibelots de sa mère bouquiniste et brocanteuse.

Ici, elle est chez elle et elle vient désenssevelir. Elle m'indique comment scier un arbre et le faire tomber dans la direction voulue. Comment se dégager des ronces qui hameçonnent. Où couper, dans quel sens poser les branches tombées. C'est un travail rudimentaire, mais mettre en ordre, donner un sens au végétal peut être vertigineux quand on ne sait pas dans quelle direction aller.

La journée passe très vite, le temps de grignoter un peu, et il faut déjà y aller. Je lui offre du chou fermenté et elle du vinaigre de prune que'elle a fait. Nous prenons le train ensemble pour rentrer à Paris.





Nuit 1 : Entrer en entier

Le conte du Petit Chaperon Rouge, dans la tradition orale, telle qu'elle a été retracée par l'ethnologue Yvonne Verdier¹, est avant tout une histoire d'initiation, celle d'une petite fille qui, en allant chez sa grand-mère dans la forêt, reçoit à la fois des apprentissages techniques traditionnels tout en étant instruite sur son avenir de femme, en tant que mère et épouse.

« Le séjour de la petite maison de la grand-mère présente donc toutes les caractéristiques d'un séjour initiatique comme en témoigne la façon dont on entre et sort de la maison - entrée vécue comme une mort, sortie comme une renaissance symbolique.² »

Yvonne Verdier a longuement travaillé sur les liens entre oralité, gestes et sociétés paysannes. Son analyse du vieux conte, que Perrault a posé sur le papier, met en abyme mes recherches sur l'oralité et l'initiation. L'initiation est un des motifs des histoires véhiculées par les conteur-euses d'antan. Ces récits sont eux-mêmes des supports de savoir et de cohésion culturelle. A travers l'analyse de ce conte, on comprend la double importance de l'initiation. D'une part, elle permet d'acquérir des gestes techniques, mais aussi d'appréhender sa place dans la société.

En quelque sorte, on peut dire que Masami a fait son pèlerinage dans la forêt - au Japon, en Angleterre et au Maroc - pour trouver des initiateur-ices. Ce faisant, elle a acquis des connaissances spécifiques. Elle apprend par un mode de transmission qui permet de mettre le savoir reçu tout de suite en application, tout en tissant un lien privilégié avec la personne qui transmet les pratiques. Les voir faire directement sur leur lieu de travail permet

¹ Yvonne Verdier, Grands-mères si vous saviez..., Les Cahiers de la Littérature orale, IV, 1978

² ibid

d'incorporer les gestes par mimétisme et de percevoir aussi ce qui est de l'ordre de la communication non-verbale. Elle me raconte :

« Quand tu travailles avec ou chez quelqu'un, la plupart du temps, tu fais des trucs de bourrin avec eux. Ou pour eux. Mais il y a aussi ces temps d'échanges informels. Et pour moi, ça a vraiment été le plus important. Ça s'est passé sur le temps long. Pendant plusieurs semaines, plusieurs mois, tu es dans leur carrière, tu vas travailler. Et ce que tu apprends, tu l'apprends par des bouts de conversations qui sont glanés entre quatre tâches à la ferme où personne ne parle. Et je trouve que c'est agréable, ce temps-là, où tu as accès à ce que la personne a appris. »

Je traverse cette forêt à mon tour, pour me documenter sur l'initiation. D'ailleurs, pour atteindre ce terrain d'étude, il me faut traverser le Bois de la Folie et la Vallée Vinaigre, des lieux-dits dignes de la fable que je me raconte.

Jour 2: pas de paradis sans bain

mercredi 25 octobre 2023

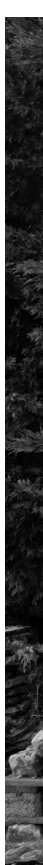
- 10h30 Arrivée à Sonchamp. Masami m'accueille et on se met rapidement en route pour le champ. Je le retrouve presque exactement comme je l'ai laissé il y a 10 jours. Le « tunnel » est ras mais autour, il y a du travail. Du travail de « bagnard » même, comme l'appelle Masami. Plusieurs tonnes de pavés (Napoléon et mai 68), de gravats, de pierres et de carrelage sont éparpillés, empilés et enfouis tout autour de la future pépinière. Ma première tâche est de trier ces minéraux par typologie et d'en faire de jolies piles (Masami aime l'ordre et les motifs géométriques) sur des palettes. Elle me ré-apprend à porter les charges lourdes pour ne pas se faire mal au dos - je prends rarement cette consigne au sérieux au prétexte de ma prime jeunesse, mais cette fois j'y accorde plus de crédit. Durant deux jours, je déplace 1,5 tonne de cailloux. Je me sens vibrer légèrement en portant les pavés mai 68. Petits cubes de granits, ils se seraient retrouvés là après avoir été arrachés aux rues de Paris puis jetés sur des CRS en 1968. Une histoire que j'aime caresser et manipuler - surtout qu'ils sont moins lourds et moins nombreux que les autres et que de par leur forme bien cubique, la pile est très esthétique.
- « Pas de paradis sans bain » répète Masami. Elle aussi cherche l'Eden apparemment. La récompense dans le mérite et le repos éternel par la douleur.
- 14h00 Le tas n'en finit pas. Sur les palettes les piles de pavés et de pierres s'élèvent mais au sol, aucune différence de niveau. Pire, j'ai l'impression qu'elles repoussent dès que je leur tourne le dos. Heureusement, un rendez-vous avec un éla-gueur nous fait prendre une pause. Je me jette sur ma collation, j'ai si faim. Masami est vegan, j'essaie de camoufler mon saucisson et mon fromage sous la table ou dans ma bouche. Elle ne mange pas.

Au champ, on échange les rôles, maintenant, je coupe les prunelliers avec un sécateur. Il y a tout un bosquet à défricher, ça paraît immense. Sisyphe aux pierres comme aux arbustes. Elle me montre comment les couper bien ras et les déposer en tas réguliers sur le côté. Les prunelliers sont plein d'épines, j'aurais des échardes douloureuses qui ne partiront pas avant des semaines. Mes mains, mes pieds, mes fesses sont mouillées. Il pleut depuis ce matin.

Une nouvelle pause grâce à un voisin agriculteur qui vient lui rendre visite. Il est jeune - 35 ans, peut-être moins - et exploite une petite parcelle selon la méthode SPIN¹, qui permet un fort rendement sur une toute petite zone.

C'est déjà la fin du travail au champ. Tout est passé vite. On rentre. Masami me fait des raviolis japonais pendant que je fais du feu dans la grande cheminée. Il n'y a pas de chauffage et la maison est glacée. Puis elle m'apprend à garnir les petits rond de pâte de riz et à faire des plis pour les fermer hermétiquement. Ce soir, je dors dans la maisonnée.

1 Le SPIN Farming (pour Small Plot Intensive Farming soit Maraîchage intensif sur petites surfaces), développé aux Etats-Unis et au Canada propose un modèle d'exploitation en micro-agriculture qui s'intègrent dans un modèle de micro-ferme qui serait viable (économiquement, socialement, environnementalement)
[https://www.cocreate.brussels/projet/spincoop/#:-:text=Le%20projet%20SPIN%2C%20via%20son,ferme%20viable%20\(%C3%A9conomiquement%2C%20socialement%2C](https://www.cocreate.brussels/projet/spincoop/#:-:text=Le%20projet%20SPIN%2C%20via%20son,ferme%20viable%20(%C3%A9conomiquement%2C%20socialement%2C)





Nuit 2: Endurer, éprouver

En allant enquêter chez une planteuse-cueilleuse de fleurs, je cherche à comprendre comment renouveler nos manières de nous lier au monde. Je ne pouvais pas solliciter un simple entretien avec Masami pour la questionner sur l'origine de ses gestes et de son savoir-faire, cela n'avait pas de sens. Je voulais éprouver son quotidien, le traverser et être traversée par lui.

D'une certaine manière, avoir choisi comme terrain d'enquête les savoirs agricoles et paysans était aussi moyen sûr d'établir une relation d'échange avec mes interlocutrices. Dans les champs, une grande partie du travail consiste en des gestes simples mais répétitifs et laborieux. Je pouvais donc aider, offrir ma force physique en échange de l'hébergement, la nourriture, mes questionnements et ma présence. Cet échange-là était important et faisait partie de mon protocole de récolte.

De fait, il est certain que je n'aurais pas pu accéder autrement aux connaissances de mon hôte, à sa vision du monde, et son histoire personnelle sans avoir travaillé dur avec elle sous la pluie. Avoir partagé son quotidien, fait du feu, fait la cuisine, ont permis une forme d'appropriation réciproque. Le développement - embryonnaire certes, mais suffisant dans un premier temps - d'une confiance partagée et d'une meilleure compréhension de son quotidien.

J'ai senti que ses chemins d'apprentissage avaient été laborieux et que pour mieux les comprendre, je devais à mon tour, partager la sueur.

Répéter, éprouver le geste

Investir son corps tout entier dans une entreprise est une expérience particulière. Avec quelques consignes, un objectif précis, le corps devient l'outil de transformation du milieu. Les mains s'activent, les gestes sont répétitifs et petit à petit l'environnement change.

« Obéir à des règles incite à vivre instantanément, à débarrasser la création de la réflexion et de l'analyse systématique. Il s'agit de réaliser des gestes simples, dans un temps et un environnement donnés »¹.

Le corps et l'environnement deviennent la seule réalité. Le temps de la pensée laisse la place au temps du geste. Chaque nouveau coup de sécateur est un peu plus précis, la branche est mieux posée sur le tas, les épines évitées. L'action du corps modifie le paysage. La mesure du temps devient celle de la progression de la dextérité ainsi que la mesure de la hauteur du tas de pierre ou de branches coupées.

« [Ces] gestes de répétition induisent une maîtrise progressive des pratiques tandis que l'héritage se transmet presque inconsciemment.² » C'est dans cette relation d'engagement avec son corps que l'apprentissage transite, s'ancre. En allant vers l'épuisement des sens, on retrouve une nécessité primaire, sans intermédiaire entre l'objet, l'objectif, et le corps.

¹ Chloé Bappel in *Dire Moby-Dick par la recherche en arts*, « L'aventure par les gestes », Bordeaux, PUB, 2018, p. 190-193.

² *ibid*

³ *ibid*

« Automatisation, répétition, spontanéité sont en ce sens porteurs d'une satisfaction née de l'endurance et du dépassement de soi »¹.

Cette satisfaction prend sa source à mon sens dans le mouvement de création que forment ces gestes. Une création humble, qui agence, qui arrange, qui fait place et qui prend soin. Ce sont des gestes de peu que j'expérimente ici, des petits gestes, pas vraiment techniques mais qui sont parfois extrêmes voire radicaux (soulever 1,5 tonnes de pierres, arracher un arbre). Mais ces petits gestes, assemblés, répétés, nourrissent une acte de création plus grand dont je peux voir le dessin apparaître progressivement.

Endurer pour créer

Catherine Poulain, que Chloé Bappel cite à plusieurs reprises dans son article *L'aventure par les gestes*², est une aventurière, une voyageuse. Elle a notamment passé dix ans sur des bateaux de pêche en Alaska comme matelot. Elle revient sur l'acte créateur qui naît de l'action, du travail, du labeur :

« Faire, c'est engager quelque chose, une action : " dans la répétition du geste, [...] une partie de l'esprit quand même avait faim d'autre chose. [...] Être artisan de sa vie oui, faire des choses, apprendre à travailler pour le mieux, à faire pour le mieux. Apprendre à le faire parfait peut-être. [...] Il y avait quand même une certaine ambivalence, toujours ce désir de créer. Et ce désir et cette nécessité de se dire : il faut que je travaille ". »²

Une fois rentrée chez moi, fourbue, les gestes continuent d'imprégner mon corps, formant une mémoire naissante des manières

¹ ibid

² ibid

³ « Ne pas retourner à soi », in Dire: Moby-Dick, p. 170, 171, (propos recueillis: Dire Moby-Dick, conversation avec Philippe Jaworski et Catherine Poulain, 15/11/2017).

de faire que j'avais apprises. Les courbatures prennent alors un autre sens que celle que j'expérimente après une séance de sport. Chloé Bappel, qui a « éprouvé » les enseignements de sa grand-mère pendant un peu plus longtemps que moi ceux de Masami - 7 ans -, s'imprégnant des gestes, des mots, de l'environnement de sa grand-mère pour étudier la transmission des savoirs dits « ordinaires », souligne l'importance du temps d'après dans l'apprentissage du geste : « *Ce n'est qu'avec une mise à distance que l'on peut assimiler les enseignements de l'épreuve, réaliser que l'on a appris des chaînes de gestes*¹ »

Je m'arrête sur ces derniers mots de Chloé Bappel. Ces jeux de mains qu'elle évoque et que j'appréhende à mon échelle sont précisément des chaînes de gestes mais pas des gestes à la chaîne. Il me semble que ces chaînes de gestes, aussi éprouvantes soit-elles, contiennent un certain nombre de mouvements, qui par leur diversité et leur complémentarité, tissent un lien entre nous-même et ce à quoi ils s'appliquent. Leur répétition dans le bon ordre peut s'apparenter à une forme de rituel qui produit du sens, de la substance. Là où la notion de gestes à la chaîne indique une optimisation poussée à l'extrême, l'ultra spécialisation du corps, rivé à son poste, pour produire des morceaux d'objets jamais entiers.

Égrainer les gestes, être traversé par ces manières de faire, de manier, de dialoguer avec la matière, simplement au début, sagement, permet ensuite d'ouvrir des espaces entre soi et les choses. Ces espaces peuvent devenir, petit à petit, le lieu d'exercice de l'acte créateur lui-même.

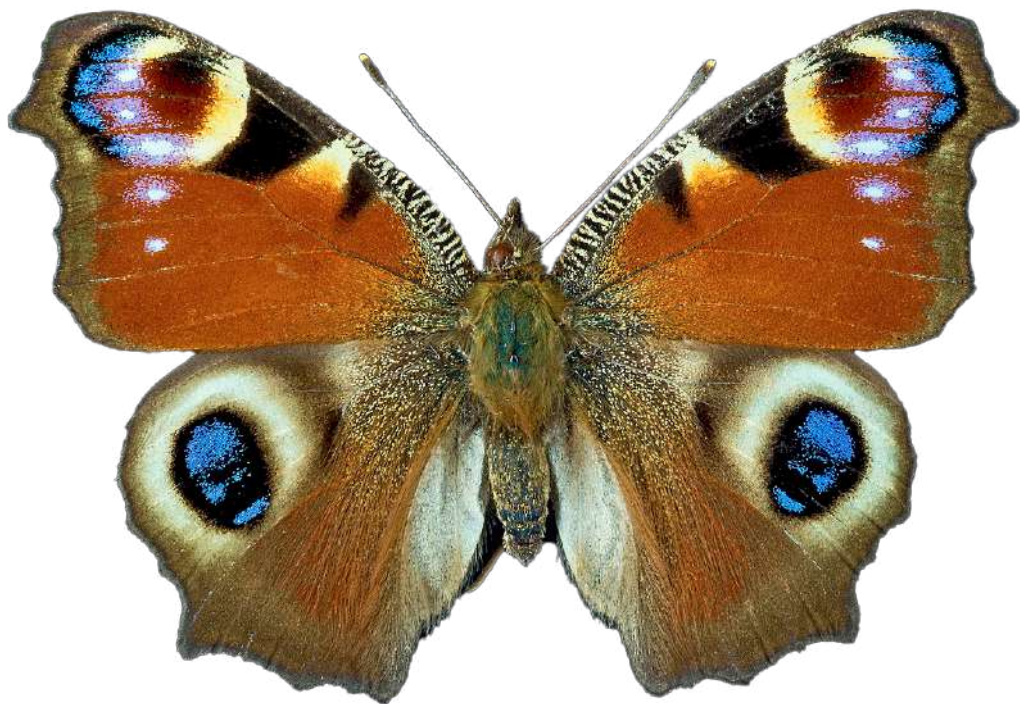
1 Chloé Bappel, op cit

Jour 3: chercher l'enseignement

jeudi 26 octobre 2023

- 8h05 Je dors étrangement dans une chambre au style monacal. J'ai froid, mal au dos et envie de faire pipi. Je rêve que je suis loin, dans un autre pays. Pour rentrer je dois conduire la voiture de mon père jusqu'à l'aéroport mais je n'y arrive pas et enchaîne les accidents. Et puis je suis triste de laisser la voiture dans cet autre pays. Toutes mes affaires sont dispersées, je ne retrouve plus rien et je cris sur les gens autour de moi.
On est seules ici, à part le château le voisinage est loin.
- 13h50 Au déjeuner il se passe quelque chose d'étonnant. Elle me fait dire des secrets, des choses intimes. Si je n'étais pas dans le milieu, je n'aurais même pas su que c'était elle, j'aurais pensé que c'était moi qui spontanément me livrais. Si bien que je comprends pourquoi les autres personnes sont parfois étonnées de se livrer sans faire le lien de causalité avec ma propre curiosité et le questionnaire qu'ils viennent de passer. Vu de l'autre côté, tout s'éclaire. C'est très simple en fait. Il suffit de tendre l'oreille, et d'offrir à l'autre son attention. Quelques questions bien placées, le *timing* adéquat et c'est quasi imperceptible. Je me suis faite prendre à mon propre jeu. Ce n'est pas désagréable et je comprends pourquoi les autres n'y voient que du feu.
- 20h15 De retour le soir.
On a ramassé tous les cailloux de la zone. Mon corps me fait mal partout. Cette fois on a tout fait à deux et c'était beaucoup mieux. Le temps est passé vite. C'est moi qui ai insisté à la fin pour aller au bout du dernier gisement de pierres. Je voulais voir le lieu propre, ordonné selon sa vision. Elle était heureuse de ses tas de pierres dressés et rigoureusement rangés par catégories, comme si on avait amadoué les pierres. En rang d'oignons sur des palettes, elles sont devenues moins sauvages.

J'ai pioché, gratté, fait levier pour les extirper de la terre qui les avait ravalées. J'ai vu un beau papillon, un Paon-du-jour, ça m'a scotché. J'ai tiré sur des vers aussi et eu un peu moins peur des araignées. Ce soir, mes muscles tirent.



en haut : Paon-du-jour -
face dorsale, coll. MHNT
en bas : Kill Bill Vol II, Quentin
Tarantino, 2004



Nuit 3: Désosser et reconfigurer le mentor

En allant trouver Masami, je cherche à comprendre comment l'on hérite d'un savoir particulier. La figure du mentor est certainement un peu dépassée car elle a charrié avec elle - et charrie encore - son lot d'histoires sombres d'abus de pouvoir et d'emprise. Mais l'idée d'une relation privilégiée entre une personne et une autre m'intéresse pour la forme de transmission unique qu'elle permet.

D'une part, elle valorise le contenu-même de ce qui est transmis. On prend le temps de le passer de la main à la main, de la bouche à l'oreille, sur le temps long. Dans la transmission comme dans la réception de l'information, la valeur du savoir transmis est admise, elle est importante. Ce mouvement de transfert de connaissance presque cérémonial parfois, rituel aussi, peut paraître superflu, « folklorique » même quand le sens a disparu, mais participe de la valorisation du savoir.

D'autre part, ce type de partage correspond bien je crois à une certaine qualité de savoir. Le savoir vivant. Vivant par sa nature : il ne peut être retenu figé pour exister et être transmis, et par le milieu dans lequel il officie : comme il serait difficile d'apprendre à pêcher dans un livre, l'initiation prend son sens quand le corps, l'esprit et ce qu'il y a autour sont concernés.

Pour évoquer la figure du mentor, j'aimerais confronter deux exemples, deux histoires entre un-e maître-sse et son apprentie. La première est issue d'une fiction mais est une représentation assez puissante du maître dans l'imaginaire collectif. La seconde est une histoire vraie, racontée dans une autobiographie par celle qui l'a vécue.

Beatrix Kiddo et Pai Mei, le mentor dans la culture populaire

Dans le deuxième volet de la saga vengeresse, *Kill Bill*, réalisée par Quentin Tarantino, Beatrix Kiddo (Uma Thurman) suit l'enseignement du maître Pai Mei¹ (Gordon Liu).

Dans le film de 2004, Pai Mei incarne généreusement les stéréotypes du maître d'arts martiaux chinois vu par les occidentaux. Il est cruel, violent, colérique, misogyne, déteste les Japonais et les Américains. Il vit en ermite dans un vieux temple et sa sagesse semble n'avoir d'égale que sa folie. Il est intransigeant et ses méthodes d'apprentissage sont brutales. Les conditions de vie à ses côtés sont rudimentaires (dormir à même le sol, aller chercher l'eau tout en bas des escaliers du temple, manger uniquement du riz blanc). La frontière entre humiliation et leçon d'humilité, entre ascèse et insalubrité est ultramince. Le but recherché semble être la déshumanisation totale, clé de voûte de l'enseignement du maître. Se libérer des contingences du corps pour renforcer avant tout l'esprit.

Bien sûr, dans le film Beatrix Kiddo survit au séjour chez Pai Mei et devient même son élève favorite, ce qui amènera le vieux maître à lui transmettre sa technique la plus secrète, qu'il avait juré de ne jamais révéler, dite des « cinq points et de la paume qui font exploser le cœur ». Si la vision de Tarantino de la relation maître-disciple est extrême, elle permet néanmoins d'extraire quelques principes fondamentaux qui logent dans notre imaginaire collectif.

¹ Personnage mythique qui apparaît dans de nombreux films, sa légende prendrait racine dans la réalité et serait inspiré d'un moine Shaolin, Bak Mei qui aurait vécu durant la dynastie Qing (1644-1912).

Mentorat idéal, (avec option mort du maître à la fin) :

L'apprentissage doit se mériter ;

Il s'effectue dans le cadre d'une relation privilégiée, en nombre restreint, pour des élus ;

Il est effectué par un homme, de préférence vieux, de manière très verticale ;

Le maître a une vision radicale du monde et de la discipline qu'il a lui même acquise en surmontant de rudes épreuves ;

Plus il est dur, plus il est formateur, la violence et l'absurdité sont clés ;

Il est long, c'est un engagement sur la durée (ces jours-ci, on entend souvent que la maîtrise d'une technique prendrait exactement 10 000 heures) ;

Les techniques et enseignements transmis sont rares, anciens et puissants ;

Il permet la passation et l'héritage du savoir d'une génération à l'autre, sans quoi les techniques disparaîtraient ;

Sagesse et folie sont les deux faces d'une même pièce dans la quête de la connaissance et de la maîtrise du savoir.

Cette conception du mentorat me semble encore très prégnante de nos jours et opère dans de nombreuses disciplines où la réussite individuelle importe (sports, arts, sciences...). *Whiplash*, *Black Swan*, *Starwars*, *Will Hunting*, *Million Dollar Baby*, sont autant de films américains massivement regardés qui continuent de véhiculer cette vision.

Une autre histoire d'initiation me paraît intéressante à rapprocher de la précédente.

Corine Sombrun et Enkhetuya, chamanes des steppes mongoles

Si ce récit correspond sur certains points aux principes véhiculés par la séquence du film de Tarantino, il diffère de manière intéressante sur d'autres aspects.

Corine Sombrun est une ethnomusicologue française née en 1961. En 2001, alors qu'elle est journaliste pour la BBC à Londres, elle se rend dans les steppes mongoles pour y faire un reportage sur les rituels chamaniques encore pratiqués dans certaines communautés nomades du nord du pays, les Tsaatans en l'occurrence. Avant de partir, un anthropologue parisien lui déconseille le voyage. Selon lui, les chamanes mongols sont très difficiles à rencontrer, méfiants à l'égard des étrangers, et ne confient leurs connaissances ultra secrètes qu'à ceux désignés par les esprits¹. Elle part tout de même, accompagnée d'une amie interprète et assiste à une cérémonie en tant qu'observatrice.

C'est au son du tambour, qu'elle entre en transe de manière imprévue. Le chamane maître de cérémonie, est en colère de ne pas avoir été averti qu'une autre chamane assistait à l'évènement, mais parvient à la ramener à son état de conscience habituel. Il lui explique que seul un chamane expérimenté peut entrer en transe de la sorte et que si elle n'a pas suivi d'enseignement, il est impératif qu'elle le fasse rapidement, sans quoi la colère des esprits s'abattra sur elle. Corine Sombrun, déconcertée, accepte après mûre réflexion de suivre l'enseignement des chamanes, deve-

¹ Corine Sombrun, *Mon initiation chez les chamanes, une parisienne en Mongolie*, Editions Albin Michel, 2004

nant ainsi la première personne occidentale à recevoir ces savoirs, propres aux communautés Tsaatans.

Débute alors son initiation auprès d'Enkhetuya, élèveuse de rennes, cheffe de famille et chamane tsaatane. Corine Sombrun raconte son apprentissage qui se déroule sur des périodes de plusieurs mois par an pendant 8 ans.

S'il se fait aussi sur le long terme, c'est un enseignement qui semble bien moins violent que le précédent. Corine prend part aux tâches de la vie quotidienne, elle se coule dans le rythme de vie d'une famille tsaatan nomade, avec leurs traditions, leurs histoires, leurs problèmes. Concernant son apprentissage, il imprègne ces moments de vie. À la plupart des questions qu'elle pose à sa chamane tutrice, celle-ci lui répondra, « les esprits t'enseigneront ». C'est une transmission plus discrète, basée sur le partage d'un quotidien rustique et d'activités de subsistance. Chaleureuse et attentive, Enkhetuya soigne Corine et la guide tranquillement à travers un imaginaire, une culture, une vision singulièrement différentes. Elle lui montre comment voir et rêver à leur manière sans se placer en position ascendante.

Le récit de Corine Sombrun est une histoire unique qui n'arrivera à personne d'autre. Mais je le trouve important pour le modèle initiatique qu'il propose. C'est une autre relation maître-élève, que l'on découvre, basée sur la confiance et l'attention. En étant intrinsèquement lié au quotidien, à la vie familiale et domestique, les séjours répétés de Corine Sombrun lui rendent accessible bien plus qu'une technique de transe, une manière de vivre qui diffère de la sienne. Elle apprend à poser un autre regard sur les choses, à manipuler et interagir nouvellement avec le réel.

Si nous n'avons pas tous accès aux enseignements d'un Pai Mei ou d'une Enkhetuya, on peut tout de même rechercher ces modes de transmission privilégiés. Il reste de nombreux chemins à défricher pour redéfinir les rapports entre un-e sachant-e et son apprenti-e. Celui ou celle qui guidera le geste qui nous fait chercher au dedans des choses, de soi et de la matière pourrait avoir bien des visages. Et peut-être que la simple quête du mentor rêvé est suffisante pour s'initier.

Jour 4 (dernier jour): pétirie de petrichor

vendredi 27 octobre

18h30 Je suis fourbue et les échardes dans les doigts font un peu mal quand je tiens le stylo.

Pas la force d'écrire, je fais une liste des choses à ne pas oublier.

la pluie
le rapport au temps qu'il fait
quand on travaille dehors, tout est différent, on le vit autrement
l'odeur de l'humidité qui s'imisce partout
la terre mouillée qui colle
l'eau
les « rumeurs » sur le champ qui se sème tout seul près de la nationale, au bord de la route après le hameau plus haut

Vivre à travers mon corps le quotidien, le milieu, le travail de Masami
Entrer dans l'intime, regarder, écouter sans tout demander.
Pas de questions à voix haute.
Ce qui implique aussi que ma vision extérieure est brouillée.
Je suis immergée.
Le froid, la faim, les échardes, les courbatures, conditionnent ma retranscription autant qu'elles la nourrissent.

J'aurais, pour écrire plus tard, les souvenirs pâissant et fragmentés de ces quelques jours chez une planteuse de fleurs qui trime pour son jardin de beauté.



"comme le cosmos supérieur,
il y a le cosmos inférieur,
c'est abyssal."

"c'est
un monde
à l'envers."

underworld

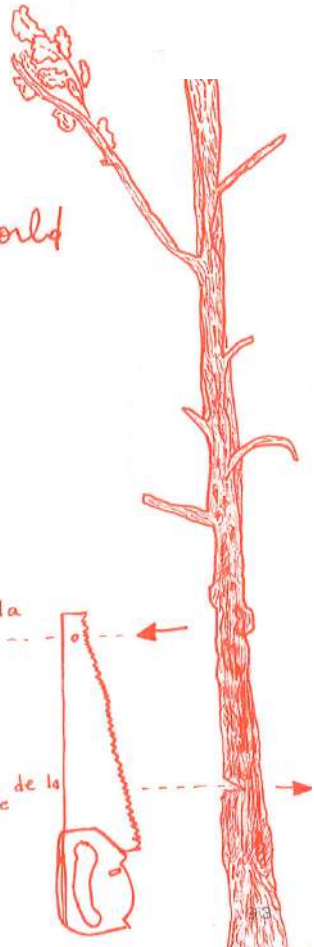


"il y a un esprit
et un inspire de
la Terre."



sens de la
chute

sens de la
scie



Nuit 4: mort ou vivant

Samir Boumediene fait la différence entre le savoir vivant, fait de réinventions, et le savoir mort parce que fixé sur un support¹.

Si à la fin du séjour, je n'arrive plus à écrire dans mon carnet, je vois deux explications possibles. Soit j'ai la peau des doigts trop fine et suis globalement un peu fragile. Soit je suis sur la bonne voie dans mes recherches et j'ai trouvé une typologie de savoir vivant, si vivant qu'il refuse d'être emprisonné dans mes petits papiers.

Il est vrai que je n'ai pas appris de techniques uniques ou de secrets de fabrication à faire breveter. Mais j'ai eu la sensation d'accéder à d'autres vies que la mienne. Une multitude de vies que je n'ai pas l'habitude de considérer (plantes, insectes, terre). Ainsi qu'une vie faite d'une multitude de gestes accumulés et de petites connaissances qui m'ont traversée, effleurée, et probablement un peu changée.

S'imprégner discrètement d'un habitat, d'un sol, d'une vie est une démarche initiatique à part entière. Comme Chloé Bappel pour qui *« enquêter et agir de l'intérieur permet de saisir des nuances insaisissables d'un point de vue extérieur au terrain et d'être au cœur de la variabilité qui existe au sein des pratiques de l'ordinaire. »*²

Ma quête du secret m'a permis de définir les contours d'une initiation souhaitable : douce, discrète, lente à travers des petits

¹ Samir Boumediene, op cit

² Chloé Bappel, « Rénover des pratiques de l'ordinaire : gestes de peu et transmissions discrètes », dans Fétro, Sophie (dir.), Les Arts de faire : Acte 2 - Design du peu, pratiques ordinaires, Revue Design Arts Médias, 12/2021, URL: <https://journal.dampress.org/issues/design-du-peu-pratiques-ordinaires/renover-des-pratiques-de-lordinaire-gestes-de-peu-et-transmissions-discretes>

agissements du quotidien et les paroles éphémères échangées qui accompagnent et assure l'apprentissage¹.

Je vois l'initiation comme le moyen de transmettre un savoir sous différentes formes (geste, technique, recette, idée, valeur, histoire, connaissance, plantes...) et par différents moyens (observation, pratique, parole, imitation, dégustation...). Une forme d'apprentissage par les sens, dans une localité bien précise ancrée dans le monde sensible et tangible.

C'est donc un mode d'apprentissage riche et qui peut surtout permettre de véhiculer ces manières de vivre qui ne sont pas figées mais des pratiques en mouvement² dont parle Boumediene. « *Le secret, alors, sert non seulement à empêcher la transmission d'une ressource stratégique, mais aussi à éviter qu'avec son accaparement ne soit détruite une manière d'interagir avec les choses.*³ » C'est dans ce sens que l'initiation acquiert un rôle important, celui de livrer avec la technique et les gestes, le sens des choses aussi.

Requalifier, revaloriser cette forme d'apprentissage est nécessaire pour affirmer une autre matérialité du savoir qui va bien au-delà de l'oralité. Boumediene nous propose d'interroger cette conception en regardant d'autres modèles :

« La confrontation entre la science des Européens et le savoir des Indiens est souvent abordée à travers l'opposition entre écriture et oralité. Où situer dans ce cas les tlacuilos, ces membres de la noblesse mexica investis du pouvoir de raconter par des pictogrammes, l'histoire et la cosmogonie de leur peuple »¹.

1 ibid

2 Samir Boumediene, op cit

3 ibid

Il considère les manières de vivre comme « *des façons de s'attacher aux choses et aux personnes. [...] Elles constituent [...] l'ensemble des procédés à travers lesquels le monde intègre une façon d'être* »¹.

Patrimoine culturel immatériel

Pour mieux comprendre les mécanismes de transmission et de sauvegarde des savoirs, leur prise en charge institutionnelle et ses effets, je contacte Alice Fromonteil, docteure en anthropologie et chargée de mission pour l'UNESCO au Centre français du Patrimoine Culturel Immatériel (PCI).

Extraits de notre entretien :

« Qu'est ce que le Centre Français du Patrimoine Culturel Immatériel, et quels sont ses objectifs ?

Alice Fromonteil : En 2003, l'UNESCO² a créé une convention spéciale pour valoriser le patrimoine culturel immatériel (PCI) dans le monde. Une mesure qui fait contrepoids avec la convention de sauvegarde du patrimoine matériel déjà bien établie. Avec une approche plus anthropologique, cette convention et les centres qui lui sont dédiés ont pour objectif de mettre en valeur les pratiques et coutumes faisant partie d'un patrimoine culturel immatériel.

Quelle est sa particularité en termes de sauvegarde du patrimoine ?

Au début, le PCI a essayé de se distinguer à part entière de la Convention de 1972, le temps de se faire connaître. Cette pre-

¹ ibid

² Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. Branche de l'ONU créée après la Seconde Guerre pour contribuer au maintien de la paix dans le monde via la promotion de la science, la culture et l'éducation dans le monde.

mière convention porte sur le patrimoine mondial, mais il s'agit d'un patrimoine en lien avec l'environnement et surtout avec le bâti. Elle est basée sur une conception très européano-centrée, et vise des châteaux, des églises, que l'on veut conserver en l'état. Cette vision diffère dès que l'on va dans d'autres pays : on prend souvent l'exemple de l'Asie où ils détruisent régulièrement les temples, le bâti, parce que ce qui intéresse, c'est aussi l'esprit des lieux, des ancêtres. Là, il y a autre chose qui se joue, et cette convention n'est pas forcément adaptée.

D'esprit des lieux, des ancêtres, quoi correspond ce patrimoine-là ? Quelles sont les formes de transmissions qui les ont sauvegardés jusqu'ici, et pourquoi est-ce qu'elles sont intéressantes ?

Ce qui intéresse l'UNESCO, c'est la transmission intergénérationnelle. C'est ça qui fait PCI. Par exemple, les pratiques de la-voir, ce n'est plus PCI parce que plus personne ne le fait. Et de la même manière, pour qu'une pratique soit considérée comme PCI, il faut qu'il y ait au moins une transmission entre deux ou trois générations. Par exemple, le hip-hop, ça peut passer aujourd'hui. Mais le voguing¹, c'est peut-être un peu trop récent pour qu'il y ait cet écart générationnel de transmission.

L'UNESCO distingue transmission formelle et informelle. Donc, par formelle, ça peut être les écoles, les formations, les BTS, tout ce qui peut être académique ou officiel. Mais justement, l'UNESCO s'intéresse toujours à ce qui est des plus fragiles et des plus précieux, selon sa vision humaniste, finalement. Et ce qui l'intéresse davantage, c'est la transmission

¹ style de danse urbaine consistant à faire, en marchant, avec les bras et les mains des mouvements qui sont inspirés des poses de mannequins lors des défilés de mode. Le voguing est né dans les années 1970 dans des clubs gays, plus précisément dans les balls fréquentés par des homosexuels et transgenres afro-américains, essentiellement à New York.

informelle. Et là, on parle d'incorporer des gestes, d'incorporer des mimiques. C'est une manière de faire, de parler entre le geste et la parole qui vont ensemble. C'est sûr que nous, on est habitués aussi à des formes de transmission et d'apprentissage scolaires, mais dans plein de cultures du monde, c'est différent. Ce qui intéresse beaucoup l'UNESCO, ce sont les cadres de transmission dits informels. Ça veut dire moins officiels, administratifs, etc.

Les Compagnons du devoir et du tour de France figurent sur la liste des PCI de l'UNESCO. L'apprentissage par le compagnonnage est considéré comme un mode de transmission informel ?

Oui, c'est étonnant. Il y a quand même une professionnalisation, mais qui est moins formelle. Il y a des rituels d'initiation...Oui, c'est entre les deux. C'est vrai que c'est un exemple où, tu as raison, on est à la croisée entre quelque chose d'académique, d'institutionnel et en même temps de rituel coutumier et un peu fermé, finalement, initiatique.

Il y a d'autres cas tellement intéressants, par exemple, il y a les dessins sur le sable du Vanuatu qui ont été inscrits en matière de PCI à l'UNESCO. Là, tu apprends à faire des dessins, et comme ça, quand tu décèdes, tu les dessines aux entités qui te reçoivent, et si tu les dessines bien, ils t'ouvrent les portes du paradis, enfin, avec la conception locale du paradis qui existe. En tout cas, c'est quand même quelque chose d'initiatique, ce qui fait qu'il y a eu plein de questions dans le dossier sur ce qu'on dit, ce qu'on ne dit pas, parce qu'il y a ceux qui sont pas initiés et ceux qui sont initiés. Ça arrive qu'il y ait des formes de résistance ou de protection de la part des communautés. Parce qu'il peut y avoir, oui, des choses de l'ordre de l'initiation qui ne peuvent pas s'écrire ou se transmettre au grand public. Or avec l'UNESCO, on est dans une forme de vitrine des formes du PCI. Heureusement, l'UNESCO ou l'Inventaire National permettent d'inscrire des pratiques sans tout révéler. De la même manière que, par exemple, un anthropo-

logue, quand il va sur le terrain, ne dit pas tout non plus. Parfois, il garde des données pour lui ou des formes de secrets, parce qu'on sait que c'est fragile et que y a des choses qui sont parfois même insaisissables, trop compliquées ou liées à trop d'enjeux.

A propos du devenir d'une pratique locale. Si l'UNESCO a ressenti le besoin de créer le PCI, et si certaines personnes ressentent le besoin d'aller inscrire leur savoir-faire et coutumes sur les listes, est-ce parce que, sans ça, ces pratiques disparaîtraient ?

Non, je pense pas qu'il y ait besoin de ratifier la Convention, ou de faire une inscription PCI, pour que les formes de patrimoine vivant perdurent. [...] Nul besoin de l'UNESCO pour sauvegarder le PCI, mais ça a le mérite d'être un outil supplémentaire pour y penser, pour donner des pistes, pour donner des moyens, pour donner des idées, pour en faire prendre conscience, mais ce n'est pas du tout l'outil absolu en matière de PCI. Le PCI, tel qu'il est défini par l'UNESCO, existe depuis la nuit des temps, enfin, depuis que l'humanité est là. C'est juste une pensée, un regard, une manière institutionnelle de voir les choses. Mais ça n'a de sens, encore une fois, que si ça permet aux communautés de s'émanciper, d'en prendre conscience et de se l'approprier, en fait.

Je me demande comment ces savoir-faire peuvent tomber dans l'oubli. Comment est-ce que les pratiques modernes prennent autant le pas sur ces traditions-là qu'on voit comme des choses, et comme incapables de répondre aux enjeux contemporains ?

Il y a une chaire UNESCO qui a été ouverte par Chiara Bortolotto et qui s'appelle PCI et Développement Durable. En gros, on est partis en 2003 de cette idée de dire, il faut qu'on sauvegarde le PCI, attention à la mondialisation, attention à la disparition des savoirs, il faut sauvegarder la diversité à tout prix. Et aujourd'hui, l'idée, c'est de ne plus voir le PCI comme victime,

passif, quelque chose à protéger. Mais c'est de voir comment on a besoin du PCI pour répondre à des situations plus ou moins catastrophiques et qui sont peut-être même des solutions pour l'avenir.

Chiara Bortolotto, pense beaucoup à ça, à cette révolution, au fait que finalement, ce n'est pas nous qui avons besoin de sauvegarder le PCI, que le PCI n'est pas quelque chose en soi à sauvegarder, à protéger à tout prix. Mais au contraire, c'est nous qui devrions nous inspirer du PCI qui recrée en permanence, qui est collectif, qui est transmis entre les générations. Parce que ce sont des réponses pour faire face aux situations plus ou moins d'urgence ou des enjeux qu'on peut connaître en termes de crise sociale ou crise économique et politique

Il y a ce renversement de perspective, voir le PCI comme une ressource qui permet activement aux populations de répondre aux enjeux qui les concernent finalement. Et pas comme quelque chose à conserver parce qu'on a peur de la mondialisation. Comme quelque chose de passif, de fragile, au contraire. Non, c'est une force dont il faut prendre conscience pour pouvoir agir. Parce que chaque PCI, comme il est très localisé, met en lien les êtres humains qui sont concernés avec l'environnement. Donc, il y a cette idée de faire avec ce qui nous entoure et en même temps avec ce que les ancêtres nous ont transmis. Ce sont des réponses très locales qui peuvent aider. »

1 « Il est toujours nécessaire qu'une personne nous présente l'objet à connaître : nous avons besoin que quelqu'un nous prenne par la main, amène notre regard distrait vers les contours de la chose, et enfin nous permette de la voir, la sentir, la goûter. Le monde n'est jamais connaissable pour lui-même : il y a toujours quelqu'un qui nous le présente, qui le nomme, qui le rend enfin expérimentable. », ma traduction

« It is always necessary for someone to introduce us to the object to be known: we need someone to take us by the hand, bring our distracted gaze to the contours of the thing, and finally allow us to see it, feel it, taste it. The world is never knowable for its own sake: there is always someone who opens it up before us, names it, makes it finally experienceable »¹

Emanuele Coccia, hommage à Gino Giometti publié dans *Il Tascabile*, 6.2.2024



Paul Sérusier (1864-1927)
"L'Incantation" ou "Le Bois sacré",
1891 Huile sur toile, 91,5 x 72 cm
© musée des beaux-arts de Quimper

P Sérusier



communauté sachante- faisante

Vers quel objet social ?

« J'ai des preuves. Je fais des recherches.
C'est mon travail secret ces dernières années.
Des preuves du désir de disparition dans la
société contemporaine. Parce que je pense
que je ne suis pas la seule à rêver de
disparaître. Je pense qu'on est plein, peut-être
même sans le savoir, à rêver de disparition.

[...] Contre la surveillance continue et par
défaut. Contre l'injonction permanente à
l'assignation. Et contre l'ivresse du soi, la plus
ideuse de toutes les drogues, nous voulons
le droit aux ombres. Le droit d'effacer ses
contours, le droit d'être invisible, le droit
à l'incohérence, le droit de s'échapper des
cadrillages, le droit au secret et au mensonge.
Le droit aux erreurs et le droit de les cacher,
le droit d'être oublié·e, le droit de dire des
choses qui ne laissent pas de trace, le droit
de garder ses secrets et ses données, le droit
de se déplacer sans être pisté·e. Le droit
de se faire oublier pour de bon.
Bref le droit de disparaître ».

100 façons de disparaître, épisode 5, La Zone,
fiction audio de Claire Richard, 2017

Enquête seconde

Calce et les vigneronnes

Jour 1 : Réveils dans les vignes

Lundi 8 janvier 2024

8h30 Hier soir j'ai pris le train de nuit au départ de Paris. J'ai dormi d'une oreille, glissée entre deux couchettes. À mon réveil, les cinq autres dormeuses qui ont partagé ma nuit sont déjà parties. Je monte le rideau occultant la vitre, tout est rose et orange, déjà des vignes, des cyprès et des montagnes au loin. J'arrive à Perpignan à 8h30, Alix m'attend devant la gare, sa fourgonnette blanche en double file.

J'ai rencontré Alix il y a cinq ans alors que j'effectuais un semestre d'échange universitaire à Mexico D.F., elle était alors professeur de lettres au lycée français de la capitale mexicaine. Nous sommes restées en contact depuis et lorsque nous nous sommes retrouvées quelques temps plus tard en France, elle avait pris un nouveau chemin professionnel et se formait pour devenir vigneronne. J'ai suivi son parcours, passant à La Tour de France puis à Calce deux étés pour vendanger à ses côtés. J'y ai entraperçu sa nouvelle vie, ses nouvelles pratiques, ses nouveaux amis. Quelque chose me rappelait toujours à cet endroit, un entre-soi intrigant, reposant sur des pratiques anciennes et des breuvages atypiques.

Lorsque je l'ai appelée pour lui parler de mon envie d'enquêter sur les communautés se formant autour des savoirs en marge et des secrets de fabrication, elle m'a proposé de m'accueillir et de me laisser l'accompagner dans son quotidien tout en me présentant aux Gypsy Queen, le collectif de vigneronnes dont elle fait partie.

Je monte dans la fourgonnette et Alix m'embarque directement vers son lieu de travail du jour: une parcelle de vignes qu'elle doit tailler à la main. Elle y travaille seule, c'est son quatrième jour, un contrat précaire d'ouvrière agricole, payé à l'heure. Ce sont les vignes d'un certain FX.

Je suis motivée et prête à aider Alix dans sa tâche. Dans la même dynamique que pour ma première enquête de terrain, c'est à la fois pour partager pleinement son quotidien, investir mon corps, vivre et ressentir ce qu'elle traverse. Mais aussi pour lui prêter main forte et lui rendre un peu de ce qu'elle m'offre en m'accueillant dans sa vie pour ce temps d'exploration.

Arrivées devant les pieds de vigne, après un frugal petit déjeuner dans le coffre de sa fourgonnette, elle me tend un sécateur et m'explique. Ceux-là sont des plantiers. Des jeunes plants de deux ans que l'on a greffés sur des pieds américains¹. Toutes les vignes seraient en réalité des espèces frankenstein désormais. Le cours d'Alix est simple, il faut rabattre les rameaux à deux yeux. On coupe juste en dessous du troisième. Les yeux sont les amorces de bourgeons sur les rameaux. Ce n'est pas si simple en pratique. Il faut d'une part réussir à identifier les yeux, parfois camouflés dans l'écorce. Et puis compter à partir du début du greffon, en identifiant la limite entre le greffon et le pied américain. Mais attention, ici, il faut compter le bourrillon, l'œil entre le pied porte-greffe et le greffon, ce qui fait débat entre les vignerons qui n'ont pas tous la même méthode de taille.

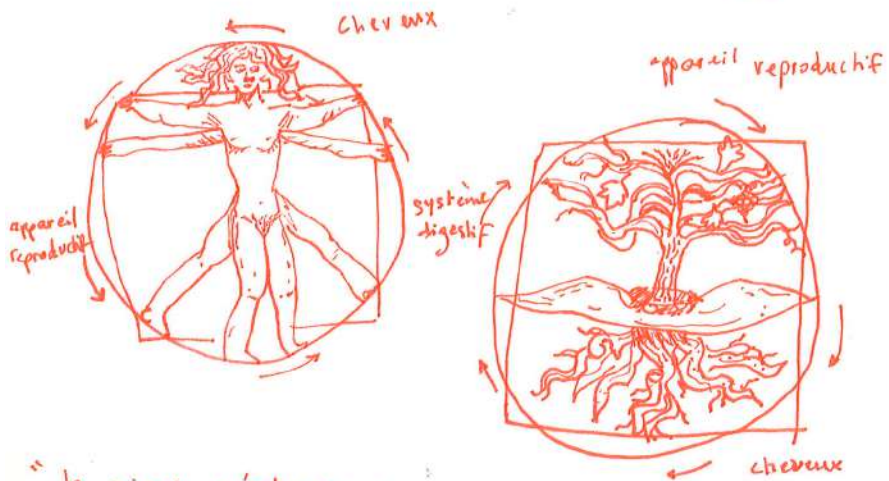
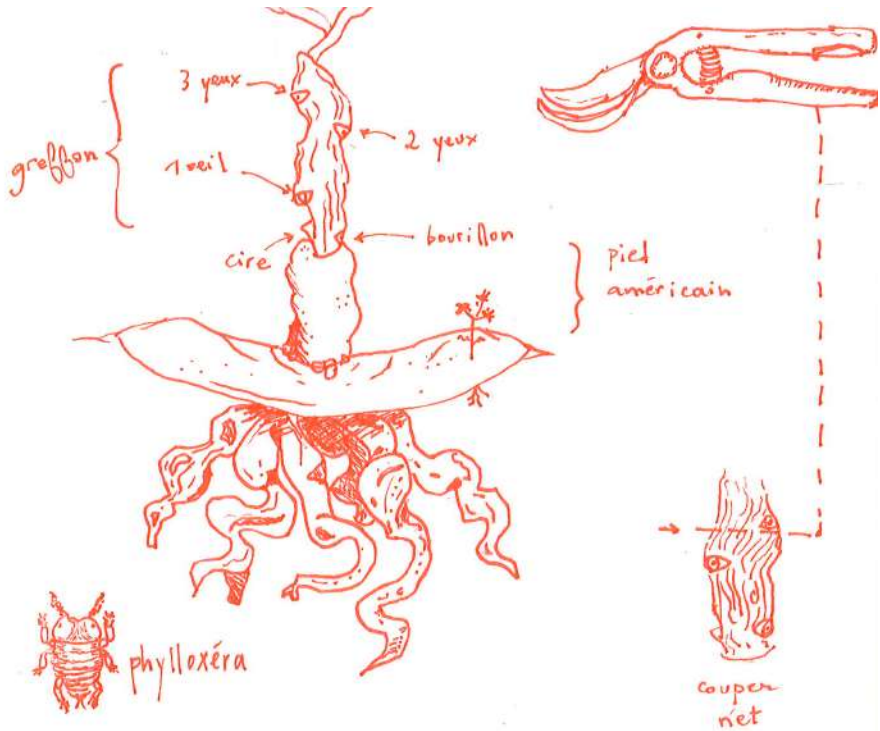
9h30

Le bourrillon est encore plus difficile à identifier. Je coupe large par peur de trop enlever et d'empêcher toute repousse. Alix me reprend. Quand je taille deux pieds, elle en a déjà taillé dix.

¹ Le phylloxéra, un puceron dévastateur pour les vignes, est arrivé sur le continent dans les années 1860, dans des pieds américains plantés en France. Ils se sont propagés dans les sols de toute l'Europe en quelques années. Depuis, la quasi-totalité des vignes dans le monde sont greffées sur des pieds américains qui, eux, résistent au puceron.

Le vent souffle fort. C'est la tramontane, me dit Alix, en direct des Pyrénées. Il est glacé. Je ne sens plus mes doigts. Ça fait peut-être 45 minutes que je suis là. Ressenti 3 heures. Je regarde la météo sur mon téléphone, 8°C. Ressenti -3°C. J'ai très froid. C'est de plus en plus dur. Je me redresse, je préviens Alix, je vais me mettre à l'abri dans la voiture pour me réchauffer un peu. Je cours. Je me calfeutre à l'abri du vent. Claquer la porte vite. J'ai la tête qui tourne et les doigts qui brûlent. J'ai mal. J'ai froid. La douleur prend un goût étrange. Elle se mélange au reste. Je connais cette sensation. Ma vue se trouble. Je m'enfonce un peu plus dans le siège. Je perds connaissance. Très peu de temps, une fraction de seconde. Mais je reste quelque temps dans l'entre deux. J'ai du mal à remonter à la surface. Bloquée dans les affres par le froid qui ne se dissipe pas. Je me claque les joues.

Je surmonte et retourne aider Alix. Au bout d'une petite heure, on décide de s'arrêter. C'est trop dur avec ce froid - les vraies raisons de notre départ restent tout de même mystérieuses, Alix a-t-elle vraiment froid ou un peu pitié de moi ?



"la vigne c'est comme
un humain à l'envers"

liane domestiquée

Nuit 1 : expectation versus reality

Il faut croire que le choc a été trop grand. Du métro parisien à l'air des Pyrénées. Du bureau studieux à la vigne. Moi, si polyvalente, qui pensais « slasher¹ » sans problème. Cette glorieuse performance me renvoie à mes attentes, mes projections. Est-ce que mon séjour ira dans le sens des histoires que je me raconte déjà ?

En arrivant sur ce deuxième terrain d'enquête, j'ai encore en tête l'histoire des *Women's Lands*. J'ai achevé la lecture du livre, notamment le récit de la construction du collectif et des débuts de la vie en marge que j'ai lu avidement.

Dans son livre *Women's Lands, construction d'une utopie*², Françoise Flamant file la piste de ces femmes lesbiennes féministes qui, dans les années 1970 aux Etats-Unis, prennent congé d'une société qui ne leur convient pas. Lasses de se battre dans un monde qui n'est pas construit pour elles, en embrassant les mots de l'écrivaine Audre Lorde « *the master's tools will never dismantle the master's house* »³, elles se lèvent et se cassent comme dirait plutôt Adèle Haenel aujourd'hui.

Au début de ma lecture, je me demande quelle forme sociale prendra ce mouvement d'émancipation et que produira cette échappée. Les projections d'Hannah Blue Heron, une écrivaine ayant vécu l'expérience des Women's Lands dont Flamant rap-

¹ néologisme que le site Les Nouveaux Travailleurs définit comme suit :

On appelle « slasheurs » des travailleurs qui exercent plusieurs activités, en référence au signe « / » qui sépare les différentes activités quand ils les énumèrent (notamment sur LinkedIn).

Exemple : Consultante en communication / Coach de dirigeants / Créatrice de bijoux.

Le slasheur travaille en mode « multi ».

² Françoise Flamant, *Women's Lands. Construction d'une utopie, Oregon, USA 1970-2010*, Donnemarie-Dontilly, éditions iXe, 2015-2023

³ Traduction courante : « Les outils du maître ne détruiront jamais la maison du maître », Audre Lorde (1934-1992), essayiste et poétesse américaine Sister Outsider, 1984, PDF Adapted for IB English Use, 2020-2021.

porte certains écrits, vont dans le sens de mes espérances : « *en arrivant dans l'Oregon dans les années 1980 pour y vivre, je rêvais d'une société secrète de femmes à la dimension d'une nation, qui graduellement transformerait le monde* »¹. Ce départ en rupture totale avec l'ordre établi ne peut se faire que dans l'ombre, dans le secret, du moins au début.

Pour bâtir sur des terres vierges où inventer de nouvelles manières d'habiter, de subsister, de créer, ces femmes choisissent des lieux protégés des regards, cachés dans la forêt, au secret. Elles construisent d'abord « *à l'écart, discrètement, des micro-cultures difficiles à soupçonner et qui se laissent peu découvrir. C'est loin des regards que se bâtirent en Oregon abris et maisons, que s'aménagèrent potagers et jardins et que s'organisa toute une vie sociale* »². Si bien que, lorsque Françoise Flamant, lors de son enquête de terrain en 2010, évoque ces initiatives, l'ignorance et l'étonnement sont quasi totaux, même dans les milieux avertis. Françoise et nous-même de se demander : « *En rupture avec leur temps, cachées dans leurs forêts, les femmes des Lands n'auraient-elles rien transmis, leurs existences auraient-elles été vaines* »³? Les ambitions d'Hannah Blue Heron se seraient arrêtées à la société secrète et n'auraient pas changé le monde ?

Mais les recherches de l'auteure ont été fructueuses et nous révèlent de nombreux détails sur l'odyssée de ces femmes. Au fil du récit, elle nous raconte comment, afin de poser les bases de leur idéal de société, elles doivent acquérir des connaissances qui leur manquent ; ex-citadines pour la plupart, elles n'ont pas été formées aux métiers dits masculins et ont une vision lacunaire de la vie loin des villes.

1 Françoise Flamant, op cit

2 Françoise Flamant, *Women's Lands*, op cit, p.18

3 ibid

Une femme charpentière, bûcheronne, mécano ? Aujourd'hui encore l'image est fragile dans nos esprits, fuyante. D'ailleurs, en France, c'est seulement en 2004 que les Compagnons du Devoir et du Tour de France¹ ouvrent leurs formations aux femmes. Après huit siècles passés entre hommes, la première femme, Lucie Branco, tailleuse de pierre, est reçue en 2007 suite à un long chemin d'initiation plutôt en forme de « chemin de croix² » comme elle le dira.

Pour les *Women's Lands* aussi, le partage de connaissances et de techniques semblent être un enjeu au cœur du projet. Et j'imagine aussi au cœur du collectif de vigneronnes que je vais rencontrer.

Les pistes de mon enquête se précisent, la société secrète d'une part et la reconquête et le partage des savoirs d'autre part. Et quel lien entre les deux ?

Qu'en est-il de l'héritage de ces femmes de l'Oregon ?

Peut-on considérer les Gypsy Queen comme des héritières de ce mouvement radical opéré il y a 50 ans à un autre coin de la planète ?

¹ Les Compagnons du Devoir forment des apprenti.e.s aux métiers manuels traditionnels comme la menuiserie, la taille de pierre, la chaudronnerie ou encore la pâtisserie. Les élèves suivent une formation basée sur une vie communautaire, l'entraide et la transmission de savoirs.

² Nathaniel Herzberg, « Lucie Branco, un combat gravé dans la pierre » in *Le Monde*, publié le 24 juillet 2023, https://www.lemonde.fr/series-d-ete/article/2023/07/24/lucie-branco-un-combat-grave-dans-la-pierre_6183128_3451060.html

Après-midi chez Alix

Lundi 8 janvier 2024

17h30 J'ai fait du feu, on se réchauffe doucement.
Alix me parle du passé, un peu, du présent et du futur aussi.
Aujourd'hui elle fait des missions sous contrats courts, payés
à l'heure pour des vignerons du coin.

Elle s'est tournée vers ce métier à 30 ans environ après avoir
été professeure de français.

Ce qu'elle sait elle l'a appris :
Avec son père qui gère un domaine dans lequel elle a travaillé ;
Au lycée agricole (une formation de deux mois sur la taille et
les maladies des arbres) ;
Dans les vignes et les caves des autres.

Son futur, elle le voit comme une aventure collective.
Pourquoi pas celle des Gypsy Queen, le jeune collectif de vi-
gneronnes dont elle fait partie.

Gypsy Queen est un collectif qui réunit quatre femmes, Alix,
Céline, Julie et Perrine qui se sont rejointes par l'intermédiaire
de Virginie, une vigneronne de Calce plus expérimentée. Elles
ont toutes entre 28 et 38 ans et habite à Calce ou dans l'un
des villages voisins. D'abord, c'était un à-côté pour le plaisir
de faire ensemble et d'expérimenter. Aujourd'hui, elles sont
arrivées à un moment charnière et envisagent d'investir le col-
lectif plus sérieusement, pour essayer d'en faire une activité
viable.

Jour 2: Avec Perrine et Virginie

mercredi 10 janvier 2024

9h30 Je vais rencontrer Perrine pour la première fois. Membre très investie des Gypsy Queen, elle vit à Calce également, j'ai rendez-vous chez elle. Je traverse la place du village et suis au pied de sa petite maison. Perrine a la trentaine et a commencé à faire du vin pour elle en 2020. Quand j'arrive, elle est en plein télétravail pour l'association Terres Vivantes pour laquelle elle travaille à mi-temps. C'est une association qui œuvre à l'accompagnement des agriculteur-ices, de la région des Pyrénées Orientales. Leur trois missions principales sont l'aide à l'installation des agriculteur-ices, l'accompagnement en gestion et en comptabilité, la transmission des fermes d'un-e agriculteur-ice à l'autre.

Mathilde est présente aussi. C'est une nouvelle recrue de l'association. En discutant, on s'aperçoit qu'il n'y a que des femmes en poste à Terres Vivantes Pyrénées Orientales. Pour Perrine c'est en lien avec les capacités d'écoute, d'empathie et de « care » que les femmes sont plus poussées à développer.

Je les interroge sur la question des néo-ruraux :

Leur installation est-elle plus difficile que celle des enfants d'agriculteur-ices ? S'entendent-ils bien avec les ruraux ?

D'après elles, les néo-ruraux, en arrivant, ont une approche très rationnelle, où la théorie est plus importante que la pratique. Ils arrivent « pétris d'idéaux », qu'ils ont parfois du mal à déconstruire pour arriver dans le faire. Faire le deuil de leurs valeurs est parfois difficile, comme faire 100% sans plastique ou sans pétrole. Il y a alors un conflit de vision assez fort qui se crée entre leurs idéaux et la réalité.

Après avoir échangé toute la matinée avec elles, je les quitte pour rejoindre l'intrigante Virginie, qui fait du vin depuis vingt ans.

Je rencontre Virginie pour la première fois chez elle également, elle m'a invitée à déjeuner sans même me connaître. Trois hommes sont là aussi, ce sont des acheteurs potentiels. Nous dégustons ses vins tout au long du repas. Les vins de La Spanda, le nom de son domaine, sont spéciaux, je manque encore de mots pour les décrire. Toujours est-il que les déguster en compagnie de leur faiseuse ajoute un supplément de sophistication à leur saveur.

12h30,
chez Virginie

Après le déjeuner, Virginie m'embarque avec elle pour ses activités du jour. Nous prenons sa voiture en direction d'un magasin de fournitures agricoles. Dans sa fourgonnette, une porte ferme mal, un bip de sécurité plutôt strident sonne en continu. Ça fait plusieurs semaines mais elle ne l'a pas encore fait réparer, elle s'excuse, elle, elle ne l'entend plus.

14h30,
dans la voiture
avec Virginie

Virginie a beaucoup de choses à dire, elle a envie de transmettre. Elle aime prendre sous son aile. Elle se voit un peu comme une « griote¹ ». Je ne connais pas ce mot. Elle définit ce rôle comme celui d'un conteur qui transmet des histoires entre les générations et les personnes. Son rôle est central, il participe aux grands événements de la vie de chacun. Elle se voit aussi comme une locomotive. Et comme un rouage. Parfois à l'extérieur, parfois au centre. Mais toujours libre.

1 Sur les griot.es

En Afrique subsaharienne, les griot.es sont des membres de la caste des poètes musiciens ambulants, dépositaires de la culture orale et réputé être en relation avec les esprits.

Chez les Mandenka, l'art des griot.es, qui peuvent être des hommes et des femmes, se transmet de manière héréditaire, au sein de grandes familles ou lignages.

Médiateur.ice privilégié.e de la société mandenka, la.e griot.e est censé.e maîtriser la force vitale (nyama) mais potentiellement dangereuse, contenue dans la parole considérée comme une matière vivante. Par ailleurs, dans un environnement de culture orale où l'identité d'un individu est liée à celle de ses aïeux, il doit être capable de remonter les généalogies de chaque famille jusqu'à son ancêtre mythique. Sa compétence relève donc autant de la mémoire que de la maîtrise du verbe.

C'est sans doute cette inclination qui l'a menée à réunir les filles dans le collectif Gypsy Queen, elle n'en fait pas partie mais est très investie dans son évolution.

Son parcours n'est pas classique. Il aurait pu l'être mais non. Elle fait du vin depuis vingt ans mais n'a pas grandi dans ce milieu. D'abord, elle a étudié à l'ESSEC, une école de commerce parisienne très côtée. Après ses études elle a fait du droit muséal. Vers ses trente ans, un évènement imprévu, une prise de conscience, la poussent à changer radicalement le programme. Elle s'inscrit au CFPPA¹ de Beaune et entame sa nouvelle vie de vigneronne. La Spanda, son domaine à elle, arrivera plus tard, après plusieurs expériences avec d'autres vignerons.

Quand je la questionne sur son rapport aux techniques et aux sciences agricoles, elle me parle des grandes ruptures, celle des Lumières, au XVIII^e, celle de la révolution industrielle, fin XIX^e, de la fin du savoir empirique, du retrait des femmes des champs et des vignes, de l'importance de nourrir la terre qui nous nourrit en retour. Du soin. De l'attention.

Elle n'utilise pas de tracteur, elle veut sentir la terre. Elle plante des arbres, des haies, des plantes aromatiques, qu'elle utilise après en « tisane » pour ses vignes. Elle aime son métier, mais elle réfléchit à réduire progressivement son activité pour aller vers autre chose. Avec le vin, elle ne gagne quasiment pas sa vie.



Partie de jeu de société, "Le Loup Garou", proposée par le Presbytère (le bar de Calce) et disputée avec divers habitants du village dont le maire, sa femme, des vigneron.ne.s, des personnes retraitées, des visiteur.euse.s...

Nuit 2: Croire aux néo

Ce qui se cache derrière le gros mot, néo-ruraux

Comment ces femmes se sont retrouvées rassemblées ici ? Leurs parcours de vie si étrangement similaires. Réunies dans une précarité choisie. L'une d'elle va jusqu'à me dire qu'« aujourd'hui [elle] paye pour travailler ».

Payer pour travailler.

Choisir de faire un travail qui n'est pas rémunérateur.

Pour bien saisir ce qui se joue ici, il m'est nécessaire de penser le lien entre la situation actuelle de ces femmes et leur classe socio-professionnelle d'origine.

Masami est diplômée de deux grandes écoles de création industrielle européennes (Londres et Vienne). Bien qu'elle m'explique qu'elle ait toujours dû travailler en parallèle de ses études pour les financer, elle me dit également qu'elle sent que c'est un privilège qu'elle ait pu compenser l'absence d'une tradition agricole familiale par ses propres moyens d'apprentissage. « *Nous [qui avons eu accès à des études longues] on a de la chance parce qu'on a un capital social et culturel forts. On peut s'initier nous-mêmes. [...] On est ultra ultra privilégié-es là-dessus. On peut apprendre ce qu'on veut.* »

Parmi les vigneronnes, Virginie est donc diplômée d'une grande école de commerce parisienne, Perrine est ingénieure agronome, Alix a étudié la littérature, a été professeure de français et a enseigné à Mexico D.F.. Céline et Julie ont un parcours différent, toutes les deux ont travaillé plus tôt, fait des études théoriques moins longues. Céline a une formation de caviste et Julie en œnologie, qu'elles ont mis en pratique rapidement.

Je me demande pour la plupart d'entre elles :
D'où vient la motivation de s'extraire de son milieu ?

D'où vient l'envie de rompre avec une carrière qui devait assurer confort, satisfaction intellectuelle et reconnaissance sociale ?

D'affronter la rudesse de la vie dehors, du travail manuel et de l'instabilité financière ?

Une amie sociologue à qui j'évoque leur cas me souffle quelques idées. Ce choix de vie pourrait être un moyen de se rapprocher d'une expérience de vie plus authentique dont leur classe « privilégiée » les auraient protégées.

Par ailleurs, si le terme « néo-ruralité¹ » semble convenir pour définir le mouvement et les modes de vie élaborés par ces femmes, le séminaire mené par Romane Rozencwajg « Recours, retours et détours néo-ruraux » sur les « Enjeux et ressorts de l'habiter collectif comme mode d'engagement », me donne un aperçu de la grande hétérogénéité des expériences et des trajectoires qu'englobe ce terme. Elle questionne même la pertinence de cette vaste catégorie pour décrire la diversité du phénomène social qui revalorise l'idée d'habiter à la campagne.

Le terme est sans doute trop homogénéisant mais il est aussi délicat à employer. En discutant de mes recherches en cours, je remarque que celles et ceux qui en sont caractérisé-es souffrent du mépris des urbains comme des ruraux. Les premiers les voient comme des *hippies new age* en rupture qui se bercent d'illusions et les seconds comme des riches privilégiés en quête d'occupations.

¹ « « Néo-ruraux » fait le plus souvent référence aux populations, pour la plupart jeunes, diplômées, d'origine urbaine qui, entre la fin des années 1960 et les années 1970, s'installent dans des espaces ruraux, notamment dans la moitié sud de la France (parmi les territoires investis, l'arrière-pays provençal, les Cévennes, le plateau de Millevaches). Leur installation, parfois en communauté, est marquée par une volonté d'expérimentation de nouvelles formes sociales et un esprit utopique. Elle s'inscrit également dans le mouvement contestataire de la période. » (Tommasi, 2018).
<https://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/neoruraux>

Le dernier livre de Geneviève Pruvost *La subsistance au quotidien : Conter ce qui compte*¹, retrace et documente son immersion auprès d'initiatives rurales reposant sur un modèle alternatif sur une période de dix ans. Pour la sortie du livre, j'assiste à une rencontre dans une librairie où Geneviève Pruvost, raconte :

« Tout le monde nous pousse à croire que ce mode de vie est impossible. Nombreuses personnes à qui j'expose mon sujet sont immédiatement critiques et doutent de l'authenticité de ces initiatives. »

Cette incrédulité est embêtante, en refusant la simple idée que le retour à une vie terrestre non-urbaine est possible voire souhaitable et n'est pas une simple lubie bourgeoise, elle ne permet pas d'aller creuser dans le cœur du sujet. De nombreux chantiers restent en effet à mener notamment en termes d'inclusion sociale. Dans *Women's Lands*, Flamant décrit les difficultés auxquelles les femmes font face pour réorganiser la vie en société :

« L'absence des hommes ne suffisait pas à éliminer magiquement les sources de conflit. Les différences de niveau social, de race, d'éducation, d'aisance financière, d'attributs physiques se découvraient d'autant plus vigoureusement qu'elles n'étaient plus occultées par l'ombre épaisse de la présence masculine »².

Cette phrase qui, à mon sens, explique en partie l'essoufflement de l'entreprise des *Women's lands* dans son ensemble, pourrait s'appliquer aussi aux terrains que j'ai pu observer. Si l'on modifie/élargit le sens des mots « hommes » et « masculine » aux systèmes de production et de consommation modernes, cet énoncé décrit assez justement les obstacles qu'il reste à franchir

1 le 8 février 2024, rencontre à la petite Egypte pour la sortie de *La subsistance au quotidien : Conter ce qui compte* aux Éditions La Découverte, Paris, 2024

2 Françoise Flamant, *Women's Lands*, op cit

pour pour poser les bases de l'agencement d'une communauté
sachante-faisante équitable.

Jour 3 : Fiente en tube et guerre aux pylônes

Mardi 9 janvier 2024

9h30

Perrine m'emmène sur sa parcelle, il faut donner de l'engrais aux pieds de vignes, comme on donnerait du grain aux poules. Sauf que là, les poules sont les vignes et les grains sont faits par les poules. - Cette pensée est étrange -. L'engrais est sous forme de petits cylindres extrudés de fiente de poules. Elle les a reçus dans deux big bags de 500 kg. Avec des seaux, nous faisons des allers-retours entre les rangs. Deux doses à côté de chaque pied. Au début, ce n'est pas si terrible, presque agréable. Nous synchronisons nos départs dans nos rangs respectifs pour pouvoir discuter. C'est après une heure ou deux que l'affreuse réalité me saute au nez. Tous mes vêtements sont imprégnés de l'odeur aigre de fiente de poule concentrée. De nombreux lavages de mains et une douche plus tard, je me rends compte que malgré les gants, le parfum « guano » a aussi pénétré mes mains, voire mon code génétique pour ce qui semble être le reste de ma vie.

Perrine a beaucoup de choses à dire elle-aussi. Son chemin, elle l'a choisi escarpé et laborieux. Elle semble avoir souvent pris l'option la plus rude et la plus solitaire. Une solitude, qu'elle a affrontée à plusieurs reprises. Dans les vignes et dans sa vie. Elle me décrit la difficulté au début de son apprentissage, tout ce temps passé seule avec elle-même au milieu des vignes. Un espace-temps qui laissait la place à ses questionnements, ses doutes et parfois un sentiment de vide. Ce qui l'a presque poussée à tout arrêter plusieurs fois quand la question du *pourquoi?* devenait trop lourde. Puis à Calce, elle aurait aimé ne pas vivre seule, mais les colocations ne semblent pas être en vogue dans la région.

Au fur et à mesure, elle a appris à apprivoiser son vide. D'ailleurs elle ne sent plus de vide maintenant. Elle s'est battue pour trouver un centre de gravité à elle, pour s'émanciper de

sa place de femme toujours reléguée au couple et à la maternité. Elle s'est longtemps sentie et entendue dire qu'elle était moins compétente que ses compagnons, hommes. Elle le déplore aujourd'hui, ses choix en ont été affectés.

Ce qu'elle attend du collectif c'est qu'il lui donne de la force et de la confiance en ses capacités. Elle parle d'empouvoirement, comme enjeu de la transmission entre femmes, de se faire sentir fortes et capables.

Dans sa manière de parler et de regarder ses pieds de vignes, je sens le lien très sensible qu'elle a formé avec eux. Elle les soigne. Le « *care* », elle le voit comme le fardeau féminin, ancré depuis des millénaires en nous, sans pouvoir faire autrement elle-même. Les sorcières, elle se reconnaît bien là dedans, sans doute qu'elle a dû être un peu perçue comme ça dans la région avec Virginie. Une sorcière avec un quad, parce que Perrine pense sérieusement à en acquérir un.

Elle mène toujours des combats. Celui du moment, ce sont les lignes très haute tension et leurs pylônes qui encerclent maintenant ses parcelles. Ils ont été installés récemment, elle est en procès contre les décisionnaires et fustige ces « grands projets d'hommes » qui se sont faits sans concerter les agriculteur·ices concerné·es par le passage de la ligne. Ce qui l'inquiète, c'est l'augmentation des ondes électromagnétiques qui *in fine* affecteront forcément ses vignes et sa santé. Une seule consultation publique a eu lieu, en plein mois d'août, période des vendanges la plus chargée pour elleux. Là, elle s'est sentie humiliée et dénigrée devant l'attitude des interlocuteurs qui s'adressaient à elleux. Les savoirs, la parole des agriculteur·ices qui cultivent et arpentent les lieux tous les jours, ont été déconsidérées, ignorées tout comme leurs réalités quotidiennes, elles aussi, balayées d'un revers de main.

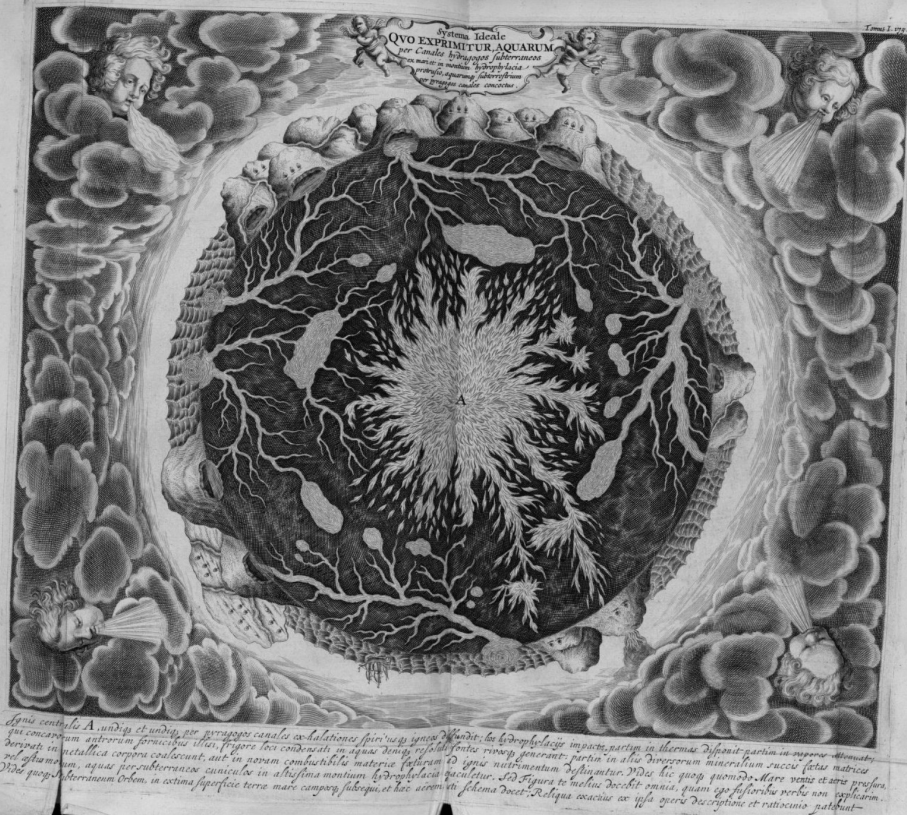


Illustration du Mundus subterraneus,
premier traité de géologie,
1665, Athanase Kircher
Wikipédia.org/wiki/Plutonisme

Nuit 3: Les experts à Calce

Incompatibilité de natures

La dévalorisation des connaissances vernaculaires, en tant que savoirs non-doctes, localisés, populaires n'est pas nouvelle. En 1976, Yona Friedman, architecte et sociologue franco-hongrois, critique déjà ce tropisme des sociétés industrielles du XX^e siècle : « *dans l'utopie paternaliste, la connaissance de la technique applicable appartient à une poignée d'individus dénommée l'élite quelle que soit la qualification subjective donnée à cette dernière* »¹. Perrine ne fait apparemment pas partie de cette élite. Pourtant Perrine est une experte : d'une part, elle est elle-même ingénieure agronome, d'autre part, elle arpente et pratique ce territoire chaque jour. Malgré tout, cela semble non-pertinent pour les décisionnaires qui viennent directement modifier ses terres.

Le semblant d'invitation reçu pour partager leur vision et leurs inquiétudes vis-à-vis du projet d'installation de la ligne haute tension correspond bien à ce que Geneviève Pruvost décrit ici :

« Le désir de connaissance circonstancié de ce qui se trame, s'il n'est pas (encore) hors la loi, est par ailleurs drastiquement réfréné. [...] Quelques « citoyens experts » acquièrent un niveau de compétence permettant de dialoguer avec les spécialistes du sujet et sont parfois invités à la table des négociations. Que des profanes puissent donner leur avis et qu'ils puissent parfois être entendus à l'occasion d'enquêtes publiques, dans des décisions concernant des aménagements, est assurément une avancée démocratique. Mais cette participation informée ne s'exerce que sur quelques pans de la production et n'est en rien un mode de gouvernement »².

¹ Yona Friedman, (1923-2019), *Utopies Réalisables*, Éditions l'Éclat, 2000

² Geneviève Pruvost, *op cit*

Qu'est ce qui dans la nature de leurs savoirs les disqualifie lors d'une consultation publique ? Il me semble que c'est dans leur forme et leur substance que logent l'origine des frictions. Les connaissances de certaines pratiques vernaculaires et les objets qui en résultent, échappent à toute forme de traçabilité et d'archivage¹. Fluides, mouvantes, mutantes, elles manquent de rigidité et de stabilité. Ce qui n'est pas écrit n'a donc pas de valeur propre ? La difficulté de cerner et de poser des contours distincts sur ces connaissances, les rendent irrecevables, impropres à participer et à alimenter le débat public.

Cette impossible cohabitation du « savoir expert » et du « savoir ordinaire » dans l'élaboration de projets pour les communs va plus loin. Comme l'a exprimé Perrine, elle s'accompagne d'un sentiment d'humiliation, de disqualification que Pruvost met en perspective avec le développement de la méthode scientifique au XVIII^e siècle :

« Cette démocratisation très partielle du savoir expert s'est par ailleurs accompagnée d'une disqualification corrélative des savoirs vernaculaires (en médecine, en agriculture, en confection textile, en construction, etc.), estimés pour partie dépassés ou trop informels, faute d'avoir fait l'objet d'une mise en forme de type scientifique qui aurait permis d'en assurer la transmission écrite. Ces savoirs ordinaires ont été mis au rebut ou épinglés dans des conservatoires. La formalisation scientifique (qu'inaugurent les planches de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert au XVIII^e siècle) est difficilement compatible avec le savoir tous azimuts de la vie quotidienne, à mille lieues du calibrage des process industriels dont les tests de faisabilité s'effectuent en milieu contrôlé »².

1 Chloé Bappel, « Rénover des pratiques de l'ordinaire : gestes de peu et transmissions discrètes », dans Fétro, Sophie (dir.), Les Arts de faire : Acte 2 - Design du peu, pratiques ordinaires, Revue Design Arts Médias, 12/2021

2 Geneviève Pruvost, Quotidien Politique, Féminisme, écologie, subsistance, op cit

Repenser la division du travail

Comme Geneviève Pruvost m'invite à le faire, je remonte au XVIII^e siècle pour tenter de repérer où s'effectue cette bifurcation, où les savoirs deviennent soit légitimes soit illégitimes. Par ailleurs et dans le même mouvement, les connaissances se retrouvent distribuées, cloisonnées et leur mise en pratique, divisée. Dans le hors-série n°13 de la revue *Socialter* paru à l'été 2022, une cohorte de penseurs présente leurs meilleures idées pour un monde plus souhaitable. Parmi eux, Clément Quintard, qui remet en question l'intérêt de la division du travail.

Cette séparation progressive de différents domaines de compétences qui se développe avec la pensée scientifique trouve son application pratique dans la division du travail telle qu'elle est théorisée, en 1776, par Adam Smith (1723-1790). L'exemple de la manufacture d'épingles¹ qu'il présente dans *Recherches sur la nature et les causes de la richesse des nations* est édifiant. Selon Adam Smith, une telle organisation n'a que des bénéfices. Le taylorisme vient boucler la boucle avec la définition d'une « organisation scientifique du travail »².

Cette division est vue d'un bon œil par certains tel que le sociologue français Émile Durkheim (1858-1917) dans *De la division du travail social* (1893), qui voit la spécialisation des individus via le système de profession comme une manière de les

1 L'économiste écossais recense dix-huit opérations distinctes nécessaires à la production d'une seule épingle et démontre l'intérêt de les décomposer au maximum plutôt que d'assigner à chaque ouvrier l'intégralité du processus de fabrication.

2 « Perfectionnée et intensifiée tout au long du XIX^e siècle, la division du travail atteint son stade ultime grâce à F.W. Taylor. Pour annihiler la « flânerie systématique » et le « travail lent » des ouvriers, causes de baisse des rendements, l'ingénieur américain préconise en 1911 une « organisation scientifique du travail » : la parcellisation se double d'un chronométrage de chacune des tâches réalisées. », Clément Quintard, « En finir avec la division du travail » in *Socialter*, Hors-série n°13, Comment nous pourrions vivre, Paris, 2022

rendre tous interdépendants et solidaires entre eux, en dépit des frontières et des particularismes locaux¹.

Selon Durkheim, c'est un lien « mécanique », qui caractérise les sociétés dites « inférieures ». Dans ces sociétés traditionnelles ou de groupes sociaux réduits, le sens collectif d'appartenance au groupe prime sur l'individualité. Durkheim pense que pour former une société dite « développée », celle-ci doit dépasser la solidarité mécanique par la division du travail. La spécialisation et la complémentarité permettrait alors aux individus de s'associer sur la base d'un réseau d'interconnaissances locales, autour d'une solidarité « organique »². C'est selon lui la condition d'expression d'une conscience individuelle.

Cette organisation « productive » du travail et de la société nous a permis de produire à un rythme de plus en plus effréné, que ce soit des objets ou des idées - comme le souligne David Graeber dans *Bullshit Jobs*³. Mais nous pouvons interroger les effets de « la parcellisation et la standardisation des tâches, souvent considérées comme la marche irrépessible vers le progrès⁴ ». Si cette répartition du travail nous a comblé de biens et services, pourquoi ce sentiment de manquer de quelque chose subsiste ?

La dépossession diffuse dont je me sens accablée⁵ est la même, je crois, que celle de Perrine. La sienne est plus localisée, plus proche de son origine, de ce mouvement qui exproprie les populations des savoirs et des solutions locales et artisanales qui leur permettraient jusqu'alors d'affronter les aléas du quotidien.⁶ Cette spoliation amène avec elle un risque fort d'appauvrissement des

1 Clément Quintard, « En finir avec la division du travail » in *Socialter*, Hors-série n°13, Comment nous pourrions vivre, Paris, 2022

2 *ibid*

3 David Graeber, *Bullshit Jobs*, Éditions Les liens qui libèrent, 2018

4 *ibid*

5 cf première partie de cet ouvrage

6 Clément Quintard, *Socialter*, op cit

façons de faire¹ qui ne peut que s'accroître avec une rupture de transmission entre générations²

« Chacun puisait sa langue dans son environnement culturel, l'apprenait par sa fréquentation des autres gens qu'il pouvait toucher et sentir, aimer ou haïr. L'acquisition du vernaculaire se faisait comme le partage des choses et des services, c'est-à-dire par de multiples formes de réciprocité, et non par l'entremise d'un professeur ou d'un professionnel ayant cette charge² »

Je retrouve dans cette formulation des modes du savoir vernaculaire les principes de la parole secrète : la circulation d'information dans un cercle de personnes connues, l'engagement d'une forme de réciprocité, l'incarnation de la connaissance, la valorisation du savoir.

Ce savoir n'est pas excluant comme la science experte mais doit être considéré comme une accumulation de petits secrets de fabrication qui formerait une culture située et personnifiée. L'avantage de ce mode de transmission-là serait de l'ordre du sentiment pour le savoir en question. De la même manière que l'on s'attache et valorise les petits objets et cadeaux offerts par notre cercle, les gestes et informations reçues pourraient avoir la même saveur : précieuses, importantes, uniques.

¹ Yvonne Verdier, *Façons de dire, façons de faire: la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Gallimard, Paris, 1979

² Edith Hallauer, *Du vernaculaire à la déprise d'œuvre: Urbanisme, architecture, design*, op cit

³ Ivan Illich, *Le genre vernaculaire*, in *Du vernaculaire à la déprise d'œuvre: Urbanisme, architecture, design*, Edith Hallauer op cit

Jour 4 : Dans l'utérus

jeudi 11 janvier 2024

14h30 C'est un ensemble de parcelles de quatre hectares, abritées dans un petit cirque de forme ronde. Sensation d'être protégée, dans un lieu préservé du reste où le son et le poids de l'air ne sont pas les mêmes que de l'autre côté de la clôture. C'est sans doute dû à cet aspect de « petite cuvette ». Virginie a acquis les parcelles il y a quatre ans. Elle est partie de zéro, arrachant les vieux pieds pour planter des jeunes vignes, des arbres fruitiers (oliviers, amandiers, grenadiers, pêchers de vignes...). Un vieil olivier trône au cœur, entouré d'un muret en pierres sèches, en arc de cercle, et de lavandes.

Aujourd'hui, elle plante des arbres. Pour protéger du vent, pour prévenir l'érosion des sols, pour donner de l'ombre aux vignes. Pour l'instant, ils sont tout petits, entre 30 et 50 centimètres. Virginie me montre comment utiliser la pioche pour faire des trous. Je remplis des arrosoirs au réservoir d'eau qu'elle transporte dans son coffre. Avec la fourche et la brouette je vais chercher du fumier et de la paille sèche qu'elle a récupérés chez la bergère. Je les dispose autour des arbres nouveaux. Je ramasse les pierres et les sarments morts. Il ne faut pas les laisser sur terre, en pourrissant ils amènent des maladies. Il y a une certaine satisfaction à planter ces arbrisseaux dans ce lieu déjà si beau. Ce n'est pas difficile de rêver à ce qu'ils deviendraient ici. Mais d'en avoir une vision juste est moins aisé. La sécheresse affecte déjà durement toute la région.

Virginie me parle de son expérience. Elle donne l'impression d'être assez détachée mais explique la difficulté de vivre dans un si petit village. Pour 220 habitants, 25 vignerons. Pas tous ne sont amis et l'entraide est loin d'être innée. Lorsqu'elle arrive, Virginie est une femme célibataire, dont le fils est resté vivre chez son père, à 3 heures de là. Elle est expérimentée,

autonome et indépendante. Elle investit rapidement dans des parcelles avec l'argent qu'elle retire de sa précédente activité. Elle ne se sent pas forcément intégrée dans le village. Au contraire, elle sait que des rumeurs circulent à son propos. Elle apprend au bout de quatre ans que d'autres vignerons voisins réalisent des commandes groupées auxquelles ils ne l'invitent pas.

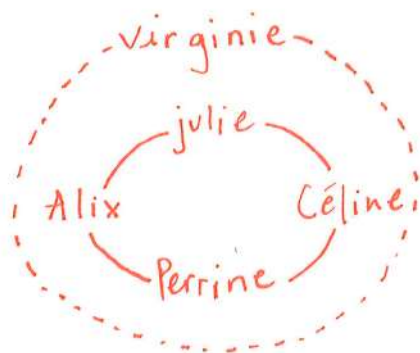
Par ailleurs, elle me parle de la relation de proximité qu'elle développe avec ses parcelles, la terre, les animaux, les insectes et les plantes qui la peuplent. Elle essaie de ne pas envisager ce lieu avec un esprit de propriétaire mais d'échange. Pourtant l'attachement est fort. Sa pratique en biodynamie l'amène à avoir un lien très sensible avec le vivant. Elle parle d'énergie, de lien, de beauté aussi. Elle soigne, elle nourrit, ne veut pas de tracteur, c'est important.

Virginie évoque le futur et la sécheresse, comme toutes les autres ici, c'est au fondement de ses pensées. L'eau, les vignes, les arbres, les sangliers et les chevreuils, la terre, toutes ont besoin d'eau. C'est au cœur de toutes leurs projections, évidemment. Mais Virginie voit au moins un point positif à cette sécheresse, pour elle c'est aussi le moyen de rester indépendante. Elle peut en effet s'occuper seule de ses parcelles qui n'ont pas un rendement trop élevé. La végétation n'est pas trop foisonnante et plus simple à entretenir. Quand c'est nécessaire, il est possible de faire venir ponctuellement un tracteur en prestation. Dans les régions plus humides, elle m'explique, les tracteurs sont moins disponibles pour des prestations car ils sont mobilisés quasiment continuellement sur les exploitations de leur propriétaire.

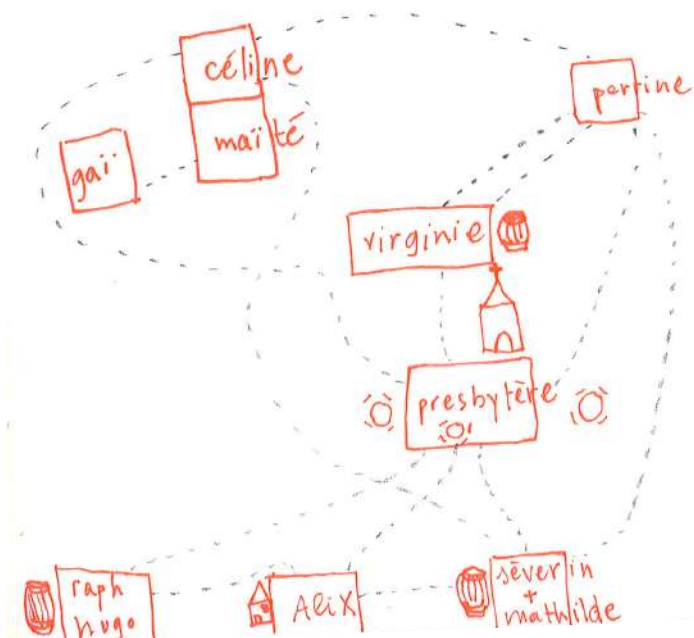
En rentrant, nous traversons le village et par un simple geste de la main à travers une fenêtre, nous nous retrouvons attablées chez Maïté, une dame de 70 ans environ, originaire de la

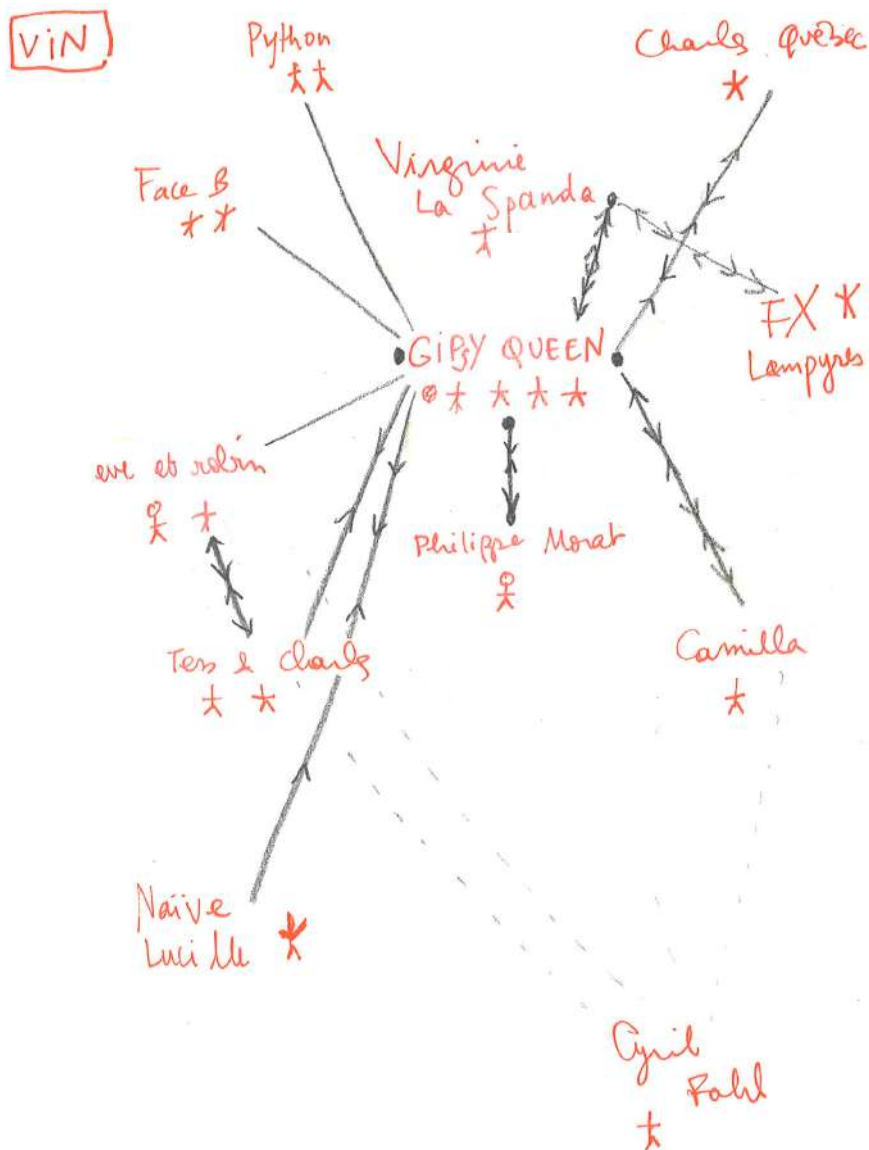
région. Elle habite Calce depuis des années. Elle nous sert une part de galette aux dattes, aux amandes et à l'orange (gelée, zeste et jus). Elles échangent joyeusement et simplement des nouvelles puis nous repartons aussi vite que nous sommes arrivées, la chaleur en plus.

GIPSY QUEEN



CALCE





Croquis de réflexion sur l'organisation de la vie sociale à Calce selon ma propre interprétation et durant le temps d'enquête.

Nuit 4: Utopie des sociétés secrètes

Ce lieu d'étude est une chance, je peux non seulement observer les dynamiques du collectif mais aussi la vie dans un village de 220 habitants. Je peux confronter mes idées et lectures sur les sociétés secrètes à une réalité que j'observe et que l'on me raconte.

Illuminati, Franc-Maçons, Cosa Nostra... Les grands classiques des sociétés secrètes reposent sur le pouvoir, l'argent et la domination. Ce sont des modèles que j'écarte de ma réflexion. Ils ne correspondent pas au sens du secret que j'entends. Ce que j'imagine d'une typologie de société dite « secrète » reprend les principes extraits du secret tels que l'interconnaissance, la petite échelle, la circulation en réseau, les échanges non monétaires, l'initiation.

A travers l'exemple des *Women's Lands*, j'observe dans un premier temps un départ, un mouvement de repli, de recentrement, l'inscription dans un état de mise au secret. C'est dans ce lieu et dans cet espace seulement qu'une réappropriation des savoirs et des manières de vivre pourra avoir lieu.

Langage d'initié-es

C'est peut-être l'une des choses les plus frappantes quand on approche le monde du vin naturel, et sans doute ce qui participe de leur image de marginaux inaccessibles. Grande caractéristique des sociétés secrètes et indépassable sans apprentissage : le langage des initié-es.

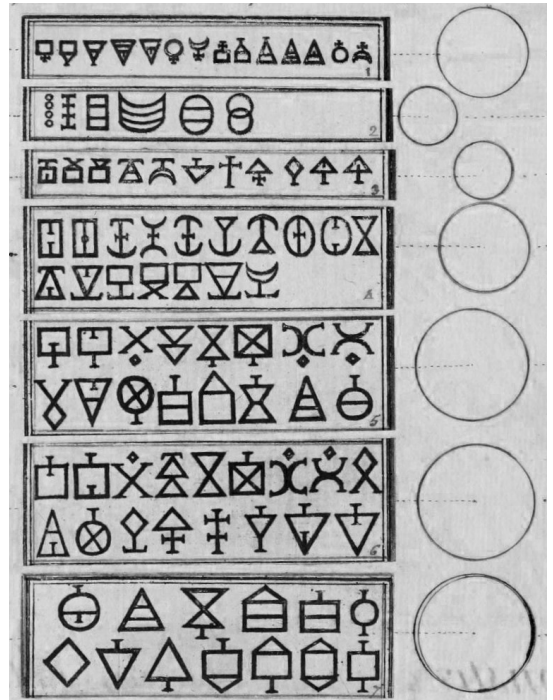
Lorsque l'on ne maîtrise pas le lexique approprié, on peut passer à côté d'un grand nombre d'informations. Et sa non-utilisation ne permet pas d'être considéré comme « complice », ou parfois même « égal », et donc de participer à certains échanges au même titre que d'autres. La parole, sans les codes et les indices qu'on l'on « appartient » à la communauté, n'a pas la même valeur que celles des initié-es.

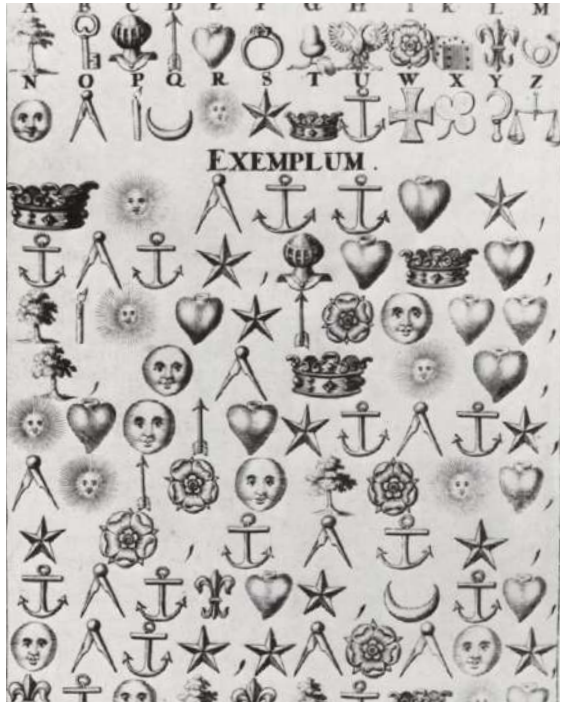
J'échange avec Céline, membre des Gypsy Queen, la plus virtuose de la langue du vin naturel à mes yeux. Agente de vigneron et comédienne, elle a appris à maîtriser ce langage à la perfection. Elle admet comme moi, qu'avant d'intégrer le très sélect club des vigneron·nes, elle trouvait l'ensemble attirant mais inaccessible. Le langage, tantôt barrière, tantôt, clé, fait office de système de protection, elle temporise pour ne laisser filtrer que les ayant-droits ou les plus déterminé·es. Il alimente cette aura mi-mystique mi-mafieuse qui est propre au vin naturel si bien dépeinte dans le roman graphique, *La quille du siècle* de Louis Masana.

La vol, la volat, ça sent la brett, comment ça goûte ?, il a fait sa malo ?, une quille, un jus bien tendu, il est souris, plein d'oxydatifs, une bulle, c'est lactique, ça pok...

Mes quelques séjours dans les vignes n'ont pas suffi pour les entendre toutes et les manier comme une vraie. Mais dans les quelques expressions que je saisis au vol, j'entrevois la manière dont elles sont fabriquées. Elles semblent pour la plupart, provenir de termes scientifiques. « Faire sa malo » signifie faire sa fermentation malo-lactique, la « vol » ou « volat » correspond au taux d'acidité volatile du vin, le goût de « brett » provient des brettanomyces, un type de levures présente dans les chais ou sur le raisin. Les vigneron·nes s'approprient les termes scientifiques et les mélangent à leur vocabulaire usuel, iels les sortent du laboratoire, iels en usent et en abusent pour se comprendre et se reconnaître entre elleux. En fabriquant ces néologismes, en et perpétuant ces diminutifs presque affectueux, iels amadouent les termes scientifiques, eux-même hautement élitistes. Iels marque leur appartenance à une nouvelle communauté, loin du laboratoire, qui se réclame de la rigueur des chimistes tout en s'offrant une large part de créativité et de subjectivité.

ከገደ ያላሁ ሲሃድድደሁ
 ከገደህ ተኮ ርክተደ ር
 ስሃህ ከገደህ ያላሁ
 ከሃ.ርህ ርኮ ርከረረ
 ርደር ከሃህ ያህ ር
 ስሃረህ ተ ኮ. ያሃረህ.
 ርደረህ ለከከረህ ያህ ርከረህ
 ያህ ከገደህ ያህ ከገደህ
 ር ከገደህ ያህ ከገደህ
 ር ከገደህ ያህ ከገደህ
 ከገደህ ያህ ከገደህ
 ተኮ ከገደህ
 ሃህ ርደህ





à droite : *Écriture secrète, Cryptographia*, Hambourg, 1685, *Le secret*, Traverses 30/31, Centre Georges Pompidou, *Revue du centre de création industrielle*, 1983

Vertues de la petite taille

Yona Friedman, dans *Utopies Réalisables*¹ et *Comment vivre avec les autres sans être chef et sans être esclave ?*² suggère que seules les petites communautés peuvent résoudre leur problème de survie. Dans sa théorie de la communication, Friedman établit que dans un groupe humain les échanges de paroles produisent de l'influence. Tous les membres du groupe n'en produisent et n'en reçoivent pas forcément en même quantité. Une information reçue de source directe perd progressivement de son effet ou authenticité au fil de la transmission, ce qu'il appelle la capacité de transmission. Il considère également un espace temps limité dans lequel ces influences peuvent s'exercer. Il convertit ces éléments en nombre ce qui lui permet d'obtenir la balance des influences dans un groupe et de déterminer la structure sociale de celui-ci (égalitaire, hiérarchique ordonnée ou non, oligarchique). D'après sa théorie, le nombre maximal de personnes pouvant former un groupe égalitaire est de 16³.

Avant lui, d'autres ont essayé de trouver le nombre maximum d'humains pour une société équilibrée. Platon (env. 427 - 347 av. J.-C à Athènes) s'était arrêté sur 5040. Sa justification est mathématique : ce nombre « *n'a pas plus de cinquante-neuf diviseurs, mais il en a dix qui se suivent en commençant par l'unité, ce qui est d'une grande commodité.* »

Leopold Kohr (1909 en Autriche -1994 au Royaume-Uni) est, pendant près de 25 ans, le seul avocat des concepts d'échelle humaine et de « *small is beautiful* », ainsi que de l'idée d'un retour à la vie en petites communautés. En 1983 il reçoit le prix Nobel

¹ Yona Friedman, *Utopies Réalisables*, première édition 1974, Éditions de l'Éclat, Paris, 2000

² Yona Friedman, *Comment vivre avec les autres sans être chef et sans être esclave*, Éditions de l'Éclat, Paris, 2016

³ idem

alternatif « *pour son inspiration anticipatrice du mouvement pour une échelle humaine* »¹. Il avait défini encore un autre ordre de grandeur comme limite d'une société viable : 12 à 15 millions de personnes.²

*« Il n'y a pas de détresse sur terre qui puisse être soulagée sauf à petite échelle. Dans l'immense, tout s'effondre, même le bien »
« Partout où quelque chose ne va pas, quelque chose est trop gros »³*

Ces chiffres peuvent sembler arbitraires, mais il me semble intéressant que cette notion de limite ait traversé les époques. Cependant, j'ai la sensation que, dans de nombreux lieux et de nombreuses manières, le gigantisme demeure le dessein absolu. Si nous cherchons à fixer des limites, nous cherchons peut-être plus encore à les dépasser. Comme un impondérable de notre condition. Il est difficile de se représenter les conséquences de cette course à la croissance telle que le formule Ivan Illich dans sa pensée sur les seuils :

« Lorsqu'une activité outillée dépasse un seuil défini par l'échelle ad hoc, elle se retourne d'abord contre sa fin, puis menace de destruction le corps social tout entier »⁴.

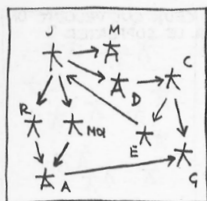
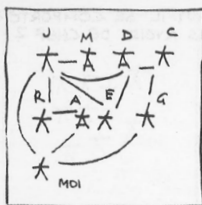
Je vois le secret comme une limite à notre illimitisme, un mode de communication qui, organiquement, contient, freine le mouvement de transmission. Le mode du secret inscrit la connaissance à l'échelle humaine, pas par l'interdit de partager l'information - qui m'intéresse moins - mais par la manière circonscrite qu'elle a de voyager.

¹ d'après Wikipédia, https://fr.wikipedia.org/wiki/Leopold_Kohr

² à noter que durant la plus grande partie de sa vie, les idées de Kohr ont été reçues avec une telle dérision que dans sa notice nécrologique, plusieurs journaux ont précisé que cette condescendance était difficile à imaginer à l'heure de sa mort en 1994.

³ Léopold Kohr d'après Wikipédia, https://fr.wikipedia.org/wiki/Leopold_Kohr

⁴ Ivan Illich, dans la thèse d'Edith Hallauer, *Du vernaculaire à la déprise d'œuvre*: Urbanisme, architecture, design, op cit



RE-EXAMINONS NOTRE GROUPE :

VOICI TOUS LES MEMBRES DU GROUPE.

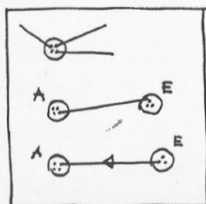
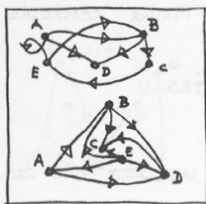
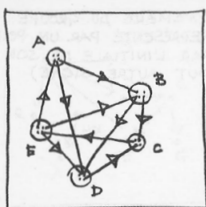
ILS SONT RELIÉS ENTRE EUX
PAR UN RÉSEAU D'INFLUENCES

UNE INFLUENCE A UNE DIRECTION
QUI POINTE VERS CELUI QUI LA SUBIT :
C'EST À DIRE, VERS CELUI QUI "OBÉIT"
À UN AUTRE

NOUS POUVONS REPRÉSENTER
LES INFLUENCES PAR DES FLÈCHES

30

31



NOUS POURRIONS AINSI REPRÉSENTER
UNE TELLE "CARTE DE GROUPE"

À L'AIDE DE FICELLES
DE FLÈCHES DE PAPIER
ET DE BOUTONS.

LA FORME DE LA "CARTE"
NE NOUS INTÉRESSERA PAS.

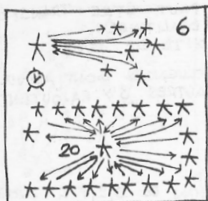
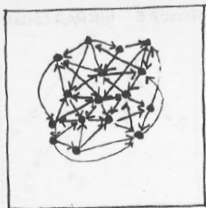
CE QUI EST IMPORTANT POUR NOUS
C'EST LE "SCHEMA DES LIAISONS"
DANS LE GROUPE

C'EST À DIRE :

COMBIEN DE FICELLES SONT RELIÉES
À CHAQUE BOUTON ?

QUELS SONT LES DEUX BOUTONS
RELIÉS PAR LA MÊME FICELLE ?

QUELLES SONT LES DIRECTIONS INDICUÉES
PAR LES FLÈCHES DE PAPIER
SUR CHAQUE FICELLE ?

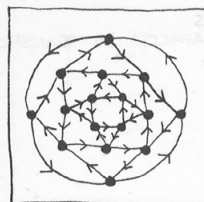
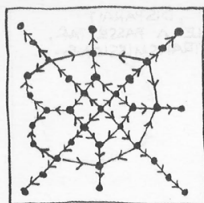


MAIS ATTENTION!
TOUS LES GROUPES NE SONT PAS POSSIBLES.
IL Y A DES LIMITES.

PAR EXEMPLE LA LIMITE
QUE NOUS APPELONS LA "VALENCE":

ELLE MONTRÉ COMBIEN D'INFLUENCES
NOUS POUVONS RECEVOIR OU EXERCER
DURANT UNE PÉRIODE CONVENUE.

PIERRE PEUT PARLER, DISCUTER ET INFLUENCER
4 DE SES AMIS EN UNE HEURE
MAIS IL NE PEUT LE FAIRE AVEC 6.
PAR CONTRE,
SI IL DISPOSE D'UNE SEMAINE,
IL PEUT INFLUENCER 20 PERSONNES.



PUISQUE LA "VALENCE"
ET LA "CAPACITÉ DE TRANSMISSION"
HUMAINES
NE PEUVENT PAS DÉPASSER CERTAINES LIMITES

LA GRANDEUR DE TOUT GROUPE HUMAIN
(QU'IL SOIT ÉGALITAIRE, HIÉRARCHISÉ OU AUTRE)
NE POURRA PAS DÉPASSER, NON PLUS,
CERTAINES LIMITES :

C'EST CE QU'ON APPELLE
LA NOTION DE "GROUPE CRITIQUE"

VOICI LE "GROUPE CRITIQUE ÉGALITAIRE"
(VALENCE : 4, CAPACITÉ DE TRANSMISSION : 6).

AUCUN GROUPE ÉGALITAIRE
COMPOSÉ D'ÊTRES HUMAINS
(VALENCE : 4, CAPACITÉ DE TRANSMISSION : 6)
NE PEUT AVOIR PLUS DE 16 MEMBRES.

Comment vivre avec les autres sans être
chef et sans être esclave?, Yona Friedman,
Paris, éditions de l'éclat, 2016

Sociétés anonymes ou d'interconnaissances

Il est vrai que la petitesse m'attire : il y est en effet plus aisé de voir opérer la circulation et la conservation des connaissances locales. J'aime penser cet archipel de connaissances qui peut se dessiner sur une carte et qui donne toute sa praticité et sa vivacité au savoir. Lors de mon enquête, j'ai entrevu une typologie de lien social particulière, où le professionnel et le privé ne sont pas vraiment séparés. Les conversations sont alimentées par les avancées quotidiennes à la vignes et en cave, les événements et réunions sont toujours agrémentés de bouteilles, produits du travail. Et ce travail est, bien sûr, lui-même à l'origine de moments conviviaux comme les dégustations où chacun·e est invité·e à s'exprimer sur le fruit du travail de l'autre.

Mais comme me l'a expliqué Virginie, les effets de la vie de village ne sont pas toujours positifs. J'ai pu, en seulement quelques jours, appréhender le système de « réputation » qui organisait une partie de ce mode de vie. L'une des vigneronnes à ce propos me dit « *avec une vie de village, on apprend à ne pas tout dire* ». Les nouvelles circulent vite, les invitations à dîner ne concernent pas tout le monde, les paroles sont importantes, chacun le sait. Ces mots qui font et qui défont les liens, peuvent être délétères. Mais ils sont parfois aussi la formulation d'autre chose. Clara Schulmann apporte un éclairage sur ce que produit le ragot :

« Le gossip, comme principe social et discursif, permet de se défaire de la notion d'auteur. Il est à tout le monde et à personne. [...] Les voix de femmes portent avec elles le règne domestique, les reproches pas toujours voilés, les hypocrisies sociales, les bulletins météo, les ambitions déçues »¹.

¹ Clara Schulmann, Zizanie, Edition française, Paraguay Press, Paris, 2020

Comme le formule Clara Schulmann, le ragot si souvent associé aux voix des femmes est l'expression d'un vécu complexe et genré. Ce mode de communication peut donner forme et lieu à une réalité sous-jacente qui, malgré la potentialité destructrice de ce type de discours, a le mérite de la faire exister.

Lorsqu'elle réalise, quatre ans après son arrivée, que des commandes groupées entre vigneron.nes du village étaient effectuées sans elle, Virginie se sent écartée des initiatives collectives, d'une forme de solidarité locale. Elle est victime d'un secret. Certes, elle construit son propre réseau d'entraide et semble particulièrement douée pour activer tous les leviers de savoir et de transmission disponibles, mais je n'ai pu m'empêcher de me questionner. Pouvons-nous encore vivre sans être anonymes ? L'anonymat et la délégation à des tiers experts sont-ils des acquis dont on peut se passer ?

Par ailleurs, appliqué au savoir, l'institutionnalisation de la diffusion des connaissances via l'école et l'université¹ « *garantit que le processus d'abstraction du savoir permette à toutes et tous de se former, sans avoir d'expérience familiale du métier.* »² Mais c'est bien cette institutionnalisation-là qui me met en quête de connaissances qui subsistent, qui n'auraient pas été oubliées, laissées pour compte, annihilées dans ce processus de diffusion (hautement bénéfique sur bien des aspects, évidemment).

Il peut être anxiogène d'être toujours identifié.e et identifiable, de voir les frontières entre le privé, le public, le professionnel brouillées, de se sentir isolé.e alors qu'on n'est jamais seul.es. C'est d'ailleurs difficilement imaginable pour certain.es d'entre nous. Comme l'écrit Geneviève Pruvost, « *l'anonymisation des*

1 Geneviève Pruvost, *Quotidien Politique, Féminisme, écologie, subsistance*, op cit

2 *ibid*

relations administratives et la reconnaissance des qualifications et des compétences dans les relations professionnelles permettent à une partie non négligeable de la population de ne pas être opprimée par le poids des identifications et des réputations »¹.

Par un petit tour de pensée, l'image idéale d'une communauté soudée peut rapidement virer à la vision cauchemardesque. 220 personnes, c'est 440 yeux et autant d'oreilles auxquelles on ne peut échapper. 220. C'est quasiment un huis clos. « *Tous ces regards qui me mangent [...]. Pas besoin de gril, l'enfer, c'est les autres* »². La pièce de Sartre pourrait aussi bien se jouer là-bas, sous les lumières brûlantes du jugement d'autrui venant percer la confortable obscurité de leurs vies. A l'intérieur de la société secrète, il n'y a plus de secrets ?

Jean Hegland dans un article³ de Socialter parle des forêts, des vastes et complexes systèmes de communication qu'elles possèdent, des espèces qui se partagent les ressources et des tapis microbiens toujours en lien. Elle prévient : « *Gardons nous de prendre ces découvertes scientifiques pour des métaphores* », mais elle suggère tout de même qu'elles démontrent que « *certains types de communauté survivent mieux lorsqu'elles communiquent, partagent leurs ressources et se soutiennent mutuellement* ».

Avec ces images, elle nous invite à remettre en question notre interprétation de la notion darwinienne de « survie du plus apte » comme survie du plus fort et du plus égoïste. Elle nous demande par là, si nous pourrions envisager de construire des modes de vie plus rhizomatiques aux interdépendances plus diversifiées pour nous aussi.

1 ibid

2 Huis Clos, Jean-Paul Sartre, 1943

3 Jean Hegland, « sagesse ancienne, nouveaux chemins », in Socialter, Hors-série n°13, Comment nous pourrions vivre, Paris, 2022

Jour 5: En cave avec les Gypsy Queen

vendredi 12 janvier 2024

9h10

Ce jeudi est consacré à l'organisation et aux travaux dans la nouvelle cave que le collectif souhaite investir. C'est une ancienne bâtisse, vaste et très haute de plafond, donnant sur un petit jardin au fond. Le mur attenant donne sur la cave de Virginie. Sa cave à elle est bien achalandée en matériel : des cuves, fûts, amphores et jus en préparation. Le nouvel espace à côté n'est pas vraiment vide. Il a servi d'espace de stockage dernièrement. C'est Perrine qui le loue via son entreprise. Les quatre Gypsy Queen se réunissent aujourd'hui pour l'aménager, s'approprier les lieux et redéfinir son fonctionnement. Virginie est restée en retrait.

Très vite, Perrine donne les objectifs de la journée, les réparations prioritaires et les éléments à déplacer. Elle a déjà bien étudié le projet. Sans plus de débats, chacune choisit une tâche, des équipes se forment. Déterminées à ce que le chantier avance vite, elles sont efficaces. Elles sont habituées à cela, aux travaux manuels, à l'organisation de l'espace, à la manutention, ça se voit. Je flotte un peu devant cet ordre invisible auquel je ne suis pas familière.

Je trouve enfin une tâche à laquelle me greffer : la fixation des racks sur le sol, qui devront contenir des palettes de bouteilles. Mieux vaut bien les stabiliser. Perrine a demandé à un ami chaudronnier de venir lui prêter sa perceuse à béton. L'ami fait une brève démonstration puis laisse l'outil à Perrine qui s'en empare très vite et perce rapidement tous les trous. Je passe derrière, j'insère de longues vis et serre avec une clé.

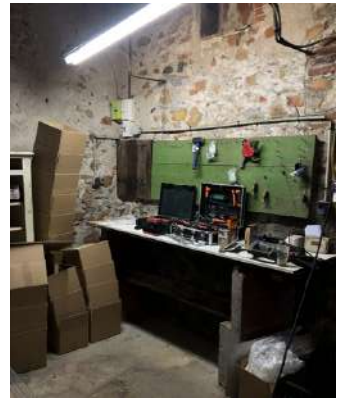
Pendant ce temps, Alix isole la grande porte en bois du fond avec des plaques de polystyrène découpées sur mesure. Ensuite nous déplaçons les étagères des racks. Il faut être plusieurs pour maintenir la structure pendant que l'on déplace les

traverse à un autre niveau. L'une décroche et porte le profilé, l'autre pousse la verticale pour la maintenir dans l'axe, une autre vise les nouvelles encoches pendant qu'une dernière frappe le métal avec une masse pour l'encastrer et fixe la goupille de sécurité.

A midi, chacune a apporté quelque chose à manger, on partage le tout. Julie doit partir.

En fin d'après-midi, c'est la réunion des Gypsy Queen. Elles ne sont pas au complet puisque Julie n'est plus là, 3 sur 4 seulement. C'est de l'organisation pure. On compare les agendas, on remplit, on parle des prospects touchés. Elles n'échangent pas sur leur vision globale, leurs attentes, pour ce collectif naissant, en construction. Pas un mot non plus sur leur situation réciproque qui sont pourtant mouvantes et différentes pour chacune. Elles ont des peurs, des contraintes et des envies aussi. Elles m'en ont parlé individuellement.

Ce n'est pas le moment, elles ne sont pas prêtes, pas au complet pour définir la relation qui les unit et va les unir. À ce moment, le collectif me semble fragile et précieux, au point qu'elles ne veulent pas risquer de le déstabiliser en le définissant. Il faut construire avec beaucoup de précaution. Ne pas dire, rester dans un ressenti, dans un mouvement qui avance, tant qu'il avance. C'est peut-être un moment qui doit se faire dans l'intime, sans aucun regard extérieur.





Nuit 5: Les gestes communs

Reprise

Ce jour d'organisation à la cave est le premier où j'ai pu observer l'ensemble des membres du collectif des Gypsy réunies. En me refilant le cours de la journée, j'essaie de comprendre ce qui s'est joué entre la réunion et les travaux effectués. J'ai la sensation que les gestes qui ont construit, ordonné, façonné, réparé étaient plus loquaces que ce dernier moment d'échange. Quand les mots restaient factuels, organisationnels, évitant les sujets de fond - que je savais pourtant à l'ordre du jour -, les gestes dessinaient mieux les contours de l'entreprise. De manière organique, ils disaient plus, de l'élan commun à l'œuvre, de la place que chacune était prête à prendre dans le groupe.

Que ce soit au soin de la vigne (taille, engrais, amendement, vendanges), à l'aménagement de la cave et au travail en cave (mise en bouteille, étiquetage, vinification), j'ai vu faire et entendu raconter le travail collectif des Gypsy. C'est un travail rude, éreintant, qui requiert de la force physique autant que des connaissances localisées. Je vois dans cet ensemble de gestes un moyen d'accéder à la fois à une forme d'autonomie et à une forme d'authenticité pour ces femmes.

Authenticité parce que leur activité agricole et les compétences et connaissances qu'elles développent rapportent à un savoir élémentaire, nourricier chargé d'un sens évident.

Autonomie parce que, dans leur parcours de vie, elles me racontent, chacune à leur manière, leur quête d'émancipation. D'hommes pour certaines, d'un père, d'un partenaire. Et d'une vie où elles se sentent à l'étroit, où elles s'ennuient. Le choix d'aller vers l'agriculture me paraît significatif, pour Samir Boumediene *« il y a également dans l'usage quotidien des plantes, d'innombrable façons d'inverser les rapports de pouvoir, pour les*

esclaves face aux maîtres, pour les femmes face aux maris »¹. Dans la manière d'établir un rapport à la nature qui leur est propre, ces femmes répondent à un nouveau système de lois qu'elles ont établi.

Geneviève Pruvost fait le lien direct entre les deux notions d'authenticité et d'autonomie, « *la question de l'autonomie (en termes de subsistance et de pouvoir) est indissociable de la réappropriation matérielle des gestes élémentaires qui, d'accessoires, deviennent vitaux* ».² Ce mouvement de reprise de soi, de ses sens et de son environnement est radical. Il s'impose à elles tout en bloc.

Sweat Equity

Le terme « sweat equity » - l'équité de la sueur - que je découvre à la lecture de *Quotidien Politique*³ fait écho à ce que j'observe chez les vigneronnes. Je m'interroge, comment le fait d'endurer ensemble peut former une base à la vie collective ? Dans *Quotidien Politique*, Geneviève Pruvost revient sur le travail mené par Maria Mies et Veronika Bennholdt-Thomsen, détaillé dans *The Subsistence Perspective*. Les deux chercheuses allemandes ont étudié le cas de l'organisation du clan matrilineaire de Belau⁴ aux Philippines. Là-bas, les femmes travaillent dans des champs de taro tandis que les hommes sont les porte-parole public du clan. C'est dans les champs que la communauté prend ses fondements.

1 Samir Boumediene, La colonisation du savoir, op cit

2 Geneviève Pruvost, Quotidien Politique, Féminisme, écologie, subsistance, op cit

3 ibid

4 La république de Palau est un ensemble d'îles en Micronésie entre les Philippines et l'Indonésie

« Les femmes qui cultivent - et qui sont respectées par les hommes pour ce travail vital pour la communauté -, traitent en même temps des affaires courantes, parlent de leurs ancêtres, de l'avenir et prennent des décisions : La politique n'est pas séparée de la vie de tous les jours »¹.

Face à un travail dur et épuisant, il n'y a pas de délégation des tâches ingrates à des populations subalternisées, mais un partage des charges revenant à la « sweat equity ».²

Je n'ai pas entendu les Gypsy Queen parler de politique ensemble, mais j'ai pu discuter, en travaillant avec elles, de leur vision du monde. En plantant, mettant de l'engrais, taillant ou récoltant à la main, un vaste espace d'échange s'est ouvert. Les technologies douces, outre le fait qu'elles sont plus écologiques, sont plus inclusives³. Si les conversations qui accompagnent les gestes ne sont pas directement politiques, elles participent, à mon sens, de la construction d'un socle commun pour le collectif.

« La subsistance unifie »³.

Pour aller encore plus loin, on peut penser que ce sont les gestes-mêmes qui mènent à l'unité. L'engagement physique, l'action pour les communs, imprègnent le corps social de sa force. Catherine Poulain, lorsqu'elle raconte son expérience à bord d'un bateau de pêche, suggère que c'est la répétition et l'automatisme développés par chacun qui donnent au collectif sa force solidaire :

¹ Veronika Bennholdt-Thomsen et Maria Mies, *The Subsistence Perspective*, p. 212 in *Quotidien Politique* de Genevieve Pruvost (traduction de l'auteure)

² Genevieve Pruvost, *Quotidien Politique*, *Féminisme, écologie, subsistance*, op cit

³ *ibid*

⁴ *ibid*

« Et ce geste mille fois répété c'est en ça qu'il est bon, surtout parce qu'il va nous mener à l'unité de nous-même, à l'unité avec les autres aussi, avec le reste de l'équipage »¹.

¹ Catherine Poulain in Dire Moby Dick, Chloé Bappel, « L'aventure par les gestes », op cit

Jour 6 : Conciliabule

samedi 13 janvier 2024

9h30 C'est le dernier jour, il ne reste que quelques heures avant mon départ.

Je les retrouve toutes attablées autour d'un café sur la terrasse du Presbytère. Elles m'attendent. J'ai le trac. J'ai l'impression que je vais monter sur un plateau télé parce que le moment est filmé. Une cinéaste réalise un documentaire sur les femmes vigneronnes et m'a demandé de mener un entretien collectif avec les membres des Gypsy Queen et son instigatrice, Virginie. C'est maintenant.

J'ai préparé des questions. C'est moins intime, moins sur le vif, que les investigations en douce que j'ai l'habitude de mener. D'habitude, je ne pose pas vraiment de questions, je fais la conversation, c'est différent. Pour cette fois, je me suis organisée : 1, leur pratique de la biodynamie, 2, leurs façons de vivre et de faire, 3, leur rapport à la science moderne et à la science du quotidien, 4, la communauté, le collectif. Tout un programme.

Elles sont joyeuses, goguenardes même. Un grand soleil, pas de vent, juste des tracteurs qui passent de temps en temps. Elles ne sont que trois, deux d'entre elles ne peuvent pas être là. Dommage, j'aurais aimé entendre leur voix à toutes. Parce que c'est ça le plus intrigant, comment leur mots vont se superposer, comment ils vont résonner les uns avec les autres. Est ce qu'ils vont se ressembler, se contredire, se compléter ?



Reproduction d'une enluminure du premier manuscrit
des Évangiles des Quenouilles (il en existe deux en tout).
Chantilly, musée de Condé, 654.

Nuit 6 : Le motif qui se tisse

« Les corridors sans lumière, les vies obscures, les vieux tiroirs, les journaux intimes : la voix des femmes se fait entendre dans les soubassement des voies officielles, plus rectilignes »¹.

Cette phrase de Clara Schulmann illustre bien ce que je suis venue chercher ici : des voix presque indicibles, camouflées, secrètes. J'ai cherché à récolter auprès des ces femmes, tout au long du séjour, et encore durant ce dernier échange, les indices de leur échappée, des chemins déviants empruntés, de leur désirs enfouis. Durant mon entretien, j'ai voulu savoir s'il était question pour elles de désobéissance aux normes, de revendiquer une posture en marge, d'aller à l'encontre, même, d'une culture scientifique dominante.

La nature du collectif des Gypsy Queen est plus axé sur l'activité professionnelle et l'amitié que sur des revendications politiques et une posture militante. Elles ne se réclament d'aucun mouvement particulier, ne cherchent pas à réaliser d'expérimentation socio-politique ni à s'afficher en modèle d'exemplarité. Elles tendent à former une communauté « vocationnelle », où elles se retrouvent pour faire et pour parler de vin. Ce qui les lie dépasse la viticulture et s'étend à quelque chose d'autre. Leurs paroles diffèrent, elles n'ont pas toutes la même approche et pratique de la biodynamie, elles ont des passés très variés, un « bagage scientifique » plus ou moins étendu, des raisons qui les ont poussées à arriver là propres à chacune. Mais il y a une vision qui se partage, une façon de considérer le monde, le vivant, leur occupation, des similarités se tissent ou en tout cas une volonté de les rapprocher. Chez certaines la conception est affirmée, chez d'autres, elle est en construction.

Lors de ce dernier entretien collectif, ce moment de mots, qu'il était important d'enregistrer, j'ai pu observer ce maillage de connaissances et d'inclinaisons communes. Je me demande

comment se construit cette vision partagée. Est ce que le fait de se situer un peu en marge de considérations plus orthodoxes joue un rôle dans ce lien ? Est-ce que c'est ce qui les relie ou à l'inverse, est-ce qu'elles peuvent entrer dans le collectif par l'embrassement de cette même façon de penser ?

La quenouille ou la pioche

« Inquiétantes, sorcières, devineresses, elles connaissent comment guérir les maladies grâce aux plantes. [...] Un peu prostituées, un peu sorcières, les femmes de l'Évangile des Quenouilles sont des marginales. Elles ont beaucoup voyagé ou sont originaires de régions réputées comme des lieux de débauche, d'hérésie ou de sorcellerie »¹.

Sur cette assemblée de femmes, j'ai vu une autre image se superposer : celle des fileuses, les six femmes qui dictèrent en 1480 les *Évangiles des Quenouilles*². Ces « fileresses », comme les appelait leur secrétaire, se réunirent il y a des siècles pour consigner leurs voix, leurs savoirs, afin qu'ils leur survivent et se transmettent aux générations futures. Assemblées en de très sérieuses veillées, elles révélaient tout en filant. Alliant le geste à la parole, elles transmettaient peu à peu leurs connaissances, marginales, graveleuses, superstitieuses...

Ce recueil d'auteur-e inconnu-e écrit à la fin du Moyen Âge est présenté à ce jour par Jacques Lacarrière, qui en traduit le texte du vieux « françois » au français moderne. C'est un des rares récits de cette époque où l'on entend de source première la parole de femmes de classe sociale populaire.

¹ Jacques Lacarrière, *Les Évangiles des Quenouilles*, Éditions Imago, Paris, 1987

² *ibid*

Cette retranscription plutôt zélée par un-e « secrétaire de séance » consigne la parole de six femmes, s'étant exprimées à tour de rôle, lors de six longues veillées, six « *lieu[x] de femmes*¹ ». Tout en parlant et en écoutant, elles poursuivent tout au long de la soirée leurs activités de tissage, de filage, de cardage. Ces veillées et leur archivage sont expressément organisés par elles, « sages doctresses et inventeresses² », pour qui il était sans doute capital d'enregistrer leurs savoirs. Ces savoirs prennent la forme de remèdes, recettes, dictons, conseils, interdits, pratiques quotidiennes, comme autant de superstitions et de croyances, le reflet d'un rapport au monde singulier. C'est exaltant de lire, des années après, un tel conciliabule de femmes déclassées énoncer leurs propres évangiles.

Ces dames nous révèlent donc leurs plus croustillants secrets. Relever cette parole et l'inscrire sur le papier témoigne d'un objectif clair : partager les savoirs « *de nos grandes et anciennes mères pour l'instruction de toutes celles qui viendraient*³ », promettant qu'elles ne « *mettraient point en oreille de veau*⁴ » ces paroles vraies. Enregistrer ces traditions, c'était donc « *sauver la parole des femmes de jadis*⁵ ». La diffusion de la parole féminine étant à cette époque quasi nulle, au Moyen Âge, « *pour tout témoignage de vérité, il faut trois femmes pour deux hommes* »⁶, on n'a pas de mal à imaginer la menace d'extinction qui plane sur les savoirs féminins, d'emblée, et presque par définition, relégués au rang de « secrets ».

1 ibid

2 ibid

3 Les Évangiles des Quenouilles, op cit


4 note de Jacques Lacarrière sur l'expression : « qu'elles ne garderont pas les Évangiles pour elles seules mais les divulgueront autour d'elles. L'expression est reprise du vocabulaire du filage. » Dans Les Évangiles des Quenouilles,

5 de l'auteur inconnu des Évangiles des Quenouilles

6 ibid



Première réunion Tupperware entre amies lors du lancement des premières boîtes en 1942 par Earl Tupper.



Lors de ces veillées, les gestes d'assemblage, de fabrication, de transformation de la matière, ici la laine, sont indissociés de la parole savante, qui comme leurs gestes, construisent et agencent le monde lorsqu'ils sont prononcés.

Extrait des évangiles de Dame Abonde du Four :

« LE SEPTIÈME CHAPITRE

*Mes bonnes voisines, je veux vous dire en ce chapitre
l'un des plus grands secrets que j'ai appris en Savoie.
Aussi vrai qu'Évangile, si une tempête se lève en l'air,
vous devez aussitôt faire du feu avec quatre bâtons de chêne
mis en croix au-dessus du vent et lui faire une croix par dessus,
alors la tempête passera à côté et ne touchera pas vos biens.*

*GLOSE. Baudine Camuse dit que dans le pays de Savoie,
elle connaît plusieurs sages femmes qui sont capables
de faire à leur gré le beau et le mauvais temps »¹.*

Dans nombre des bonnes paroles des fileuses, on distingue la superposition de leurs croyances et du dogme chrétien. Là, l'eau bénite éloigne le « diable mauvais », ici, du pain blanc trempé dans du vin aide à engendrer des enfants petits ou comme dans l'extrait ci-dessus, le signe de croix permet de maîtriser les éléments. « *L'univers des Évangiles des quenouilles est un palimpseste où les phrases et recettes païennes recouvrent presque partout l'acquis chrétien* »². La parole de ces femmes se dessine en creux de la parole rationnelle ou religieuse, du vrai, de l'officiel. Leurs voix s'amalgament et coexistent avec le dogme officiel qu'elles incorporent complètement. Pas de rejet ou de dénonciation mais plutôt

¹ Les évangiles des Quenouilles, op cit

² ibid

une interprétation joyeuse, vivante, presque animiste de l'évangile catholique. Un syncrétisme qui formule sa propre vision de la place de l'humain dans le monde. Un monde bruyant qui n'a de cesse de nous interpeller et de nous mettre en garde : l'humain n'est qu'un être vivant et signifiant parmi tant d'autres.

Je vois dans les mots des fileresses un lien direct avec les vigneronnes qui me racontent le rapport nouveau qu'elles essaient de construire (ou reconstruire) avec leur vigne et la terre. Comment elles tentent de redonner vie à un monde qui s'est tu et qui, cessant de nous faire signe, à cesser de faire sens¹. De l'importance presque vitale de retrouver ce sentiment que « *le monde nous parle, qu'il s'intéresse à nous et à notre vie [...] que nous ne sommes pas des créatures anonymes au sein d'un univers indifférent* »², qu'à l'inverse, nous faisons partie d'une toile faite de liens qui nous connectent aux choses dans un même réseau de vies et d'existences, pris dans un même « tissu vivant ».

Comme les fileuses, elles ne renient jamais le savoir rationnel et la pensée scientifique mais l'augmentent, l'améliorent de leurs incursions sur des chemins inusités, dans des mondes souterrains.

À des siècles d'intervalles, ces deux assemblées de femmes se confondent. En partageant des secrets, des préceptes, elles forment un objet social fondé sur une vision propre. À travers le déploiement d'une lecture commune du réel, elles reprennent en main les récits qui donnent son sens au monde. Par les gestes : tisser, filer, carder d'un côté et tailler, vendanger, vinifier, de l'autre, par la parole qui accompagne ces gestes, ces femmes donnent forme et sens au réel. Elle donnent en même temps la parole à un monde qu'elles cherchent sans arrêt à vitaliser.

1 ibid

2 ibid

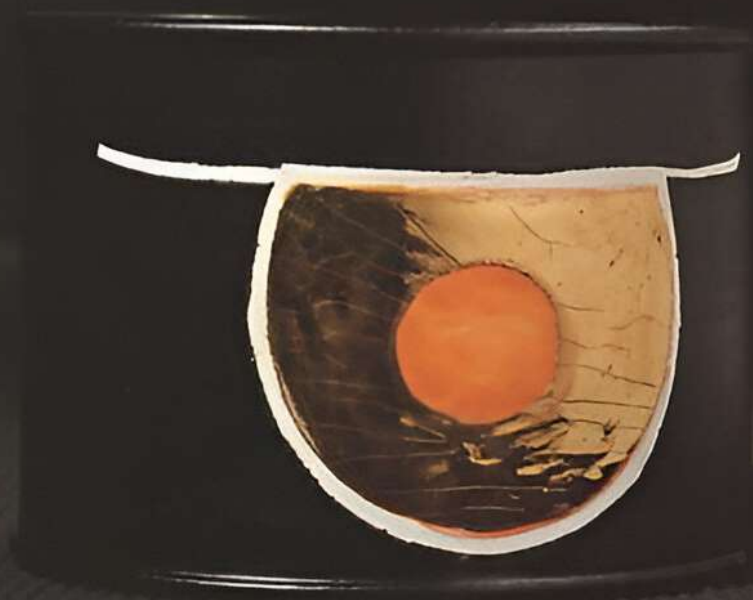
1 « Bien plus qu'un lieu de privation, [la marginalité] est aussi un lieu de possibilités radicales, un espace de résistance. C'est cette marginalité-là que je désignais comme la localisation centrale pour la production d'un discours contre-hégémonique qui ne se trouve pas seulement dans les mots, mais dans les habitudes de vie et les manières de vivre.

En cela, je ne parlais pas d'une marginalité que l'on souhaite perdre - abandonner ou céder dans un mouvement vers le centre - mais plutôt d'un lieu où l'on reste, auquel on s'accroche même parce qu'il nourrit notre capacité à résister. Il offre la possibilité d'une perspective radicale depuis laquelle on peut voir et créer, imaginer des alternatives, de nouveaux mondes. », ma traduction

« Much more than a site of deprivation, [marginality] is also the site of radical possibility, a space of resistance. It was this marginality that I was naming as a central location for the production of a counter hegemonic discourse that is not just found in words but in habits of being and the way one lives. As such I was not speaking of a marginality one wishes to lose - to give up, or surrender as part of moving into the centre - but rather as a site one stays in, clings to even because it nourishes one's capacity to resist. It offers to one the possibility of radical perspective from which to see and create, to imagine alternatives, new worlds. »¹.

bell hooks, choosing the margin as a space of radical openness,
Framework: The Journal of Cinema and Media, No. 36 (1989), pp. 15-23
Published by: Drake Stutesman; Wayne State University Press

Dans ce troisième et dernier cahier, je ne raconterai pas mes jours et mes nuits avec chronologie. J'ai cherché des points de frictions, de rencontre entre mes deux terrains d'enquête. Des thèmes ont émergé, ils résonnaient avec d'autres rencontres, Clément Rosenberg, designer, mage, sorcière et Chloé Bappel, artiste-chercheuse dont j'ai souvent parlé. Je libère les voix de celles et ceux qui m'ont raconté comment secréter, quoi secréter et où secréter.



Ettore Sottsass, Ceramiche delle Tenebre
(FF no. 521), 1963 Private Collection,
Switzerland, archives en ligne du Met

secréter pour s'émanciper

Invoker la sorcière

« La sorcière mitonne et fait réduire
l'amour en son chaudron.
Elle puise en elle-même sa nourriture ;
elle devient plus forte ».

Sonya Vatomsky,
Extrait du poème "Groundmeat",
Salt Is for Curing, 2015

Frictions des terrains d'étude
Les fleurs et le vin comme modes de vie

Sur cette double page: trois vues de la statuette en ivoire de mammoth appelée « Vénus de Lespugue », trouvée dans la Grotte des Rideaux, Lespugue, Haute-Garonne le 9 août 1922, datée du Gravettien, 26 000 à 24 000 ans AP.

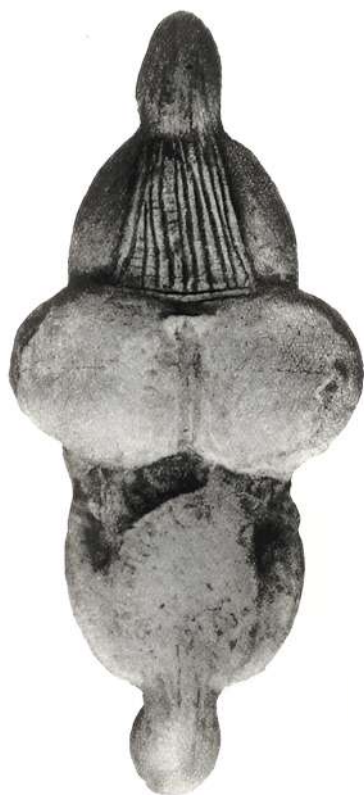
Musée des Antiquités Nationales, St. Germain-en-Laye, France

à gauche: vue de face, la jeune femme

en haut: vue de côté, la naissance, l'accouchement

à droite: vue de dos, tournée à 180°, la femme plus âgée





Pour Nathalie Rouquerol, préhistorienne et autrice du livre « *La Vénus de Lespugue révélée. Regards croisés* », la statuette livre son message en la manipulant. De face, de dos et sur la tranche, elle montre non pas une seule figure féminine mais quatre femmes, l'une jeune fille, l'une accouchant et donnant naissance à une autre, et la dernière, une femme plus âgée.

Selon la chercheuse Nathalie Rouquerol, l'artiste du paléolithique nous adresse un message avec sa sculpture à clé. « *Nous sommes les destinataires ultime de ce sablier du temps et de ces générations qui tournent et se succèdent pour arriver jusqu'à nous* »¹.

Comme la Vénus de Lespugue, qu'on ne peut révéler qu'en la manipulant, je manipule le secret pour en faire sortir son essence.

Secret

Se crée

Se créer

Secréter

Sécrétion

Secréter :

« Frotter avec le secret [...] »².

« Produire naturellement quelque chose sans apport extérieur »³.

1 Conférence de Nathalie Rouquerol, La vénus de Lespugue Révélée, MNHN, 2023

2 Le Robert en ligne

3 Le Larousse en ligne

Jour feuille : liées à la science

Clément Rosenberg

Au café La grosse Mignonne à Montreuil

« Michelet parle de la sorcière comme l'héritière des sciences pratiques. La première porteuse du savoir. Alors, il l'agit et dit la femme. Parce qu'effectivement, il y a cette discrimination de genre qui va avec. Mais il lui redonne sa légitimité de ce point de vue-là. C'est une des premières phrases qu'il pose dans son écrit. "C'est la femme sous le nom de sorcière qui a maintenu le grand courant des sciences bibliques de la nature". Ce qui revient à cette idée de dire que c'est elle qui est détentrice d'un certain savoir sur le monde, un moment où on n'est pas encore dans une science rationalisée. Et finalement, le débat est là puisqu'on ne se pose pas la question de comment marche le monde mais qui a le droit d'expliquer comment le monde marche.

Cette approche de Michelet va être augmentée au XIX^{me} par une vision romantique de la sorcière qui d'un coup va devenir autre chose que ce qu'elle était jusqu'à la fin des procès [1580-1630]. D'ailleurs, ce sont des procès qui sont pour la plupart non pas religieux mais laïcs. C'est assez étonnant en termes de chiffres, les procès qui ont tué le plus sont les procès laïcs. Ce qui dit aussi quelque chose du rapport à la rationalité et d'un débat de société, plus qu'un débat religieux. Les tribunaux séculaires sont aussi teintés de religion, forcément, mais ce n'est pas l'institution elle-même qui fait tout le boulot. »

Perrine, vigneronne, membre des Gypsy Queen
Au café Le Presbytère, à Calce, lors de l'entretien collectif

« Ce qui est intéressant, c'est que l'on vit une époque où la science et le sensible se croisent. Il y a l'INRAE¹ qui fait des expérimentations dans des fermes non conventionnelles en bio et en biodynamie. Et scientifiquement, il a été prouvé que dans les fermes en biodynamie -les recherches portaient principalement sur des vigneronnes-, le vivant est davantage présent dans les sols. Ce qui signifie qu'il y a plus de biodiversité, donc plus de micro-organismes, en quantité et en diversité, et qu'entre eux, il y a plus d'interactions. Ce n'est pas que seulement ma voix, il y a des papiers qui existent, il y a une recherche qui se met en place. Et j'adore ce croisement des deux approches. Je pense aussi que le ressenti prouve et enrichit la science.

[...] J'aime produire des résultats de recherche d'expérimentations, ce que l'on peut mener par exemple avec le CIVAM bio². J'aime les expérimentations sur les couverts végétaux... J'aime aussi lire des papiers scientifiques pour me rassurer, pour expliquer des choses que je ne sais pas.

[...] J'aime avoir un bagage scientifique pour comprendre, bien que je n'applique pas du tout les principes de l'œnologie classique. J'aimerais avoir un microscope pour voir ce qui se passe. Du point de vue microbiologique, j'aime observer et comprendre, mais je ne fais pas des choix dictés uniquement par ça. C'est-à-dire que je ne vais pas juste envoyer mon

¹ INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

² L'association B.L.E Civam Bio du Pays basque est un collectif de paysan-ne-s et d'habitant-e-s pour une société plus autonome, économe et solidaire. Elle accompagne des initiatives pour une agriculture et une alimentation biologique de proximité.

chantillon au labo. Effectivement, on fait des analyses qu'on envoie en laboratoire, on n'est pas complètement hors du champ scientifique, mais je ne vais pas me baser uniquement sur ces résultats pour décider de ce que je vais faire la cave. [Les papiers, et articles scientifiques] permettent de rationaliser le ressenti finalement »

Céline, vigneronne, caviste, membre des Gypsy Queen
lors d'un entretien individuel

« Je trouve que ce n'est pas incompatible de lier les deux. Parmi les nouvelles technologies, il y a certaines choses qui peuvent être bénéfiques. Tout dépend de la manière dont on les utilise, c'est comme tout. Et ce n'est pas non plus incompatible avec les savoirs hérités des pratiques paysannes.

[...] C'est vrai que les "grosses machines", ce n'est pas trop mon truc. Moi, par exemple, je taille avec un sécateur électrique et pas un sécateur main, sinon c'est trop dur. Ça ne coupe pas tout fait pareil, mais maintenant ils sont tellement bien. J'en ai un dernier cri qui fait de super belles coupes. Par contre ce qui est désagréable c'est le bruit, ça fait une pollution sonore alors qu'on est dans un super environnement, dzz dzz dzz. Je préférerais pouvoir tailler la main, mais non, c'est impossible. Il faut se priver, préserver notre corps, l'aider si on peut l'aider. Je pense vraiment qu'il y a des choses qui sont complémentaires pour l'un et pour l'autre. Ne pas opposer les savoirs mais avoir l'intelligence d'essayer de les associer. »

Masami, floricultrice

au coin du feu, dans la maison de Sonchamp

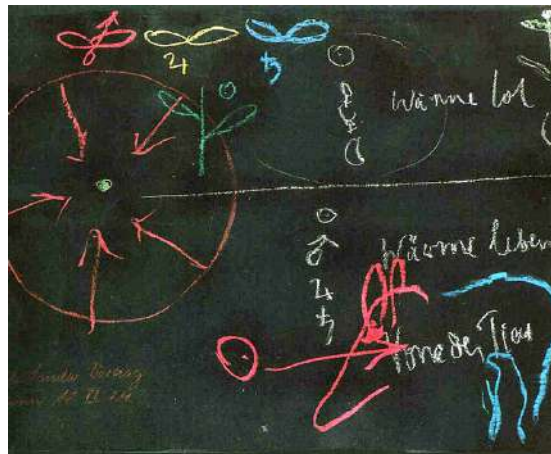
À propos de son apprentissage de méthodes agricoles :

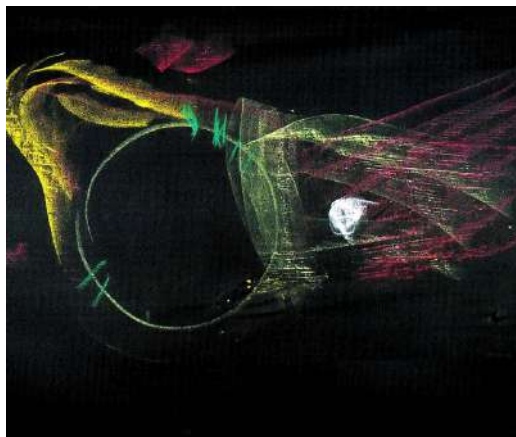
« Au Japon, ce qui était magnifique c'est que, comme c' était une ferme pilote de laboratoire scientifique, j'avais accès à la fois au laboratoire et à la ferme. Ils étaient super, ils me rendaient une journée par semaine pour aller dans le bureau, lire toutes les études scientifiques qui étaient faites sur les micro-organismes qu'on utilisait toute la journée à la ferme. Ce qui est incroyable, pour moi, c'est d'avoir cette synchronicité entre le fait de lire une information et en même temps de la voir mise en pratique à la ferme, ou encore de savoir que si j'ai un problème à la ferme, il y a une solution que je pourrais lire dans un livre le soir. »

[...] Moi, je suis une personne très raisonnable. Mais je trouve qu'il y a quelque chose avec la fantaisie, je trouve ça bien. En tout cas les méthodes agricoles qui m'intéressent, ce sont des gens très fantaisistes qui les ont mises au point. Ce que je comprends car il faut une vraie force de caractère pour concevoir des méthodes agricoles.

[...] Je vais juste te montrer un truc. Masami me montre un livre. C'est un livre de Maria Thun. Elle pointe du doigt la femme sur la photo de la première de couverture. C'est elle, Maria Thun, une autrice de méthodes en biodynamie que j'adore. Elle s'habille comme un tournesol, regarde. C'est un livre en allemand ? Oui. Est-ce qu'il est traduit ? Je ne sais pas, je n'ai jamais essayé de le trouver. Mais il est très bien fait. Par exemple, pendant 9 ans, tous les jours, elle a fait des semis à des heures différentes. Et ensuite elle les a comparés. Tu vois les résultats que ça donne ? Pointe du doigt les illustrations. Donc là je pense qu'elle teste le stockage. Là, ce sont les oignons de la récolte de l'année précédente,

en mai. Ceux qui ont t r colt s les jours feuilles - c'est un terme de classification des jours en biodynamie -, ceux-l ont pourri. Ceux qui sont r colt s les jours fruits et fleurs sont en train de germer. Et ceux qui ont t r colt s les jours racines, sont rest s fermes. Il lui a fallu 9 ans pour arriver cela, c'est dingue. Elle a pass son temps faire des exp riences. Elle dit qu'il y a des variations de 40% de rendement selon les types de jours. En fait, elle a vraiment fait des tests toute sa vie, avec des m thodes quasiment scientifiques, alors que c' tait une paysanne.





Dessins à la craie réalisés par Rudolf Steiner sur tableau noir lors de plusieurs conférences, 1920, 1923, Archives Gœtheanum

Nuit feuille : « une autre science est possible »

Folles, sages, savantes

Les personnes que j'ai interrogées me parlent volontiers de leur vision de la science. J'observe plusieurs choses. Chez les agricultrices, il y a une grande liberté dans le passage de la théorie à la pratique. Elles ont un réel plaisir - un besoin même pour certaines - à mettre en place des expérimentations. Elles admettent que c'est parfois l'intuition ou la curiosité mais aussi les récits d'expériences et les lectures qui guident leurs recherches.

Malgré leur intérêt pour des méthodes alternatives, elles ne se positionnent pas du tout en opposition avec les résultats issus de la littérature scientifique sur l'agriculture. Au contraire, elles s'en servent pour se nourrir, trouver des réponses, mettre en perspective leurs observations.

Pour autant, elles n'adoptent pas la démarche scientifique et sa rigueur. Elles ne prennent pas forcément de notes, n'effectuent pas leurs tests en milieu contrôlé, n'archivent pas leur travaux - c'est notamment le cas de Masami qui dit « *je ne me sens pas dépositaire d'un savoir inédit, qui va mourir après moi. Je suis pas un trésor national japonais* ».

Mais Masami comme Perrine, me font part de l'exact même envie d'acquérir un microscope pour mieux voir, mieux comprendre, mieux connaître encore leurs sols. Toutes expriment une volonté forte de connaître plus intimement leurs terres et le vivant qui les peuple. Elles sont et souhaitent être parties prenantes de la documentation, sinon de l'observation active de leur environnement.

Par ailleurs, j'entends parfois dans leurs intonations la nécessité d'affirmer leur obédience à une certaine forme de raison. Elles ne souhaitent pas être mises à l'écart du discours scientifique, rationnel, de la culture savante telle qu'elle est définie aujourd'hui.

Elles envoient des échantillons en laboratoires, rationalisent certaines pratiques de biodynamie, se déclarent « raisonnables ». Cette position leur convient je crois car elle leur confère une certaine liberté. Elles piochent où elles le souhaitent des méthodes, des approches, des conseils. Elles sont libres, mais le prix de cette liberté est peut-être de rester du côté de la raison. Là, elles sont à l'abri, on leur accordera certains écarts sans les traiter trop fort de sorcières.

Par ailleurs, elles formalisent souvent l'effet libérateur de l'usage de méthodes alternatives d'agriculture. Une libération qui vient de l'accès à un autre prisme, une autre vision du vivant, du rapport au travail. Chacune à sa manière développe une approche sensible, créative, nutritive de la culture. Elles ont trouvé des moyens d'appréhender le travail des sols et du paysage qui sont préhensibles, des manières de s'emparer, de faire avec, de prendre part à la génération¹.

Agencements

Leur façon d'organiser et d'agencer les lieux où elles puisent leurs informations, leur rapport à la science moderne et aux autres typologies de savoirs résonnent avec les écrits d'Isabelle Stengers qui décrit et exhorte à aller vers de nouveaux « agencements », de nouvelles attitudes face au savoir expert.

Isabelle Stengers est une philosophe belge, spécialiste de la pensée de Whitehead et de la philosophie des sciences. Ses sujets de prédilections sont la production des savoirs et le savoir en tant qu'objet d'étude transversal. Elle a travaillé sur la non-hiérarchisation des savoirs entre ceux issus de la science moderne et ceux

¹ Emile Hache, *De la génération, enquête sur sa disparition et son remplacement par la production*, Éditions La Découverte, Paris, 2024

d'une autre typologie. Bien que pour elle, tous les savoirs ne soient pas à mettre au même niveau, ils sont tous uniques et doivent être traités en tant que tels.

Elle affirme qu'il n'est pas bon de tenir « les gens¹ » à distance de la fabrique de la science et de la compréhension de ses résultats. Elle milite pour un décloisonnement de la science et de la société, deux entités qui ne devraient pas être séparées. Au contraire, il est souhaitable de favoriser une pensée par le milieu² (entendu comme environnement), de donner les moyens aux personnes les plus concernées, les mieux placées, pour produire de la connaissance.

Adèle van Reeth demande à Stengers si l'on peut critiquer une certaine conception de la science sans fragiliser la raison : « *Peut-on dire que la physique n'est pas le modèle absolu, sans prendre le risque de sombrer dans la misologie, dans la haine de la raison ?*³ » La réponse d'Isabelle Stengers amène à penser prudemment les termes :

*« Il faudrait déjà identifier la physique à la raison. Dès que l'on dit "la" science, on fabrique une identité qui recouvre des sciences multiples. Je tends à travailler pour qu'elles prennent leur singularité. L'anthropologie est très différente de la physique, par exemple, il faut parler "des" pratiques scientifiques, leur rapport à la raison sont multiples.
Pour Whitehead la raison est une aventure. L'irrationalité est de vouloir soumettre violemment un problème auquel on a affaire à une norme. La raison c'est être digne du problème que l'on pose »⁴.*

1 France Culture, Les chemins de la philosophie, Adèle van Reeth, Isabelle Stengers de la science à la sorcellerie

2 ibid

3 ibid

4 ibid

Isabelle Stengers développe l'idée qu'une autre science est possible, une science qui pourrait célébrer ce qu'elle découvre sans faire autorité¹. C'est une question d'agencement, de la manière dont les disciplines scientifiques ont été cloisonnées, et des difficultés qu'elles ont de communiquer entre elles ainsi que de descendre jusqu'au commun des mortels. Il faudrait alors réagencer, abaisser les murs, accepter du désordre, déqualifier.

Du côté des agricultrices, ces envies d'acquérir un microscope ou de pouvoir plus souvent réaliser des tests en laboratoire me laissent penser qu'elles manquent de dispositifs adaptés à leur pratique et d'un cadre légitimant pour les explorer. Elles m'évoquent leurs rêves, « si elles avaient plein d'argent », elles mettraient des capteurs d'eau dans les sols pour voir exactement ce dont leurs pieds ont besoin et comment l'eau circule, feraient des carottages pour analyser précisément leurs sols, mettraient des gouttes à gouttes « comme les fermes californiennes ».

À propos de la matérialité et l'accessibilité de ces équipements, je remarque qu'elles se projettent dans des dispositifs lourds, chers et très techniques. Il est difficile, pour elles, comme pour moi, d'imaginer d'autres procédés.

En explorant sur le sujet des instruments de connaissance, je découvre le projet de thèse d'Olivier Troff intitulé « *Cultures paysagères populaires en design : médiation et interaction* »². Ses recherches portent sur le prototypage de méthodes et d'instruments d'observation dédiés à la documentation collective du paysage à partir des sols. Une recherche pour donner les moyens aux

1 Conférence d'Isabelle Stengers, Une autre science est possible !, Institut d'études avancées de Nantes au Lieu Unique à Nantes

2 Doctorat en Design, « Cultures paysagères populaires en design : médiation et interaction », sous la direction de James Auger, et de Anne Lefebvre. Centre de recherche en Design (École Normale Supérieure Paris-Saclay – ENSCI – Les Ateliers) et Université Paris-Saclay

pratiquantes de générer elles-mêmes des savoirs fins sur leur environnement. Ce genre de pistes me paraît proposer des réponses très intéressantes pour repenser concrètement les moyens de production de la culture savante et en redéfinir les contours.

Jour racine : recettes de grands-mères et maisons hantées

Faire le feu chez Alix.

Savoir d'où vient le bois (de l'incendie qui a emporté de nombreux hectares de vignes et de bois il y a deux étés lorsque j'y faisais les vendanges)

Récolter les cendres pour faire de la lessive.

Faire des tisanes au romarin cueilli à côté de chez Alix.

Faire de la confiture avec les mûres ramassées dans la garrigue.

Faire le feu chez Masami avec le bois qu'elle a coupé sur sa parcelle.

Manger les prunelles fermentées de Masami qu'elle a faites elle-même en les ramassant sur les prunelliers de son champ.

Boire la tisane d'eucalyptus maison de Masami.

Écouter les conseils de ménage de Masami.

Faire la cuisine avec Alix et Masami

Clément Rosenberg

Au café La grosse Mignonne à Montreuil

« En ce moment, je travaille sur la figure de la maison hantée. Pour moi, elle convoque un imaginaire qui nous interroge sur notre manière de vivre avec l'invisible, avec les invisibles. [...] C'est-à-dire des choses qu'a priori, on ne voit pas, et qui, pourtant, déterminent normalement notre façon de vivre. Là, par exemple, sur le projet qui va avoir lieu en juin, je vais autant interroger la lumière que potentiellement des traces, des choses qui ne sont pas là, les animaux et les plantes. Toutes ces choses dont on ne considère pas la place dans l'habitat et qui pourtant participent de notre façon d'habiter très fortement. On aurait tout intérêt à les prendre en considération pour pouvoir apprendre à mieux vivre ».

Masami, floricultrice

au coin du feu, dans la maison de Sonchamp

« Sur un plan plus personnel, je suis très portée sur le ménage et la propreté. Avant, il m'arrivait d'utiliser de la javel sans trop réfléchir. Pas tout le temps, parce que je trouve que ça sent mauvais. C'est lors de mon séjour au Japon que l'on m'a expliqué que c'était vraiment mauvais de faire ça alors qu'on pouvait tout nettoyer avec les micro-organismes. Ça m'a changé la vie. Je ne les vois pas, mais j'ai pris conscience des micro-organismes qui sont partout en réalité. Depuis la ferme, les micro-organismes, je vois tout ce qui nous entoure de façon complètement différente.

Sur l'apprentissage de techniques diverses :

« Ça donne du bonheur. C'est la liberté. Je trouve que pouvoir faire les choses par soi-même, c'est une liberté folle. C'est mon objectif. Il y a une personne chez les techniciens du chantier de Pinceloup qui s'appelle Candido. C'est une personne qui sait tout faire. Candido, il doit avoir 50 ans. Il sait tout faire. Il sait souder, il fait de la plomberie, il fait de la maçonnerie, il sait tout faire. C'est lui qui a changé l'norme chambre à air du pneu du tracteur.

Et ça pour toi, c'est le paroxysme de la liberté ? *Oui.*

C'est ça que tu cherches vraiment ? Moi, je vais devenir Candido plus tard, c'est sûr. C'est mon objectif. Je trouve que de pouvoir tout régler par soi-même, de pouvoir tout fabriquer soi-même, c'est le plus beau.

Alors pour toi, savoir c'est être libre ? *Oui. Le monde est tellement complexe que plus on en sait, plus on arrive à coder les choses.*

Tu n'as pas l'impression que plus on sait... *Plus on est triste ?*

Non, plus on a l'impression qu'on a encore plein de choses à apprendre ? *Oui, c'est ce qui est génial. C'est pour ça que je vais attendre Candido plus tard, je n'ai pas besoin d'attendre Candido*

maintenant. Mais c'est mon projet de vie, c'est-à-dire que ce n'est pas grave si ça prend 30 ans de plus. C'est normal. Et tu sais, chaque année de ma vie est mieux que l'année précédente. Je pense que c'est lié aux choses que j'ai pu apprendre, que j'ai pu réussir à faire. J'ai l'impression que je m'accomplis de plus en plus chaque année. Et c'est infini en fait. »

Virginie, vigneronne

au café Le Presbytère, à Calce, lors de l'entretien collectif

« Quand on travaille dehors, on apprend tous les jours sur la météo, sur le niveau d'humidité, sur le cycle végétatif de la vigne, sur ce qui se passe en marchant sur le sol, ce qui pourrait être fait. Le fait d'être dehors, ça permet d'avoir une approche sensorielle, de tout ce qui nous entoure et, de cette manière, d'être beaucoup plus réceptifs à toutes ces informations. On développe la mémoire de ce qui s'est passé, de ce qui s'est fait, de ce qui peut venir et de ce qu'on doit faire. »

Sur la double page suivante, des images issues de la thèse de Chloé Bappel, Transmettre par les gestes, Expériences intergénérationnelles de pratiques vernaculaires, op cit.
Gestes de matières, 2016 - 2023, photographies et captures vidéo, La Coquille, Le Mas.





Nuit racine : La science du quotidien

Libres comme Candido

D'un côté, chez Masami, on fait corps avec le temps qu'il fait. Sous la pluie, trempées, la terre, les plantes, les pierres, les outils n'ont pas la même texture, la même odeur. C'est cette odeur qui a imprégné mes vêtements et mon carnet de notes. Le dernier la porte encore.

De l'autre, à Calce, on compte les gouttes de pluie, on connaît par cœur le volume tombé par le passé et celui des précipitations prévues pour les jours qui suivent. Lorsque j'y étais, le sujet revenait à chaque conversation. Les prévisions météo annonçaient des précipitations mais la réalité était décevante, un crachin aussi bref que radin - 20 millimètres prévus, puis 8 millimètres, finalement à peine 4 millimètres tombés. Alors on fait des hypothèses, il paraîtrait que les nuages qui viennent des Pyrénées, plein d'eau auparavant, sont vides désormais. Ils ont toutes les caractéristiques des nuages de pluie, mais ont le ventre creux. Ils seraient stériles et ne pourraient plus rien pour elleux. L'un des agriculteurs se rappelle d'une longue sécheresse qui a duré sept ans il y a quelques décennies. Mais cette fois il n'y croit plus, ce n'est pas juste une période difficile. Les temps ont changé, elles et ils le pensent.

La quatrième nuit de mon séjour, je rêve de mort
Le cri de la mort, des hurlements atroces,
des femmes qui se décomposent en des êtres terrifiants,
je m'engouffre dans leurs bouches qui se déchirent,
ma mort.

Juste après, je rêve de pluie
Un rêve très réaliste où je me trouve dans la parcelle de Perrine
dans laquelle j'ai semé de l'engrais deux jours plus tôt. Je vois les
rues du petit village de Calce, son église, son clocher, ses caves.
Mais là c'est différent, il pleut, enfin. Il pleut des trombes. Des ri-

deaux d'eau. Les rues ruissellent et les toits dégoulinent. La terre creusée en forme de cuvettes autour des pieds de vigne de Perrine se remplit d'eau. Je vois les petits cylindres d'engrais se ramollir et devenir une belle substance boueuse qui imprègnent le sol. Je suis tellement contente. Le raisin va pousser.

Au réveil, le temps et la terre sont toujours aussi secs. Je pense aux *benandanti* dont Carlo Ginzburg a filé la trace dans *Les batailles nocturnes*¹. Entre 1575 et 1675, - avant d'être condamnés par l'Inquisition pour actes de sorcellerie - ces paysan-nes du Nord de l'Italie portaient en rêve combattre des sorciers et sorcières, armés de leurs tiges de fenouil. Des anti-sorcier-es. S'ils et elles remportaient le combat, les récoltes seraient bonnes. Cette manière d'interagir en permanence - même en rêve - avec les objets et les affaires de la vie quotidienne est certes sans commune mesure avec ce qu'elle a pu être dans les sociétés paysannes et traditionnelles où l'on produisait un grand nombre des choses de la vie courante². Mais j'y vois tout de même le reflet d'un changement de paradigme possible.

Sur cette porosité du travail et de la vie quotidienne, je trouve dans la thèse d'Edith Hallauer des éclaircissements sur cette notion de science du quotidien. Elle fait référence à ce qu'elle appelle « précision sur l'omelette³ » d'Ivan Illich.

« En introduisant l'expression "travail fantôme", je distingue par exemple la confection d'un plat d'œufs aujourd'hui et hier. Quand

1 Carlo Ginzburg, *Les batailles nocturnes*, Flammarion, 1984

2 Chloé Bappel revient sur les modalités de l'effritement des ces modes de vie :

« Délaissant autant les métiers artisanaux que les usages et les pratiques vernaculaires transmises de longue date la rupture d'une société dite traditionnelle à la société moderne a bouleversé profondément les structures familiales et les usages domestiques à partir du milieu du XXe siècle »

3 Edith Hallauer, op cit, p.137

la ménagère moderne va au marché, choisit les œufs, rentre chez elle dans sa voiture, prend l'ascenseur jusqu'au septième étage, allume la cuisinière, sort le beurre du réfrigérateur et fait cuire les œufs, chacun de ses gestes ajoute une valeur à la marchandise. Pour sa grand-mère, ce n'était pas le cas. Elle allait chercher les œufs au poulailler, prenait du saindoux qu'elle avait fondu elle-même, faisait du feu avec le bois que les enfants avaient ramassé dans la forêt domaniale, et ajoutait aux œufs du sel qu'elle avait acheté. [...] Les deux femmes font une omelette, mais une seule utilise une marchandise et des biens dont la production dépend d'un fort investissement en capital : automobile, ascenseur, cuisinière électrique munie de tous ses gadgets. L'une accomplit des tâches spécifiques à son genre en créant la subsistance ; l'autre doit se résigner au fardeau ménager du travail fantôme »¹.

Geneviève Pruvost évoque, quant à elle, la « fabrique à découvert² » qui existe grâce une porosité du dedans et du dehors³ dans les sociétés traditionnelles. Ce dedans et ce dehors sont significés de façon métaphorique comme littérale, amenant l'idée que l'environnement et la maisonnée ne sont pas hermétiques l'un et l'autre, tout comme les activités professionnelles et les activités personnelles qui communiquent entre elles. Cette fabrique de la quotidienneté ne s'observe plus dans les sociétés industrielles, où une partie du socle de la quotidienneté est hors champ⁴. « *Les tuyauteries sont encastrées dans les murs dont on remarque la présence seulement en cas de fuite* »⁵.

¹ Ivan Illich, *Le travail Fantôme*, in *Du vernaculaire à la déprise d'œuvre*: Urbanisme, architecture, design, Edith Hallauer, op cit

² Geneviève Pruvost, *Quotidien Politique, Féminisme, écologie, subsistance*, op cit

³ ibid

⁴ ibid

⁵ ibid

Cette idée de « fantomisation » du travail de subsistance dont parle Illich comme celle de la disparition visuelle des mécanismes-même de la subsistance évoquée par Puvion sont révélatrices de la part d'ombre qui imprègnent les quotidiens dans la société occidentale. Obscurité avec laquelle nous opérons constamment.

Il m'a semblé que chez les femmes que j'ai pu visiter lors de mes enquêtes de terrain, une réappropriation progressive s'effectuait. Un décroisement des blocs de la vie avait lieu qui leur permettait de s'émanciper sur plusieurs tableaux. D'abord dans leur métier, en étant au plus proche de la source directe de rémunération, dont elles contrôlent les nombreux paramètres (charge de travail, méthodes de culture, canaux de vente...), puis en créant les conditions de cette porosité entre leur vie quotidienne et leurs acquis et leurs connaissances. Petit à petit, en produisant leur chaleur, en fabriquant les produits d'entretien de la maison, en cueillant les herbes et fruits de leurs boissons, elles éclairent à nouveau ces lieux, dépoussièrent ces liens et ces mécanismes qui n'étaient plus accessibles à nos sens. Par exemple dans leur rapport exacerbé à la météo, au temps qu'il fait, par l'attention qu'elle lui accorde, la place qu'il prend dans leurs conversations, ces femmes produisent des territoires d'actions. De la même manière, la façon qu'elles ont d'observer leurs sols, de le caractériser, de le définir ouvre des possibles. « *La description pour soi-même est importante car elle procure une assise, elle révèle la possibilité de faire des doléances et de proposer des modifications profondes* »¹. Comprendre les conditions d'habitabilité recrée des capacités d'action, redonne des capacités politiques à un niveau modeste².

¹ Bruno Latour, Arte l'ultime entretien, 2022, une série de Nicolas Truong réalisée par Camille de Chenay et Nicolas Truong

² ibid

Chloé Bappel passe par la définition du vernaculaire pour représenter le domaine de compétences et de connaissances traçant le cadre épistémologique permettant d'accéder à une telle émancipation.

« À la fois inventeurs, producteurs et usagers, les gens ordinaires sont les détenteurs de savoirs dans une localité déterminée et limitée, ce qui constitue ainsi leur identité. Adossé aux analyses de Pierre Frey en architecture ou encore d'Ivan Illich sur le "genre vernaculaire", Clément Chéroux définit le vernaculaire en rappelant que "le mot recouvre tout ce qui est confectionné, élevé ou cultivé à la maison. C'est une production domestique [...]. Dans le système capitaliste, le vernaculaire est l'envers de la marchandisation industrielle. Il échappe par conséquent à la domination de marché" [...]»¹.

Design de subsistance

Les initiatives issues du monde du design pour répondre à l'avènement de la société de consommation ne datent pas d'hier, déjà dans les années 1960 certains designers empruntaient d'autres voies que leurs paires qui se dirigeaient franchement vers l'industrialisation et la production de masse.

*« Les dénonciateurs ont, dès les années 1960 et 1970, élaboré des stratégies pour contrer le pouvoir en place et le système marchand en pensant un design à l'opposé. Nous pouvons citer les créations de l'agence Superstudio ou encore d'Archizoom associati, du designer Enzo Mari qui développe le fameux concept de Do it yourself**23**, ou encore d'Ettore Sottsass qui a fondé*

¹ Chloé Bappel, « Rénover des pratiques de l'ordinaire : gestes de peu et transmissions discrètes », op cit

² ibid

la Global Tools. Ces derniers renouent avec les premiers designers comme William Morris qui a lutté pour abattre les frontières entre arts mineurs et arts majeurs, art et artisanat et a alerté dès le début, contre les dangers de l'industrialisation moderne.² »

Viktor Papanek, avec son livre *Design pour un monde réel*¹, paru en 1971, milite pour un design pour tous, déclarant que le design ne doit pas être une discipline d'experts mais un ensemble de méthodes, de façons de penser qui peut nous permettre d'intervenir sur de nombreux aspects de notre quotidien. Ce n'est pas une profession mais une attitude et un mode de vie.

La notion de science du quotidien me permet de formuler un idéal de prise au monde. C'est l'idée que nous pouvons découvrir, dévoiler et nous emparer de nouveaux pans d'interactions avec notre quotidien. Se définir comme savantes, sachantes-faisantes, compétentes et considérer que ces qualificatifs ne cessent pas de nous caractériser en dehors des heures de travail, c'est entretenir la soif d'apprendre, de savoir faire et de connaître ce qui nous entoure et ce qui participe de notre (sur)vie.

C'est aussi, comme l'écrit Pruvost, « *en finir avec une conception du loisir et du travail comme deux sphères distinctes. Le travail de subsistance peut tout à la fois être un labeur et une source de réjouissance, une routine et une activité créative* »². Une routine créatrice et générative comme moyen de s'ancrer dans sa propre vie. Retrouver progressivement la voie vers des gestes de subsistance, accéder à ces savoirs magiques qui donnent prise sur le « *temps concret et le quotidien des êtres* »³ et éprouver le sentiment d'être solidaire du monde.

¹ Victor Papanek, *Design pour un monde réel*, Les Presses du réel, Paris, 2021 première édition (1971), présentation de l'ouvrage et de sa 3^e réédition lors d'une rencontre avec Emanuele Quinz le 4 octobre 2023 au centre de documentation de l'ENSCI

² Geneviève Pruvost, *Quotidien Politique, Féminisme, écologie, subsistance*, op cit

³ Jacques Lacarrière, *Les Evangiles des Quenouilles*, op cit

Jour fruit : Matières à sécréter

Clément Rosenberg

Au café La grosse Mignonne à Montreuil

« Je pratique beaucoup la teinture naturelle. Dernièrement, j'ai teint cent mètres pour un projet, chez moi. Je n'ai fait que les grandes teintes, indigo, rezeda, garance. D'ailleurs après notre entretien, je dois aller monter une cuve.

La dernière fois, je n'arrivais pas à avoir des rouges. J'avais des roses, j'avais des oranges, j'avais des briques, je n'avais pas de rouges. Je cherchais la raison partout. Je ne trouvais pas dans les livres, internet, rien. Finalement, c'est avec l'iPhone qu'on m'a donné une piste. C'est un spécialiste de la teinture qui me l'a dit. Ce qui est intéressant, c'est que je ne l'ai su qu'à l'oral et au bout d'un certain temps de recherches. Je le sais maintenant, je peux te le dire. On m'a dit,

« la garance, il faut la faire macérer ». Il faut la faire macérer 24 heures au minimum pour obtenir des rouges. Cette technique a des fondements scientifiques. C'est-à-dire que la macération dissout les molécules d'alizarine, qui sont celles qui sont responsables du rouge, des autres. Dans la garance, il y a 17 molécules teinturales, et sans ça, ce qui va monter en premier, ce n'est pas le rouge, ce sont les autres, les oranges, les jaunes. La macération « pr casse » la rouge, ce qui fait que c'est elle qui va monter avant les autres. Ce n'est pas vraiment un secret, non, mais ça relève de la transmission orale, une tradition de pratique tinctoriale. Oui, un truc qui se dit. Je ne l'avais jamais vu écrit. Et ça a effectivement marché. »

Chloé Bappel, artiste, chercheuse
lors d'un échange en visio et extrait de sa thèse

Les 7 matériaux-métamorphoses :

Dans le cadre de la réalisation de sa thèse, Chloé Bappel a, durant sept ans, reçu les enseignements, gestes et recettes de sa grand-mère Odette. Pour Odette, transformer des matières vivantes est une pratique ordinaire, elle cuisine, jardine, tricote. Chloé a décidé de se former et d'expérimenter à ces côtés à partir de sept matières choisies, végétales ou animales. Toutes les deux, elles ont entrepris un travail de métamorphose avec des massettes, des d'orties, des canards, des pissenlits, de la laine de mouton, du fusain et de la cendre. Ces transformations sont le point de départ, le support de réflexion et la matière brute qui ont nourri l'écriture de la thèse de Chloé.

« Les pissenlits. C'est un geste o typiquement, ma familiarit avec le milieu ne m'a pas permis d'identifier l'origine de ce geste appris par ma grand-m re. En effet, depuis mon plus jeune ge je la vois ramasser les pissenlits et faire de la gel e, je le faisais parfois avec elle. Lorsque nous avons commenc travailler cette mati re, j' tais donc persuad e qu'il s'agissait d'une pratique qu'elle faisait depuis l'enfance et finalement non, cela fait partie des choses qu'elle a apprises bien apr s et cela venait d'une autre r gion. C'est int ressant de penser la mobilit des savoirs vernaculaires qui, bien moins qu'on ne l'imagine, sont issus de traditions fig es et lointaines. Nous avons cueilli et pr par les fleurs, nous avons r alis sa recette habituelle de la gel e, puis nous avons fait des tests. Nous avons fait du sirop, de l'alcool de pissenlits avec l'aide de ma cousine Marie-Line qui en fait tous les ans. Puis partir de ces diff rentes exp rimentations nous avons invent une boisson alcoolis e base de sirop de

pissenlit et de macérer des feuilles de prunellier dans l'alcool de fruit. Nous l'avons appelée la "Gapinette"¹ ».

Masami, floricultrice
au coin du feu, dans la maison de Sonchamp

« Il y a quand même quelque chose de magique, tu peux imaginer ? Une fleur de tournesol contient une graine, et dans cette graine est contenu des dizaines de milliers de graines, et de cette manière on peut propager des milliers de tournesols, c'est incroyable. Chaque graine a tout le bagage génétique pour le faire. »

À propos des micro-organismes efficaces

Les EM (efficient micro-organisms) sont l'un des éléments clés du mode de culture de Masami. Micro-algues qu'elle a reçues au Japon des mains de ses scientifiques de ferme. Je ne sais pas grand chose sur la composition de l'élixir qu'elle a reçu, mais j'ai compris qu'une base, une mère, permettait de faire se multiplier les organismes afin d'en avoir toujours une quantité en réserve. Ces micro-organismes permettent de nourrir et d'agrader la terre et la vie qui s'y trouve et de faire d'autres choses aussi, comme le ménage par exemple, on pourrait le boire, et se baigner dedans paraît-il. Pour les personnes qui lui ont remis, la transmission était importante, autant celle des souches que des gestes permettant leur utilisation. C'est une méthode inaccessible pour qui n'aurait pas été initié.e. Les Japonais-es qui l'ont développée ont accepté de la partager avec Masami, mais chaque personne qui veut l'utiliser doit montrer patte blanche pour recevoir l'agrément d'utilisation

¹ Chloé Bappel, Transmettre par les gestes, Expériences intergénérationnelles de pratiques vernaculaires, op cit

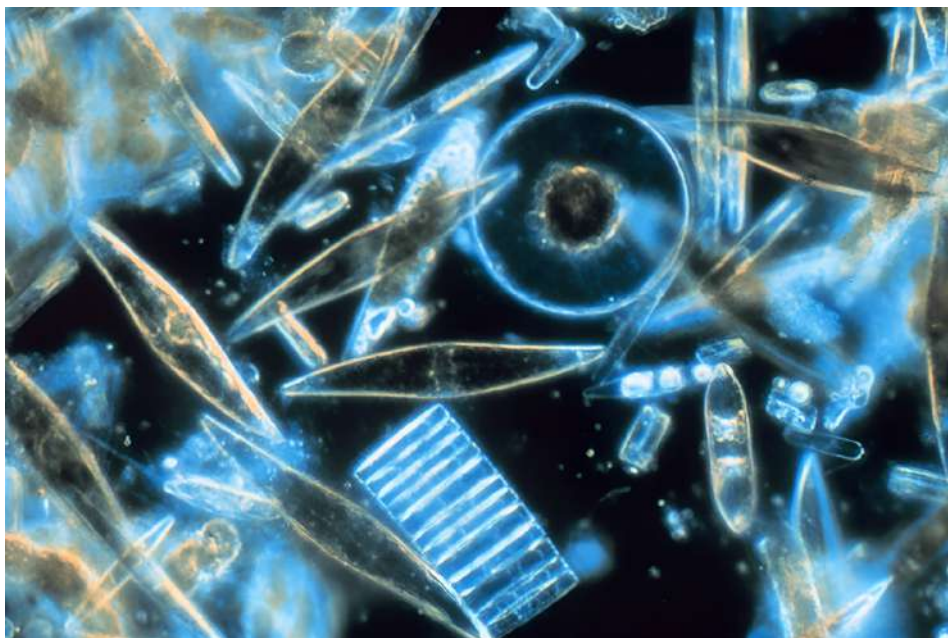
qui ne sera délivrée qu'à celles et ceux qui ne comptent pas s'enrichir avec les EM. Le mystère de ces organismes nutritivement miraculeux reste donc intact mais c'est une énigme mouvante, multipliante, que la floricultrice fait croître et décroître au fil des cultures.

Les Gypsy Queen et Virginie

Le vin, la vinification, la fermentation, les bulles.

Un jour où elle me fait goûter ses vins, Virginie me parle du *rancio*. C'est un vin qui vieillit longtemps au contact de l'air et du bois, on le dit « madérisé ». Cette technique semble difficile à maîtriser, ce qui rend le rancio d'autant plus précieux. Le rancio, est une tradition du bassin méditerranéen, elle appelle ça un « voyage dans le temps ». Elle dit aussi que c'est son mode de fabrication va à l'opposé des valeurs de la société actuelle car le rancio doit rester au minimum 5 ans en cave IGP, sans certitude qu'il devienne bon ou rancio. C'est donc un pari qui prend du temps et de la place sans garanti de succès. Apparemment des vieilles souches existent un peu comme les semences anciennes, elles contiendraient des particularités uniques.

Pour elle, c'est un patrimoine important à conserver. D'ailleurs elle est ravie car elle a pu récupérer une mère de rancio chez un vieux du village qui voulait qui ça se transmette, elle va pouvoir élever ses expériences à l'ombre de sa cave.



Diatomées vues au microscope
Prof. Gordon T. Taylor, Stony Brook University, 1983



Nuit fruit : De la métamorphose

« Que se passe-t-il ? Je me souviens du trouble. Je suis en train de devenir quelque chose que j'ignore ; ça parle à travers moi »¹.

D'autres vies que la nôtre

Lorsque je demande à Céline de m'accorder un entretien le quatrième jour de mon séjour à Calce, elle semble ravie. Mon point d'entrée est celui du collectif. Au début, j'ai beaucoup de mal à créer un échange. Elle tourne autour du pot, survole les questions. C'est un peu sensible, je le sens. Elle regarde mon stylo, même quand il n'écrit pas. A l'affût du moindre mot qui pourrait en sortir, la trahir peut-être. Puis je trouve une porte d'entrée, avec le langage d'initié, l'accessibilité au monde des vigneron. De l'image, des illusions, du désenchantement et de la magie retrouvée. Ça me permet de replacer mes attentes et ma vision du milieu, mes préjugés en arrivant. Moi aussi j'idéalise, je fantasme, je rêve de métamorphoses, de sorcellerie. Alors que ce que je vois et vis est loin de l'idylle envoutante. Je sens le froid, la douleur, la fatigue, la rudesse de cette vie. L'incertitude, la précarité et l'effort. La magie revient mais plus tard me dit Céline, lorsque l'on fait, qu'on transforme, qu'on fermente, lorsque que l'on crée pour soi.

Le rapport que nous entretenons avec les moyens de connaissance académiques, publics, diffusés, officiels diffère de celui que nous entretenons avec d'autres typologies de savoirs. Cette distinction se fait sentir au sein même de leur matérialité. Le secret, lui, est évanescant par essence, suintant, fuyant, intangible, mouvant. C'est peut-être pour cette raison que je l'associe autant avec les métamorphoses de la matière : il y a un état avant et un état après mais l'entre deux, le processus de transition est invisible, il nous est caché, difficile à appréhender. La matérialité existe, l'ob-

¹ Nastassja Martin, Croire aux fauves, Éditions Verticales, Paris, 2019

jet est bien tangible mais sa substance est à l'image de celle du savoir vivant : mutante.

Toutes ces matières, manipulées, transformées par les personnes que j'ai rencontrées, les plantes tinctoriales, le raisin, les pissenlits, les cendres, les micro-organismes, les graines sont assimilables à des matériaux-savoirs¹. Une mère de rancio, une SCOBY² sont des créatures qui renferment des informations et qui ne ressemblent pas à un vecteur de transmission auxquels nous sommes habitués. Elles contiennent en elles-mêmes un tel potentiel de transfiguration que le simple fait de pouvoir témoigner de ces mutations peut être appréhendé comme un enseignement en soi. Chaque changement d'état est un renouvellement total qui demande d'ajuster son attitude et son mode d'interaction avec la matière.

En effet, ces processus impliquent plusieurs dispositions particulières. Que ce soit pour les macérations, les fermentations ou les plantations, elles requièrent d'accepter que l'on devra « déléguer » une partie du travail à d'autres éléments, d'autres vies sur lesquelles on ne pourra avoir un contrôle total. Il faudra, dès lors, faire confiance à ces organismes (micro-algues, levures, bactéries, vies souterraines...) alors même qu'on ne les voit pas. Même si d'autres sens permettent de dialoguer, de rester en contact avec les transformations à l'œuvre, tels que le goût, l'odorat, le toucher, l'ouïe.

1 Samir Boumediene, La colonisation du savoir, op cit

2 SCOBY est un acronyme d'origine anglaise signifiant Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast (« Culture symbiotique de bactéries et de levures ») et qui désigne une sorte de bloc de levain utilisé dans la production de diverses boissons et aliments acides, parmi lesquels le kéfir, la kombucha, la mère de vinaigre, le levain panair, la bière de gingembre et le kéfir de fruits.

« La fermentation les révèle en soulevant le voile qui les cachait¹ »

Le processus de fermentation qui revient dans chacune des pratiques que j'observe m'a particulièrement intéressée. La fermentation intervient bien sûr dans la fabrication du vin, mais aussi dans les prunes umeboshi confectionnées par Masami, également dans l'élaboration des micro-organismes efficaces qu'elle utilise, dans la transformation des plantes tinctoriales en principes colorants (pour l'indigo notamment), de la cendre en lessive, du sirop de pissenlit en alcool etc.

La fermentation comme geste historique, culturel et social, symbolique, héritage de pratiques millénaires ayant traversé les âges et dont certaines formes sont parfois menacées de disparition. J'ai la sensation que la fermentation, dans nos pratiques actuelles, a une position singulière, sur le fil de la dichotomie entre science moderne acceptable et pratiques « barbares² » moins digne de confiance.

La fermentation incarne aussi la typologie de savoirs que je traque, elle parle de plusieurs choses à la fois.

Des formes de la mémoire et de la conservation des savoirs-faire ;
Des gestes et pratiques qui peuvent nous permettre de se sentir moins dépossédés de nos moyens de production et de subsistance ;
De la métamorphose comme objet pédagogique pour sensibiliser au soin, à l'attention, à la coopération humains-autres vivants.

D'ailleurs si la consommation d'aliments fermentés n'est plus aussi courante qu'à une certaine période³, ces pratiques connaissent un regain d'intérêt au quatre coins du monde ces

¹ Ryoko Sekiguchi, *Sentir*, JBE books, Paris, 2021

² Marie-Claire Frédéric, *Pourri*, Argol, 2019

³ On estime qu'au début du XX^e, plus de 80% du régime alimentaire d'un français était fermenté. D'après Marie-Claire Frédéric dans *Pourri*.

derniers temps. Pour Ryoko Sekiguchi, poétesse, traductrice et autrice de nombreux ouvrages portant sur les sens, les saveurs et la gastronomie, il y a plusieurs raisons à cela. D'abord, cet engouement s'inscrit dans un mouvement global de retour à une cuisine naturelle et à des méthodes de conservation traditionnelles. Dans le même temps, c'est la marque d'un « *désir en cuisine de faire naître des petites vies au lieu de toujours sacrifier au profit de la nôtre*¹ ». Et enfin Sekiguchi attribue cet intérêt croissant à une forme de réponse au sentiment de menace qui plane sur notre existence. Elle remarque notamment qu'au Japon, la mode de la fermentation enregistre un bond après la catastrophe de Fukushima et qu'en occident, la fabrication du pain maison prend un essor fulgurant durant la pandémie de 2020².

La métamorphose qui opère lors d'une fermentation est une démonstration quasi miraculeuse que d'autres vies que la nôtre sont possibles et que leurs capacités de génération³ sont puissantes. En se refrayant un chemin dans nos quotidiens ces dernières années ont-elles racheté leur passage dans la sphère de l'acceptable pour autant ?

1 Ryoko Sekiguchi, *Sentir*, op cit

2 *ibid*

3 Emilie Hache, *De la Génération enquête sur sa disparition et son remplacement par la production*, Éditions La Découverte, Paris, 2024

« Tout chaudron de fermentation est un chaudron d'immortalité.¹ »

La fascination pour la fermentation, ce processus millénaire - que je ressens moi-même, et qui contribue peut-être à l'aura des vignerons en vins naturels - peut être attribuée à une dimension plus métaphysique à laquelle il fait appel. Les secrets de la vie éternelle. N'est-ce pas une quête que nous n'avons cessé de poursuivre ? De la momification à la cryogénisation en passant par le rat-taupe glabre², les crèmes anti-rides et l'eucharistie, l'immortalité, comme motif constant dans les religions et les sociétés. La métamorphose bactérienne est une rémanence alchimique, la seule transmutation que nous parvenons à mener à bout. C'est une zombification domestiquée. Une faille dans le système qui nous permet de stopper la course du temps.

« C'est l'alliance entre la vie et la mort. La putréfaction bienfaisante. Le pourri régénérateur. La certitude que la mort est un cadeau donné à la vie (ou est-ce l'inverse ?). Encore un paradoxe. L'aliment fermenté est vivant, mais il est aussi en décomposition, ce qui ne l'empêche pas de se conserver.³ »

La fermentation nous informe, nous donne des perspectives sur la diversité des modes d'être à la vie et d'être à la mort. L'expérience de ce phénomène offre une acuité unique d'un temps suspendu entre deux mondes, entre la vie et la mort, entre la surface et le souterrain.

« Pour fabriquer de délicieux aliments pourris, il est fréquent qu'on les enterre, ou qu'on les enferme dans des récipients

¹ Marie-Claire Frédéric, op cit

² Minuscule rongeur qui vit dans les souterrains sans manifester aucun signe de dégradation physique jusqu'à l'âge extraordinairement vieux de 30 ans. Il est le sujet d'un grand engouement dans le monde de la recherche.

comme des jarres, des tonneaux ou des coffres. C'est aussi le cas du compost... Et des défunts qu'on met sous la terre. Autrefois dans certaines civilisations, les défunts pouvaient aussi être inhumés dans des poteries.

L'idée de la mort est constante dans la fermentation. [...]

Mais l'idée de la mort est finalement toujours contredite par la conservation plus longue, et aussi par le fait que le produit nous nourrit. [...] C'est l'éternel retour, le renouveau : nous sommes propulsés dans une dimension supérieure. C'est un cycle dans lequel la mort en réalité n'existe pas »¹.

Je vois la fermentation comme un exemple de dialogue avec le vivant. Elle nous permet de redéfinir nos rapports aux éléments manipulés, au temps, aux saisons ainsi qu'à l'invisible. C'est une science, un mode de transformation chimique qui s'effectue à la maison, en cave, en cuisine et pas toujours en laboratoire. Comme ces vigneronnes où ceux qui s'essayent au levain maison et aux pickles, nous n'avons pas de microscopes ni d'outils nous permettant de voir à l'intérieur de la matière. Nous devons développer d'autres modes de perception pour accompagner ces métamorphoses. C'est en cela que la fermentation relie le passé le plus ancien au futur le plus imaginatif², et qu'elle peut-être l'exemple d'une autre culture savante.

¹ Marie-Claire Frédéric, op cit

² ibid

Jour fleur : Découvrir enfin le secret de leurs jardins

Virginie, vigneronne

En visite sur ses parcelles

Quand Virginie me fait visiter ses parcelles pour la première fois, nous sommes accompagnées de trois hommes, restaurateurs ou cavistes, venus déguster ses vins. Lorsque nous franchissons la barrière qui marque l'entrée sur les lieux, Virginie lance un « *Bienvenue dans mon ut rus !* ». La visite rigoureuse qui s'ensuit sera teintée par cette singulière introduction. Ce qu'elle décrit comme un morceau d'elle, est en effet plus qu'un ensemble de lopins de terre sur lesquels poussent des vignes. C'est un chez-soi, que l'on aurait arrangé soigneusement, rendu convivial, confortable. Rien n'est laissé au hasard. Le relief du lieu nous permet de prendre de la hauteur, avec ce recul, on peut clairement distinguer le dessin qui agence la terre et les plantes ici. D'ailleurs, quand je lui ai posé la question, Virginie m'a dit que oui, elle l'avait dessiné, elle avait rêvé cet endroit et que dans son deuxième ventre, les couleurs, les formes et les tracés importaient.

Perrine, Gipsy Queen

chez elle à Calce lors d'un entretien individuel

Toutes les personnes à qui j'ai posé la question « pourquoi le vin ? » m'ont répondu la même chose sans concertation et dans des entretiens distincts. Elles déclarent toutes se sentir bien quand elles sont au milieu de leur vignes. Elles sont bien comme nulle part ailleurs. Perrine me dira même que malgré toutes les rudesses de la vie dans les champs, c'est dans les vignes qu'elle a trouvé le chemin vers elle-même. Parfois, quand elle n'arrive pas à dormir dans son lit, elle va au cazote, le vieil abri de pierre de sa parcelle préférée. Là-bas, elle trouve toujours le sommeil.

Masami, floricultrice

au coin du feu, dans la maison de Sonchamp

« Il y a quelque chose d' étrange, surtout pour l'agriculture urbaine. Au d but, Paris, beaucoup de gens ne croyaient pas que ma ferme existait vraiment. Ils me disaient, « c'est trop bizarre, tu ne peux pas cultiver des fleurs dans Paris ». [...] Pour certaines personnes, c'est inimaginable.

[...] Je vis toujours en ermite. L , [Rambouillet] ça se voit physiquement parce que je suis dans un endroit recul mais m me Paris je ne vois quasiment personne. Et j'ai longtemps travaillé toute la journ e, toute seule, la ferme, tous les jours, sans voir personne.

[...] Je pense que c'est tr s important d'avoir du temps. Du temps pour soi. Pour moi, le jardin c'est plus du temps qu'un espace. Plus concr tement, je pense que quelque chose d'agr able Paris, c'est que ma ferme est cach e derri re un cimetie re. J'adore le fait qu'il n'y ait aucune entr e directe sur l'endroit. »

Quand j'ai demandé à Masami, pourquoi les fleurs ?, elle m'a répondu que ce qu'il y avait de mieux avec les fleurs c'était leur disparition. Une disparition totale, qui ne laisse pas de trace. Le végétal se décompose et retourne à la terre. Cette pensée semble hautement rassurante pour elle. J'aime imaginer ce nouveau lieu, qui ressemble de plus en plus à celle qui se démène à l'intérieur, qui range et qui arrange. Elle fait de la place pour faire puis défaire. Enchaîner au rythme des saisons les cycles de vie et les cycles de mort.

Clément Rosenberg

Au café La grosse Mignonne à Montreuil

« Ce que j'essaie de mettre en place, ce que j'ai gardé de l'approche que je décris [dans mon mémoire sur la sorcière¹], le fondement, c'est cette question de l'imaginaire et de la nécessité en tant que designer de formuler des imaginaires. J'ai l'impression que ma légimité se situe là. En cela, il y a un rapprochement avec la sorcière, parce que finalement, dessiner un imaginaire, c'est peut-être formuler une voie alternative. Et ne pas accepter qu'elle soit bancal. Et ce n'est sûrement pas du design fiction non plus. Parce que le design fiction, c'est créer de la fiction pour parler du design. Là, ce n'est pas ça. Je pense que c'est au carrefour de plein de choses. [...] cette figure du magicien qui est une figure de designer. C'est celle de l'artisan aussi.

[...] Hayao Miyasaki et William Morris, sont des figures tutélaires pour moi, ce sont mes deux piliers. J'ai envie de les rapprocher plus concrètement parce qu'ils posent la même question. William Morris la pose dans une de ses conférences : comment nous vivons, comment nous pourrions vivre. Et Miyasaki en a fait le titre de son dernier film Comment vivez-vous². »

1 Clément Rosenberg, Sorcière, Mémoire de fin d'étude à l'ENSCI en Création Industrielle, sous la direction de Emmanuel Guy, Paris, 2018

2 Traduction du titre original



La photographie Flower Power prise par Bernie Boston, lors de la Manifestation du Pentagone, le 21 octobre 1967 en protestation à la Guerre du Viêt Nam à Washington, États-Unis

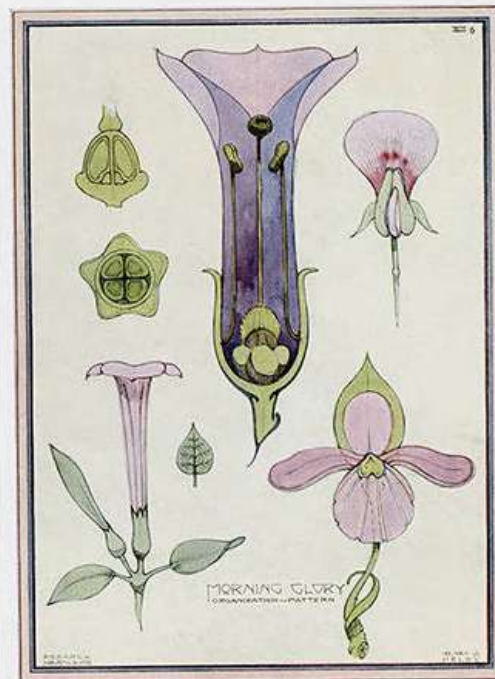
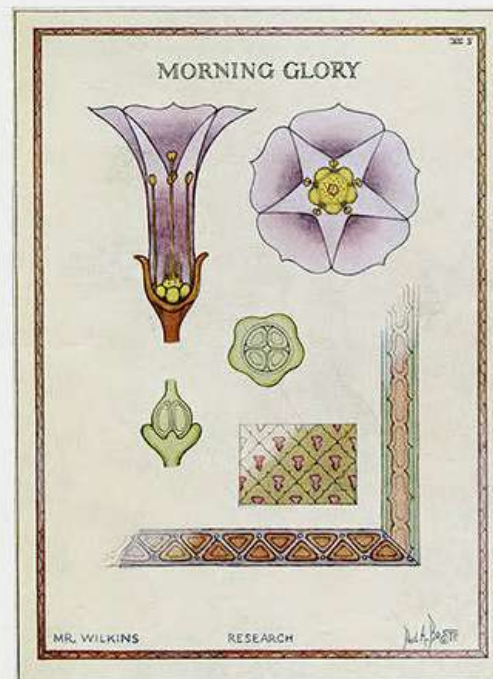
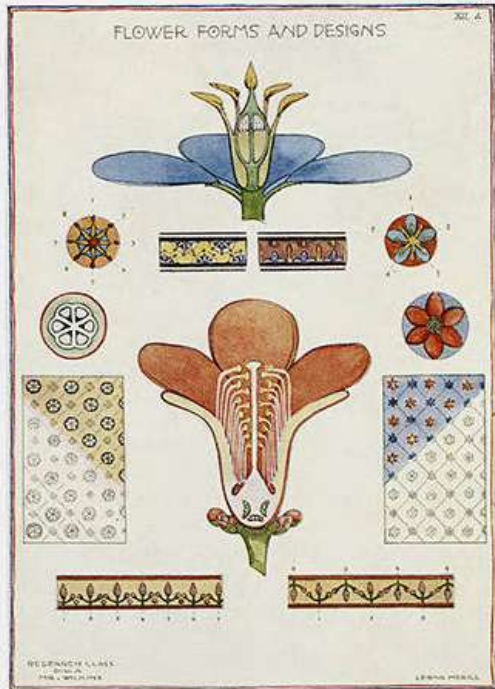
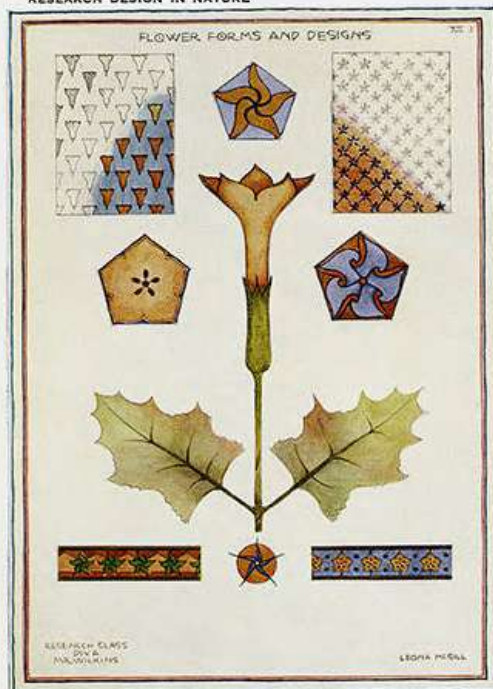


Page de l'herbier que tenait la poétesse Emily Dickinson, approx. 1839-1846, conservé à la bibliothèque Houghton, département principal de Harvard des livres et manuscrits rares. L'intégralité de l'herbier est consultable en ligne [https://iif.harvard.edu/manifests/view/drs:4184689\\$11i](https://iif.harvard.edu/manifests/view/drs:4184689$11i)



à gauche: Normann Szkop, photos aériennes de champs de tulipes aux Pays Bas, 2013

à droite: Field Museum of Natural History. "Research design in nature (plate 162)." undefined: History of Exhibitions at the Field Museum 1921-1959 (Illinois Digital Archives), 1929, <http://www.idaillinois.org/digital/collection/fmnh3/id/3047>. 2024-04-15



Nuit fleur : Dans leurs jardins secrets, les ruines

La vanité des fleurs

Depuis longtemps, je me demande à quoi servent les fleurs.
Coupées, jardinées, dessinées...
Pourquoi leur existence trouble la mienne ?
Elles qui semblent si fragiles et si vaines.

La lecture du livre de Marco Martella, *Fleurs*, m'a aidée à trouver des réponses à ces questions existentielles. Fleurs est un recueil dans lequel Marco Martella rassemble plusieurs histoires. Chacune est une enquête où les fleurs tiennent un rôle prépondérant dans l'intrigue, hautement responsables de tout le reste.

Par exemple, dans *Le jardin de Casteldaccia*, l'auteur part à la recherche d'un jardin sicilien que l'on dit aussi beau que détraqué. Il rencontre le fils de la propriétaire de cet endroit. En parlant de sa mère, Annamaria Tosini, artiste, femme mondaine, séductrice qui cultivait ce jardin sicilien si singulier, le fils dit :

« Après les années passées dans les séductions vides de la vie mondaine, la lumière éblouissante des réceptions de la haute société palermitaine et parisienne, elle a rencontré le jardin. Ou mieux : elle s'est jetée dans le jardin, avec la fougue irréfléchie qui était la sienne. Elle s'est approchée de la nature, d'une beauté qu'elle sentait absolue et indépassable, et qui la révéla à elle-même non comme un miroir mais comme un abîme dans lequel elle n'eut pas peur de regarder, ni même de plonger »¹.

1 Marco Martella, *Fleurs*, Edition Actes Sud, 2021, p. 107

Il semblerait que les fleurs puissent reconforter, réparer, remplacer, même, d'autres vanités. Leur culture, leur traque pourrait remplir une vie tout entière.

Mais aujourd'hui le peuvent-elles encore ?

La vue des champs de tulipes hollandais, où la production est aussi rectiligne qu'intensive, me laisse pensive. Ce sont ces fleurs-là qui peuplent le plus souvent nos intérieurs. Est-ce que cela change quelque chose à l'efficacité de leur beauté ?

Dans une autre de ses histoires-enquêtes, Martella suit la piste d'un ami et employé de William Morris, Maxwell Hutchinson. *« Avant de mourir, Edward¹ lui avait appris à tailler les pommiers et les rosiers, à repiquer les salades et à faucher l'herbe. Dans sa naïveté, Maxwell devait croire que le travail quotidien au jardin lui permettrait de se tenir tout près du cœur de Merton Abbey², c'est-à-dire de Morris lui-même »³.*

Dans ce passage, Maxwell est défini comme « naïf » de penser que l'entretien du jardin de William Morris pourrait lui garantir une proximité avec lui. C'est pourtant l'activité qu'il choisit pour trouver sa place dans ce lieu. Plus tard, une discussion intime entre lui et Morris (sa stratégie avait dû payer finalement), montre le lien direct que fait Morris entre le jardin et ses convictions politiques.

C'est la fille de Morris qui avait consigné cet échange entre les deux hommes :

« - Vous comprenez, Max, la révolution ne sera rien si nous n'obtenons que la justice sociale ou l'égalité, disait Morris,

1 Edward est le vieux jardinier de la manufacture de William Morris

2 La manufacture de Morris était installée à Merton Abbey

3 Marco Martella, op cit, p. 120

convaincu, comme la plupart de ses camarades de la Socialist League, que l'insurrection du peuple britannique était imminente.

- Qu'avons nous d'autre à espérer, Mr William, si ce n'est l'élimination des injustices ?

- Eh bien, on peut espérer de cette insurrection qu'elle offrira à chaque individu le droit à la beauté »¹.

Et, effectivement, dans ce lieu où le jardin semble être le socle de toute relation d'amitié et de travail, les fleurs ont un sens politique. Le simplement beau est une réponse aux crises, un appui dans la vie. Les fleurs incarnent pour William Morris une avancée sociale évidente. Néanmoins, je ne suis pas certaine que la production de masse des tulipes hollandaises corresponde à la vision que Morris avait de cette démocratisation du beau.

Les jardins bien plus secrets, que j'ai pu explorer ressemblent plus à l'idée que je me fais de la vision esthétique-politique de Morris. Les fleurs, les vignes, les idéaux et les espoirs qui poussent dans leurs jardins secrets croissent sur les ruines, de ce qu'elles ont et doivent déconstruire pour les cultiver. C'est sans doute dans ses ruines que nous aussi devons apprendre à vivre.

Le secret des plantes et des champignons

Il est rare d'avoir l'occasion de sentir que l'on déambule dans les pensées de quelqu'un, que l'on peut fréquenter ses ambitions et ses rêves les plus intimes. C'est pourtant ce que j'ai ressenti en explorant la ferme en friche de Masami, la parcelle de Virginie, le cazotte et les vignes de Perrine. J'entrais en ces lieux comme dans leur milieu, dans leur intimité. Ces tout petits lieux - entre 1 et 9 hectares -, sont comme leur jardin, qu'elles arpentent tous les

¹ Marco Martella, op cit, p.122

jours. Et comme tous les jardins, ils finissent par ressembler de très près à leur jardinier.

Chacune accordent une attention particulière à l'apparence de son jardin, dans le dessin, la régularité, les motifs, les couleurs que dessinent leurs composantes. Isabelle Stengers évoque cet art de prêter attention, de cultiver une sensibilité à notre environnement pour affirmer que nos questionnements nous situent et qu'ils affectent nos paysages¹. Faire attention à ce qui était vu comme négligeable et qui ne l'est peut-être pas, c'est ce type d'attention que j'observe chez ces femmes, paysannes, fermières, jardinières.

Anna Tsing dans *Le champignon de la fin du monde*² étudie et traque le *matsutake* et ses cueilleurs. Ce champignon pousse sur les ruines des forêts japonaises et américaines. Le projet d'Anna Tsing est d'interroger « *la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme* » à partir des relations que les hommes nouent avec cet être apparemment microscopique et insignifiant qu'est le *matsutake*. Comment reconstruire quelque chose sur les restes du paysage effrité de la standardisation, de la surproduction, de l'aliénation.

Sur leurs terres et dans leurs rêves, je perçois ces jardins comme des excroissances qui, comme les *matsutake*, émergent sur les épaves de ce qu'elles ont laissé derrière elles. Leurs jardins sont faits de ces substances nouvelles, qu'elles-mêmes ont engendrées. C'est cette envie de rebâtir qui les relie. De l'art de l'hésitation collective dont parle Stengers, quand « *les généralités ne marchent pas dans les ruines, à chaque pas il faut faire attention, on ne peut pas compter sur quelque chose* ». Elle nous demande d'aller vers

¹ Conférence Isabelle Stengers, Une autre science est possible, op cit

² Anna Lowenhaupt Tsing, *Le Champignon de la fin du monde : sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*, trad. de l'anglais par Philippe Pignarre, préf. par Isabelle Stengers, Paris, La Découverte/Les Empêcheurs de penser en rond, 2017, p. 415

une science qui permette de veiller, d'avoir ces aguets que les ruines demandent, où toute simplification peut avoir des conséquences catastrophiques¹.

Stengers exhorte toute l'institution scientifique à ralentir pour cultiver elle aussi son imaginaire scientifique qui permettrait de prendre au sérieux les non-chercheur-euses. Il faut créer des dispositifs que les scientifiques doivent apprendre à désirer afin de construire des savoirs qui sont dignes des problèmes qui se poseront dans les ruines et qui ne se posent pas dans les laboratoires².

Pour ces sciences-là, les jardins de Masami, Virginie et des Gipsy Queen sont de bonnes salles de classe, écoles, laboratoires et autres noms à inventer pour des lieux qui grouillent de vies et de savoirs auxquels s'initier.

1 Conférence Isabelle Stengers, Une autre science est possible

2 *ibid*

conclusion

Au départ, je suis sous l'emprise du secret, ce concept attractif qui ne dit rien mais permet de tout penser, attirée comme une mouche par la jolie boîte et son odeur de sucre. L'élasticité de l'idée me laisse tout de même la place pour naviguer entre les couches : du souterrain à la surface, de la folie à la sagesse, de la subjectivité totale à la rencontre des voix d'autrui.

Porte d'entrée dans la réflexion, avec l'hypothèse que le mode du secret pourrait être une clé socio-psycho-économique pour résoudre des problématiques contemporaines allant de la perte de sens à l'urgence climatique, la quête du secret m'a fait sortir du rêve pour me cogner au réel. D'abord avec les fleurs, je cherche l'initiation. Puis avec le vin, je cherche la société secrète. Je cherche la folie, je cherche à sombrer mais je ne trouve que la terre, le vent, la pluie. Et en guise de maître je trouve des femmes, leurs voix, leurs mains, leur volonté, leur liberté. Enfin, je le trouve cet endroit qui frôle l'étrange, le romanesque, au cœur de la matière qui se transforme.

En m'immiscant dans le quotidien de ces agricultrices, je cherchais des réponses, sans avoir de questions. D'une certaine manière, je voulais savoir pour savoir, accumuler sans but précis, par gourmandise. La rencontre avec le terrain, loin du fantasme, me fait sortir de l'ambition du savoir totalisant pour me rapprocher au plus près des trous, des incertitudes, des approximations. J'observe ce rapport à la connaissance frémissant de ce qui est

remis en question tous les jours, qui ne se domine pas, ne s'acquiesce pas. En même temps, je m'aperçois que cette posture plus tolérante avec le doute et l'instable ne fragilise en rien le lien à la raison.

Ce n'est pas une réponse tiède pour dire que tout se vaut, mais une invitation à monter et descendre les escaliers en permanence, à passer de la cave au grenier sans arrêt. Ce mouvement de passage du réel au rêve, du fantasme à la réalité, du micro au macro rend les choses plus perméables et plus poreuses. Il me semble même que cette fluidité permet d'éloigner la mauvaise folie, celle où l'on ne sait plus pourquoi l'on fait les choses. Et c'est un devoir pour nous-même que de donner du liant, faire un travail conscient de l'imagination pour satisfaire le besoin de se raconter des histoires.

J'ai observé des pratiques qui engagent les corps, affectent le paysage, dessinent des systèmes sociaux, donnent naissance à des objets complexes et vivants, si bien que j'ai eu la sensation de ne jamais être «hors-sujet», mais, au contraire, d'étudier des façons de faire exemplaires qui m'enseignaient sur ma propre pratique. Du dessin des champs à l'élaboration des jus en passant par le choix de chacune des composantes qui participent à leurs cultures, leur manière de produire, de penser et de construire des récits utiles sont une forme de design qui n'en porte pas le nom.

En réponse à la question initiale sur le potentiel du secret à nous sauver, la lecture tardive du livre de Johana Blanc, *Les Déserteuses*¹, m'apporte une perspective. Elle étudie la disparition de certaines femmes dans le monde de l'art contemporain, leur retrait des espaces de création et des espaces de valorisation de la création, lieux d'attribution du pouvoir, de la lumière, du crédit et de la parole donnée.

1 Johana Blanc, *Les déserteuses*, Éditions Clinamen, Genève, 2023

Je fais le parallèle avec les femmes que j'ai rencontrées qui ont décidé de disparaître, de se soustraire à une vie toute tracée pour exercer dans l'ombre une activité qu'elles jugent trop importante pour n'être pas prise au sérieux. Disparaître du monde de l'art contemporain comme du cadre prédessiné, sans grande pompe, sans annonce officielle, simplement se retirer, Johana Blanc s'interroge, qu'est ce que cela engendre pour elles, pour le milieu et pour les autres qui n'ont pas disparu ? Qu'est ce que cela change d'aller faire autre chose, ailleurs, ou de continuer à exercer mais en secret ? Ces questions sont posées depuis une autre intimité : la sienne. Sa voix vient se mêler à celles que l'on n'entend plus. Secret contre secret. Ombre contre ombre. Ça résonne et ça donne à ces départs une saveur bien particulière. Et doucement le goût du secret se diffuse.

bibliographie

Romans

Blanc, Johana

Les déserteuses, Éditions Clinamen, Genève, 2023

Brontë, Charlotte

Jane Eyre, 1847

Ernaux, Annie

Regarde les lumières mon amour, Éditions Gallimard, Folio,
Paris, 2016

Hubbell, Sue

Une année à la campagne, Gallimard, Folio, 2019

La comtesse de Ségur,

Les malheurs de Sophie, 1858

Martella, Marco

Fleurs, Actes Sud, Paris, 2021

Miller, Madeline

Circe, Bloomsbury Publishing PLC, 2019

Richeux, Marie

Sages Femmes, Paris, Gallimard, 2023

Sombrun, Corine

Mon initiation chez les chamanes, Pocket, 2006

Verdier, Fabienne

Passagère du silence, LGE, 2005

Vincenot, Henri

La billebaude, Gallimard, Folio, 1982

Conte de fées

Perrault, Charles

Barbe-Bleue, Éditeur Claude Barbin, Paris, 1697

Romans graphiques

Burgart Goutal, Jeanne & Chapon, Aurore

ReSisters, Tana Éditions, 2021

Mesana, Louis & Poizat, Marthe

La quille du siècle, Nouriturfu, 2022

Essais

Auteur.e(s) inconnu.e(s), présenté et traduit par Jacques Lacarrière

L'Évangile des quenouilles, Éditions Imago, Paris, 1987

Boumediene, Samir

La colonisation du savoir, une histoire des plantes médicinales du

« *Nouveau Monde* », Les Éditions des mondes à faire, Vaulx-en-Velin, 2016

Favret-Saada, Jeanne

Les mots, la mort, les sorts, Paris, Gallimard, 1977

Flamant, Françoise

Women's Lands. Construction d'une utopie, Oregon, USA 1970-

2010, Donnemarie-Dontilly, Éditions iXe, 2015-2023

Friedman, Yona

Comment vivre avec les autres sans être chef et sans être esclave ?,

Éditions de l'Éclat, Paris, 2016

Frédéric, Marie-Claire

Pourri, Argol, 2019

Ginzburg, Carlo

Les batailles nocturnes, Flammarion, 1984

Hache, Emilie

De la génération, enquête sur sa disparition et son remplacement par la production, Éditions La Découverte, Paris, 2024

- Leplatre, Olivier
Le lait des images,
 Institut national d'histoire de l'art, Belgique, 2021
- Martin, Nastassja
Croire aux fauves, Éditions Verticales, 2019, Paris
- Marx, Karl
Le caractère fétiche de la marchandise et son secret,
 Paris, Allia, 2018
- Pruvost, Geneviève
Quotidien Politique, Féminisme, écologie, subsistance,
 Éditions La Découverte, Paris, 2021
- Rabaté, Dominique (dir.)
Dire le secret, Modernité,
 Pessac : Presses Universitaires de Bordeaux, 2001
- Schulmann, Clara
Zizanies, Édition française, Paraguay Press, Paris, 2020
- Sekiguchi, Ryoko
Sentir, JBE books, Paris, 2021
- Starhawk,
Réver l'obscur, Les Éditions Cambourakis, 2015, Paris
- Tanizaki, Jun'ichirô
Éloge de l'Ombre, Paris, Verdier, 2011
- Verdier, Yvonne
Façons de dire, façons de faire:
la laveuse, la couturière, la cuisinière, Gallimard, Paris, 1979

Revues

- Socialter,
Hors-série n°13, Comment nous pourrions vivre, Paris, 2022
- Revue transdisciplinaire Sigila,
 n°44, *Secrets de fabrication*, association Gris-France,
 Clamecy, 2019
- Traverses,
30/31 Le secret, Centre Georges Pompidou,
 Revue du centre de création industrielle, 1983

Articles

Brisac, Geneviève

« *"Le genre vernaculaire", d'Ivan Illich, Heureuses femmes du temps jadis...* », in *Le Monde*, 3 juin 1983

Hegland, Jean

« *Sagesse ancienne, nouveaux chemins* », in *Socialter*, Hors-série n° 13, Comment nous pourrions vivre, Paris, 2022

Herzberg, Nathaniel

« *Lucie Branco, un combat gravé dans la pierre* », in *Le Monde*, publié le 24 juillet 2023

Pruvost, Geneviève

« *Vivre est un métier* », in *Socialter*, Hors-série n° 13, Comment nous pourrions vivre, Paris, 2022

Quintard, Clément

« *En finir avec la division du travail* » in *Socialter*, Hors-série n° 13, Comment nous pourrions vivre, Paris, 2022

Verdier, Yvonne

Grands-mères si vous saviez..., Les cahiers de la littérature orale n° IV, revue rattachée au LLACAN UMR 8135 (CNRS et Inalco), 1978

Podcasts, émissions radio, conférences

Hache, Emilie

Pour un nouvel écoféminisme, La suite dans les idées, France Culture, 13 janvier 2024

Gaudry, François-Régis

Le lait, du breuvage nourricier au produit standardisé, France Inter, On va déguster, de Lauranne Thomas, par François-Régis Gaudry

Gruau, Elise

Livres cultes pour lecteurs rebelles : Tristes Tropiques. L'invitation au décentrement, France Culture, LSD, la série documentaire, une série d'Elise

Gruau, réalisée par Anna Szmuc, mars 2020

Latour, Bruno

L'ultime entretien, Arte, 2022, une série de Nicolas Truong
réalisée par Camille de Chenay et Nicolas Truong

Stengers Isabelle & Van Reeth, Adèle

De la science à la sorcellerie, France Culture, Les chemins de
la philosophie, de Thomas Beau par Adèle van Reeth

Stengers, Isabelle

Une autre science est possible !,

Institut d'études avancées de Nantes au Lieu Unique à
Nantes

Travaux universitaires

bell hooks

Choosing the margin as a space of radical openness,

Framework: The Journal of Cinema and Media, No. 36
(1989), Drake Stutesman; Wayne State University Press

Bappel, Chloé

*Transmettre par les gestes, Expériences intergénérationnelles de
pratiques vernaculaires*, Thèse de doctorat en arts dirigé par
Pierre Baumann, Université Bordeaux Montaigne, 2024

« *L'aventure par les gestes* », in *Dire Moby-Dick* par la
recherche en arts, Bordeaux, PUB, 2018, p. 190-193

« *Rénover des pratiques de l'ordinaire : gestes de peu et trans-
missions discrètes* », in Fétro, Sophie (dir.), *Les Arts de
faire : Acte 2 - Design du peu, pratiques ordinaires*, Revue
Design Arts Medias, 12/2021

Hallauer, Edith

*Du vernaculaire à la déprise d'œuvre : Urbanisme, architecture,
design*, Thèse de doctorat en urbanisme, sous la direction de
Thierry Paquot, Université Paris-Est, 2017

Iriarte, Ana

L'ogresse contre Thèbes, in Métis. Anthropologie des mondes
grecs anciens, vol. 2, n° 1, 1987, p. 91-108

Le chant interdit de la clairvoyance, in *Cassandra*, dirigé par Marie Goudot, Éditions Autrement, Figures mythiques, Paris, 1999

Rosenberg, Clément

Sorcière, Mémoire de fin d'étude à l'ENSCI en Création Industrielle, sous la direction de Emmanuel Guy, Paris, 2018

Troff, Olivier

Cultures paysagères populaires en design : interactions.

Thèse sous la direction de James Auger (CRD), co-encadrée par Anne Lefebvre (CRD). Depuis septembre 2020.

Films

The Hours,

de Stephen Daldry, par David Hare, Scott Rudin Productions, 2003

Minority Report,

de Steven Spielberg, 20th Century Fox, 2002

Enys Men,

de Mark Jenkin, par Denzil Monk, 2023

Kill Bill vol. 2,

de Quentin Tarantino, par Lawrence Bender, Miramax Films, 2003

F.R.I.E.N.D.S, 'The One with Joey's New Girlfriend'

Season 4, Episode 5, Bright/Kauffman/Crane Productions, Warner Bros. Television, October 30, 1997

Maitre Tseng,

court-métrage réalisé et produit par Anna Ostasenko Bogdanoff, 2021

La Vénus de Lespugue, Joconde de la Préhistoire

de Anaïs Enshaian, écrit par Nathalie Rouquerol et Anaïs Enshaian produit par La Voie Lactée, 2023

remerciements

Un immense merci à toutes les femmes qui m'ont accueillie, hébergée, nourrie, enseignée, montrée, racontée : Masami Lavault, Les Gypsy Queen, Alix Wineglass, Perrine Loeuilleux, Céline Boudin, Julie Claveau, Virginie Maignien, ce sont elles qui ont tracé le chemin de ce mémoire.

Je remercie grandement toutes les personnes qui m'ont accordé un peu de leur temps pour répondre à mes questions et me parler de leur travaux, Chloé Bappel, Clément Rosenberg, Alice Fromonteil, Didier Mutel, Maxime Derex, François-Xavier Dauré, Ana Iriarte, Monique Jeudy-Ballini.

Merci infiniment à Clara Schulmann pour son accompagnement chaleureux et sa présence à mes côtés tout au long de ce travail. Merci à Edith Hallauer, l'accoucheuse des esprits la plus douce et juste qui soit. Merci à Emilie Vabre pour sa relecture attentive et son aide précieuse. Un grand merci à Marie-Aure Boulvert, ma première lectrice pour son soutien et ses conseils avisés. Merci à Margaux Chataignier pour son intervention et ses directions graphiques éclairées.

Et du fond du coeur, merci pour tout à Elie, mon frère César et ma soeur Reine, mes parents, mes grand-mères, mon grand-père, les amis, Juliette, Lina, Théa, Marie, Cordélia, Simon, Chad, Valentina, Jules, Jimmy, Enzo, Hugo, Florence, Félicien, les Fileuses des Beaux Arts, votre soutien et votre présence m'ont été indispensables.

Typefaces : Garamond Premier Pro, Univers
Papiers : Munken Print White 80 g, Fabriano Brina 220 g
Impression : Imprim Ad'Hoc

Juillet 2024

abécédaire

<i>a</i>	attention, attic (madwomen in the)
<i>b</i>	barbe-bleue, boîtes
<i>c</i>	circé, clés, champignons
<i>d</i>	domestique, DGSE
<i>e</i>	enigma
<i>f</i>	friends, fleurs
<i>g</i>	grand-mères, guide pratique et déontologique de l'extraction du secret
<i>h</i>	hypermarché, hildegard de bingen
<i>i</i>	indices
<i>j</i>	jumelles, jardin secret
<i>k</i>	kill bill
<i>l</i>	lait, limaces
<i>m</i>	mai 68, mystères d'eleusis
<i>n</i>	nuît
<i>o</i>	oracle, oubliées
<i>p</i>	pouvoir, pourri, palais mental
<i>q</i>	quenouilles
<i>r</i>	rêves, recettes, racines
<i>s</i>	sécréter, sagesse et folie, souterrain, sorcière
<i>t</i>	thé, traces, ténèbres, terre
<i>v</i>	vallée vinaigre, village, vrai ?
<i>w</i>	WC
<i>z</i>	zones d'ombres



ATTIC
(MADWOMEN IN THE)

J'ai lu Jane Eyre de Charlotte Brontë, il y a longtemps, mais le souvenir de la femme folle, secrètement enfermée dans le grenier par son mari, ne m'a jamais quittée. Elle s'est même carrément installée, cette dame, dans le grenier de mon palais mental. Elle hante le château comme un fantôme, double maléfique qui chuchote à l'oreille de Jane. Et aux miennes. La femme folle, mise au secret dans le grenier, est devenue un thème, l'image des femmes censurées dont on dispose comme d'objets cassés.

Ce lien direct entre femme et folie... c'est donc une malédiction dont il faut nous prémunir. Et si suspicion il y a, il faut l'enterrer secrètement. Je me demande si nous ne sommes pas nombreuses à héberger une *madwoman* dans notre grenier. Une voix éraillée tantôt inquiétante, tantôt prévenante que l'indifférence et l'isolement ont rendue sauvage. Est-ce elle qui nous rend folle ou bien nous qui repoussons la folie au tréfond de notre boîte crânienne ? La domestiquer ou la laisser nous ensauvager ?

Ce n'est pas pour rien que la *madwoman* habite le grenier. Comme pour souligner l'ancrage de la femme dans l'habitat, cette figure tisse aussi le lien entre folie et domestique. La ménagère folle, hystérique ou dépressive. «*Car les femmes sont restées assises à l'intérieur de leurs maisons pendant des millions d'années, si bien qu'à présent les murs mêmes sont imprégnés de leur force créatrice.*» écrit Virginia Woolf, dans *Un lieu à soi*¹.

C'est cette force là qu'il faut relier à la *madwoman* silencieuse et enfermée à l'intérieur. Au grenier, haut lieu de l'oubli, de l'inquiétant et de l'immobile, la *madwoman* dort, gratte ou rugit selon.

Le film *The Hours*², dépeint bien cet état mental aliénant qui, sort en vagues et vient imprégner les murs. Il remplit les pièces et monte progressivement jusqu'à noyer la femme qui y passe son temps. En mettant en résonance la vie de trois femmes, vivant à trois époques différentes, ce film fait toucher du doigt l'atemporalité de la figure de la *madwoman in the attic*. Que ce soit en 1923, 1951, 2001, il y a chez ces femmes, une part sombre, depuis laquelle parle une voix secrète. Mrs Dalloway, du roman éponyme en cours d'écriture dans le film, fait office de fil d'ariane reliant les trois vies qui s'alternent à l'écran. Ce qui les lie serait cette dichotomie permanente entre l'être et le paraître, et l'effort parfois insoutenable dans la représentation de faire taire les voix de l'intérieur.

Les voix secrètes sont folles et la folie est une voix secrète.

Elles affectent nos manières d'être à notre habitat, à nous-même et aux autres. Le *concept de la madwoman in the attic* incarne un mode de connaissances et de communication unique, dont l'image nous rappelle les conditions singulières et souvent inévitables de la création chez les femmes.

ill. Alix Cléo Roubaud, Sans titre, série Si quelque chose noir, 1980

¹ Virginia Woolf, *Un lieu à soi*, traduit de l'anglais par Marie Darrieussecq, Folio Classique, Paris, 2020

² *The Hours*, De Stephen Daldry, Par David Hare, Scott Rudin Productions, 2003



LAIT

«Au commencement était le lait, ce lien viscéral et mystérieux à la nature que l'homme démiurge s'efforce d'exploiter pour en faire de l'or jusqu'à épuisement.¹»

Que nous est-il donné de si franchement blanc à voir et à manipuler d'aussi près ?

Le lait sollicite nos sens en tout point. Parle à notre corps tout entier.

En outre de ses pouvoirs enveloppants, il tourne, il brûle, il caille. Il vit. C'est un mystère opaque autant qu'un don nourricier.

La lait n'est pas juste une boisson c'est une matière-savoir. Une interface à la croisée de plusieurs mondes, le lait parle et forme. Il incarne les infinies métamorphoses de la matière²

Si le réel est de prime abord un aliment³, je voudrais que le monde ne soit que de lait. Et qu'au delà, il continue d'infuser mes rêveries et que tous les récits soient lactés aussi.

Puisque le lait est un sanctuaire qui dialogue en symbiose avec le monde du vivant⁴, je veux qu'il soit l'air et la lumière pour qu'à chaque seconde je m'en délecte et m'en imprègne.



1 Véronique Richez-Lerouge, La vache qui pleure

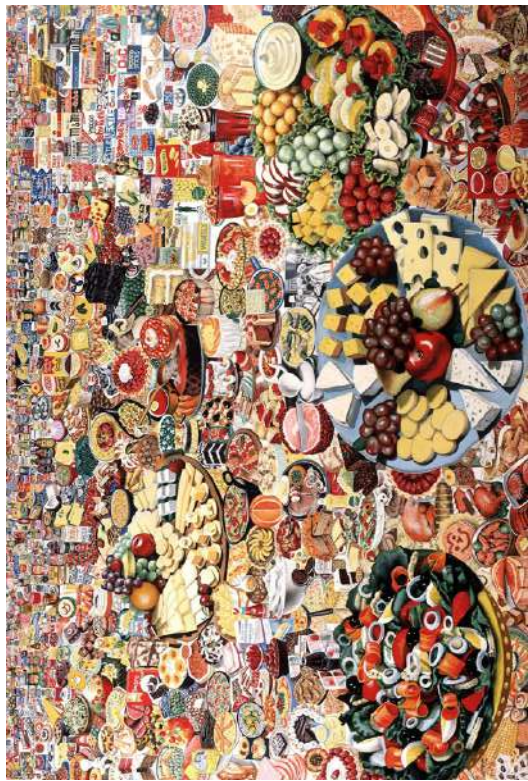
2 Olivier Leplatre, Le Lait des images

3 Gaston Bachelard, L'eau et les rêves

4 Véronique Richez-Lerouge, La vache qui pleure

ill. 1 : Photogramme tiré du film d'Alfred Hitchcock, Soupçons, 1941

ill. 2 à : Ismail Bahri, Latence, lait et encre sur verre, 24 x 18 cm, 2011



HYPERMARCHÉS

«L'hypermarché au bout de la route est toujours ouvert : toute la journée, ses portes automatiques coulisent dans un sens ou dans un autre, accueillent et relâchent tout un flot humain. Ses espaces éclairés au néon sont si impersonnels et si éternels qu'il en émane du bien être autant que de l'aliénation. À l'intérieur, vous pouvez oublier que vous n'êtes pas seul ou que vous l'êtes.»

Rachel Cusk, Contrecoup, Éditions de l'Olivier, 2013.

Les prémisses de ce travail se nichent peut-être dans un sentiment ressenti très jeune déjà. Un état d'émerveillement dans les supermarchés. Particulièrement dans les hypermarchés - grande surface de plus de 2500 m². Petite, dès le parking, je sentais monter d'avance la joie que j'allais ressentir face aux rayons, submergée par le sentiment de sécurité et d'abondance.

Encore aujourd'hui, passé les portiques antivols de l'entrée, c'est une salutation. Je suis happée par les packagings qui se répètent à l'infini. J'erre. Toutes les listes du monde n'y feront rien, je déambule, hagarde. C'est l'Éden. Ne suffirait-il pas de retirer les caddies et nos habits pour que l'on soit au paradis ? Un tel lieu de profusion ne peut qu'être un peu divin.

Tout est clair, limpide, sans danger ni difficultés. Ici le temps, les saisons, l'actualité, les distances n'existent plus. Tout cela n'est plus qu'un vieux souvenir. Tout comme ces histoires anciennes où les humains devaient travailler la terre pour subvenir à leurs besoins. La modernité nous a sorti de la subsistance en nous offrant le supermarché. Lumineuse promesse de notre prospérité.

Il m'est arrivée d'être troublée lors de mes pèlerinages dans les rayons. Parfois, j'étais comme sortie du rêve par des événements étranges. Un paquet de sucre éventré, un blanc de poulet très bleueté. Des mites au rayon bio. Un rat qui file sous une gondole. Impossible, d'autres êtres vivants que nous ne pouvons pas peupler ce lieu.

Un jour, sur un coup de folie, un besoin soudain de savoir d'où venait cette lumière omniprésente, je lève la tête, bêtement. Je regarde le plafond. Point d'angelots dans un ciel bleu mais à la place, un entremêlement de tuyaux sur du béton nu parfois recouvert de crépis gris sale. En lieu de lumière divine, des néons clignotants qui pendent mollement.

Eve des temps modernes, le rêve du supermarché s'est consumé. Le voile levé, ma lune de miel terminée. Il était admis désormais que j'enfanterai dans la douleur et gagnerai mon pain à la sueur de mon front.

1 Pound Sugar -

1/2 Butter -

1/2 Flour -

6 - Eggs -

1 grated Cocoa Nut -

Mrs Camille's -

Emily Dickinson - pœm n° 428

We grow accustomed to the Dark —
When Light is put away —
As when the Neighbor holds the Lamp
To witness her Goodbye —

A Moment — We Uncertain step
For newness of the night —
Then — fit our Vision to the Dark —
And meet the Road — erect —

And so of larger — Darknesses —
Those Evenings of the Brain —
When not a Moon disclose a sign —
Or Star — come out — within —

The Bravest — grope a little —
And sometimes hit a Tree
Directly in the Forehead —
But as they learn to see —

Either the Darkness alters —
Or something in the sight
Adjusts itself to Midnight —
And Life steps almost straight.

Emily Dickinson - poème n° 428

Nous nous accoutumons à l'obscurité —
Lorsque la Lumière est rangée —
Comme lorsque la Voisine tient la Lampe
Pour témoigner de son Adieu —

Un Moment — Incertains nous avançons
Pour la nouveauté de la nuit —
Puis — ajustons notre Vue à l'Obscurité —
Et affrontons la Route — droits —

Et ainsi de plus vastes — Ténèbres —
Ces Soirs de l'Esprit —
Quand aucune Lune ne révèle un signe —
Ou Étoile — ne surgit — à l'intérieur —

Les plus Braves — tâtonnent un peu —
Et parfois heurtent un Arbre
Directement sur le Front —
Mais comme ils apprennent à voir —

Soit l'Obscurité change —
Soit quelque chose dans la vue
S'ajuste à Minuit —
Et la Vie avance presque droit.



*GUIDE PRATIQUE
ET DÉONTOLOGIQUE
DE L'EXTRACTION
DU SECRET*

C'est un sport, ou un type de cueillette un peu spécial, on ne récolte pas des plantes, ni des champignons mais des secrets. C'est une pratique exigeante, périlleuse même. Les mots, les paroles récoltées ont un statut particulier, il faut bien le comprendre. Le mieux est d'avoir un lieu où les entreposer, une boîte, une pièce, une aile dans votre palais mental selon la configuration de ce dernier et l'ambition que vous avez pour votre carrière de chercheur de secrets. Ce n'est pas tant pour les y enfermer, non, la libre circulation du secret est importante, mais pour ne pas les laisser errer dans vos pensées ou pire parasiter votre psyché.

Assurez-vous ensuite qu'au moment T vous avez de la place pour accueillir le ou les secrets. Ces données sensibles requièrent toute votre disponibilité pour être traitées. Il vaut mieux avoir l'esprit libre, le *mind palace* ne doit pas être encombré au risque d'une réception chaotique et que l'échange laisse un goût âpre.

Maintenant que vous êtes bien disposé-e, sélectionnez une personne parce que vous la trouvez intrigante, intimidante, par pure stratégie machiavélique ou encore parce que vous ne savez pas comment faire autrement pour lancer la conversation.

Mais des années de pratique m'auront appris qu'à cette étape il faut être prudent. Car en récoltant un secret vous formez dans le même geste un lien entre la personne ciblée et vous. La nature de ce lien est imprévisible et peut avoir des conséquences non souhaitées.

Entrons maintenant au cœur de la pratique. Vous vous en doutez, le moment de la récolte

ne peut être complètement guidé. Mais voici quelques conseils déontologiques qui vous aideront à maintenir le cap dans votre quête.

On ne sait jamais à l'avance ce que l'on va récolter. C'est la curiosité (bien ou mal placée, tant qu'elle est intense, sa position ne change rien à son efficacité) qui doit guider l'échange.

D'ailleurs, à noter qu'il s'agit d'un échange, nous ne sommes pas des voleurs, ne prenons pas sans rien donner en retour.

Si la curiosité est le leader de notre expédition, les questions sont ses meilleures alliées. De la finesse de celles-ci dépendront la qualité du secret. On évitera par exemple de but en blanc : les « Dis-moi un secret ? » « Qu'est-ce que tu caches ? » qui ne nous amèneraient sans doute rien de très dense ni savoureux à se mettre sous la dent.

Enfin sachez que vous rentrerez peut-être bredouille mais que vous aurez posé les pierres d'un chemin que vous pourrez arpenter de nouveau si l'occasion se présente et continuer vos recherches pour trouver les voies de l'autre.

ill. Marcel Duchamp, À bruit secret, 1916
Ready-made aidé : pelote de ficelle serrée
entre 2 plaques de laiton noir jointes par
4 vis et contenant un objet inconnu
(y compris de l'artiste)



FRIENDS

Étude de la transactionnalité du secret à partir de l'épisode de
F.R.I.E.N.D.S 'The One with Joey's New Girlfriend'
Saison 4, Episode 5 - diffusé le 30 octobre 1997

Chandler Bing:

« *I tell people secrets. It makes them like me.* »

Les secrets, quel que soit leur contenu, ont une valeur intrinsèque. Cette valeur peut résider dans leur contenu mais aussi dans leur échange symbolique.

Bien sûr une information sensible sera en elle-même précieuse et pourra être échangée contre bien des choses (argent, réduction de peine, faveur... etc). Mais la valeur des secrets m'intéresse en tant que monnaie d'échange à l'échelle du groupe social. Comme le signifie si bien Chandler, donner des secrets (de quelqu'un d'autre ou de soi-même) dans l'attente de reconnaissance et d'affection est une transaction comme une autre. A l'inverse, on peut aussi se positionner comme un récepteur de secrets en attendant la confiance et l'affection du révélateur. Espérant que par la confiance, un lien se créerait de fait. Mais dans les deux cas, la transaction peut provoquer des effets indésirables, voire des réactions contraire à l'effet recherché.

Transaction 1 :

Révélateur

→ donne : secret

→ reçoit (espère recevoir) : complicité, estime, reconnaissance (en tant que personne qui possède des connaissances, qui est bien placé dans le groupe)

Effet négatif possible : le recevant peut percevoir le révélateur comme non digne de confiance (si il révèle les secrets des autres) et ne plus se confier à lui pour ses propres secrets.

Transaction 2 :

Récepteur

→ donne : temps, écoute, espace de parole, espace de stockage dans ses pensées

→ reçoit (espère recevoir) : d'autres secrets, lien de confiance, estime, être lié par le secret

Effet négatif possible : Le révélateur se décharge de ses secrets et souhaite au contraire garder le récepteur éloigné de lui et de son cercle social pour ne pas «contaminer» sa vie avec ces révélations.



SÉCRÉTER

Laissez-moi vous expliquer ce que la sorcellerie n'est pas : ce n'est pas un pouvoir divin, qui vient en un clin d'œil, d'une simple pensée. Elle nécessite d'agir, de manipuler, de planifier, rechercher, fouiller, sécher, couper et mouder, bouillir, parler et chanter. Et même après toutes ces étapes elle peut échouer, ce qui n'arrive pas aux dieux. Si mes herbes ne sont pas suffisamment fraîches, si mon attention diminue, si ma volonté est faible, les drogues deviennent vertes et rances entre mes mains.

[...] La sorcellerie n'est rien d'autre que des corvées de ce genre. Chaque herbe doit être prélevée dans son habitat, récoltée à temps, déterrée, sélectionnée, effeuillée, lavée et préparée. Elle doit être manipulée dans tous les sens, pour déterminer où résident ses pouvoirs. Jour après jour, patiemment, on doit jeter les essais ratés et recommencer. Alors pourquoi cela ne dérangerait-il pas ? Pourquoi cela ne dérangerait-il aucun d'entre nous ?

[...] Au début, bien sûr, tous mes filtres furent catastrophiques. Des potions sans effet, des pâtes qui se délitaient et restaient sur la table, inutiles. Je me disais que, si c'était bien d'utiliser un peu de rue, c'était encore mieux d'en mettre beaucoup, que dix herbes mélangées auraient plus d'effet que cinq, que je pouvais laisser mon esprit s'égarer sans que l'enchantement ne s'égare avec lui, commencer à préparer une potion et décider à mi-parcours d'en élaborer une autre. Je ne disposais même pas de la plus élémentaire connaissance des herbes que n'importe quelle mortelle apprend sur les genoux de sa mère : j'ignorais qu'en bouillant du millepertuis on obtenait une sorte de savon, que le bois d'if brûlé dans l'âtre produisait un brouillard suffoquant,

que les coquelicots engendraient le sommeil et l'hellébore la mort, et que l'achillée millefeuille aidait les blessures à cicatriser. Tout cela, je dus l'assimiler par tâtonnements, à coup de doigts brûlés et de nuages fétides qui m'obligeaient à sortir en courant tousser dans le jardin.

Au moins, me disais-je à mes débuts, une fois que j'aurai réussi à jeter un sort, je n'aurai plus à refaire tout ce travail. Mais même cela était faux. Peu importait le nombre de fois où j'avais utilisé une herbe, chaque récolte fonctionnait différemment. Une rose divulguerait ses secrets en étant moulue, une autre devait être pressée, une troisième macérée. Chaque sort représentait une montagne qu'il fallait de nouveau gravir.

Je m'obstinaï. Si mon enfance m'avait appris quelque chose, c'était l'endurance. Petit à petit mon écoute s'améliora : j'entendais mieux la sève qui coulait dans les plantes, le sang dans mes veines. J'appris à comprendre mes propres intentions, à enlever et à rajouter, à sentir quand le pouvoir prenait vie et à prononcer les mots qui l'aidaient à enfler. C'était le moment pour lequel je vivais, quand tout devenait enfin clair et que le sort chantait une note si pure, pour moi, et moi seule.

Extrait de *Circ* de Madeline Miller, traduit de l'anglais par Christine Auché, Paris, Pocket, 2018, p. 123-126



ENIGMA

L'ainigma, αἰνίγμα, du verbe *ainíssomai*, « parler par énigmes », est un discours obscur, sinueux, difficilement déchiffrable, une parole retenue, empêchée, voilée.

À l'opposé du *logos* qui correspond à la lumineuse verbe du discours raisonné, logique et clair.

Ana Iriarte, historienne du monde antique fait le lien entre parole énigmatique et parole féminine dans la Grèce Antique, notamment dans sa thèse parue en 1986.

Dans ses travaux émergent deux figures profondément liées à la parole énigmatique, celle du Sphinx et celle de Cassandre.

Leur mode d'expression et leur condition de vie livrent en creux, des indices pour saisir l'ambiguïté de la parole secrète.

Cassandra

Le cas de Cassandra parle de la condition féminine, ne serait-ce que dans son incipit.

Cassandra, refusant de céder aux avances d'Apollon, est punie. Sa punition sera double. Elle aura des visions oraculaires - Apollon lui inflige des visions, il trouve finalement une manière détournée de pénétrer, non pas sa chair mais son esprit -, mais sa parole ne sera plus jamais crue.

« Cassandra hurlait sur les murailles, en proie à l'horrible travail d'enfanter l'avenir. »

Marguerite Yourcenar, Feux

La délivrance de la parole prophétique est une douleur. D'autant plus pénible qu'elle n'est pas crue. Souffrance de savoir et de ne pas pouvoir partager.

Les poètes tragiques attribuent de préférence aux femmes ce discours énigmatique et obscur. En opposition à « la parole "raisonnable" des devins mâles de la tragédie antique qui accèdent au savoir divin grâce à leurs propres ressources intellectuelles ». Comme Tirésias qui médite et interprète les signes prophétiques (qu'il reçoit notamment des oiseaux), quand les femmes (Pythie, Cassandra) sont traversées, bouleversées par des images divines sans en comprendre le sens. Elle les restitue dans un langage qui nécessite d'être interprété par des hommes, détenteurs du logos, un discours raisonné.

« La parole des devins mâles de la tragédie ne peut donc pas être assimilée aux énigmes, au langage figuré » qui caractérise la parole « subversive, mortifère » de Cassandra.



La parole de Cassandra a un statut ambivalent, à la fois légitime et illégitime. Elle reste dans l'entre deux, dévorée par sa condition de femme et d'oracle, mise au secret par les incrédules.

ill. 1,2,3 et 4 :

La precog Agatha (Samantha Morton) perçoit les crimes du futur. Forcée de rester dans un état de stase, branchée, subissant sans relâche des visions des meurtres à venir. Issues du film *Minority Report*, de Steven Spielberg, 2002

Sphinx

« L'énigme sortie des mâchoires de la vierge. »

Pindare

Le sphinx profère des mystères d'un autre genre.
À la parole énigmatique, elle associe une violence
bestiale et tyrannique.

Ogresse,
mi-femme, mi-bête
rapace, fauve et femme.

Elle voyage entre les royaumes. Faucheuse chez
les vivants et gardienne chez les morts.

Elle est l'irréconciliable, le paradoxal, l'ambiguë.

Violeuse et dévoreuse d'hommes,
furieuse et brutale.

La violence de l'énigmatique, de l'obscur,
de ce qui ne se dévoile pas immédiatement à la
pensée.

Sirène et enchanteresse,
elle envoûte et paralyse avec ses mots.
Des paroles mystérieuses et captivantes énoncées
par la même bouche qui dévore.

Ses ailes lui confèrent une mobilité non
négligeable, voyageuse des zones intermédiaires,
elle navigue entre le sauvage, le céleste et le
civilisé.

Le Sphinx et ses énigmes sont une forme de
contre-pouvoir opposé à l'idéal démocratique de
la polis « basée sur la formulation d'un discours
clair que le citoyen pouvait tenir librement ».
Résolument femme, le Sphinx renverse l'ordre
des choses.

Sa puissance, sa violence, son indépendance, le
chaos.

ATHEN - NATIONALMUSEUM. Gruppe von Aphrodite und Pan. Die Gruppe, 1904 auf Delos gefunden, war die Weihung eines Syrers aus Syrien an die Götter seiner Heimat. Aphrodite, die Rechte mit der Sandale (vom linken Fuß erhoben, droht damit Pan, der sie umarmen will, nachdem er sie

ATHENS - MUSÉE NATIONAL. Groupe d'Aphrodite et de Pan. Trouvé à Delos en 1904. C'est un marchand syrien à une de ses divinités, Aphrodite, qu'il a dédié la statue. Elle a ôté de son pied gauche, elle menace Pan qui tente de l'enlacer l'ayant peut-être



ΑΘΗΝΑ - ΕΘΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ. Σύνθεγμα Αφροδίτης και Πάνου. Βρέθηκε στη Δήλο το 1904 και ήταν αφιέρωμα ενός Συρίου εμπόρου στους θεούς της πατρίδας του. Η Αφροδίτη, γυμνή, έχει σηκώσει το δεξί της χέρι με το σανδάλι, που έχει βγάλει από το αριστερό της πόδι, και απειλεί τον Πάνα που

ATHENS - NATIONAL MUSEUM. Group of Aphrodite and Pan. This work was found on Delos in 1904 and was a votive of a Syrian merchant to the gods of his homeland. Aphrodite, naked, holding the sandal from her left foot in her raised right hand, threatens Pan as he tries to embrace her, perhaps



MYSTÈRES D'ELEUSIS



Chère E.,

J'espère que tu vas bien.

R. m'a rejointe à l'aéroport. On a passé quelques jours à Athènes puis loué une voiture pour faire le tour de plusieurs sites archéologiques mythiques.

J'ai marché dans les ruines d'Epidaure, touché les colonnes, caressé les frises encore colorées - comment depuis tout ce temps ? - mais je n'ai pas frissonné. J'étais juste une parmi tant d'autres. Incapable d'accéder à un au-delà des apparences, à une autre strate de compréhension. C'est aussi ça le secret, la sensation d'être choisi-e, d'être reconnu-e, identifié-e pour être dans la confiance, pour être initié-e. C'est sorti de la masse pour sortir de soi-même, de son individualité idiote pour appartenir à un groupe qui sait.

Je me sens naïve. Moi qui était partie en Grèce pour trouver des secrets, je vais rentrer bredouille.

Demain on ira à Eleusis (Elefsina aujourd'hui), une ville industrielle collée à Athènes. En fait c'est le vrai but de mon voyage. Eleusis est la ville des mystères par excellence. C'était l'épicentre d'un culte à Déméter au VI^e siècle av JC. Des secrets, des initiations, des rituels, la déesse de terre et de l'agriculture, des boissons mystiques (ils buvaient un breuvage appelé cycéon apparemment), le parfum originel d'Eleusis, tout pour me plaire. Aujourd'hui le lieu est toujours aussi mystérieux parce qu'on a jamais su ce qu'il s'y tramait vraiment alors que des milliers d'initié-es ont participé aux rituels qui semblaient très élaborés. Il ne nous reste que trois mots énigmatiques qui parlent de ces rites : *dromena*, *deiknumena*, *legomena*. Choses faites, choses montrées, choses dites.

J'ai hâte de te raconter la suite.

Peut-être que je finirais enfin par découvrir quelque chose.

Blanche



THÉ

Le 16 octobre 2021, quelques temps après mon installation à Paris, je me rends Place Monge pour retourner à La Maison des Trois Thés. Ma mère avait l'habitude de m'y emmener quand j'étais plus jeune et que nous venions à Paris. La boutique, assez petite, fait l'angle de la rue. Pour rentrer, il faut attendre dehors avant qu'un agent de sécurité à l'air impliqué nous fasse entrer, un-e par un-e.

Par la vitre, je vois Maître Tseng derrière le comptoir. Je ne sais pas encore qu'elle est Maître Tseng. J'ai juste la sensation de la connaître et d'être dans un endroit important. C'est mon tour. Je rentre. Les feuilles de thé stockées dans des sacs et des boîtes tapissent les murs du sol au plafond. Ces brindilles séchées semblent être à l'origine de l'odeur de mystique qui provoque la montée d'un flot de questions à mon cerveau. Je m'approche du comptoir, cette femme me jauge et m'interroge sur mes habitudes - que je n'ai pas -, elle élargit son spectre de recherche avec des questions plus abstraites pour trouver le thé qui me correspondra. J'achète tout, avec la sensation que ces feuilles là ont été cueillies spécialement pour moi. C'est le moment de se retirer. Que faire de toutes mes questions ?

Je me dirige vers la sortie, en quête d'un plan. Je tente ma chance avec l'agent de sécurité. Première chose, il n'est pas agent de sécurité à la Maison des Trois Thés. En réalité, c'est le responsable de la sécurité personnelle de Maître Tseng, première femme au monde à être maître du thé, l'un des meilleurs nez de la planète, descendante du premier disciple de Confucius. Il l'accompagne partout, dans tous ses déplacements, quand elle va en Asie, dans les endroits les plus reculés et escarpés

pour sélectionner elle-même chaque feuille de thé. Et aussi quand elle fait déguster son thé au président de la Chine. Lorsque c'est Maître Tseng qui lui présente le thé, le Président ne le fait pas tester à son goûteur, me souffle le bodyguard. Je regarde le comptoir, à cet instant, je me dis que cette dame possède une puissance géopolitique démentielle.

Ensuite il me raconte. La motivation première de Maître Tseng est de préserver la production et la consommation de thé telles qu'elles existaient avant que la Révolution Culturelle ne les fasse disparaître presque entièrement. Mais pour continuer à boire ce qu'elle appelle « la liqueur », elle n'entend passer par aucune forme d'industrialisation ou de folklorisation qui figent et détériorent les traditions. Comme les rituels trop codifiés - à l'instar des cérémonies de thés japonaises me dit-il - qui, eux aussi, tétanisent ces pratiques.

Pour Maître Tseng, la consommation du thé est associée à une grande spiritualité qui trouve son point culminant dans le thé Pu Er. Le sous-sol de la boutique serait empli de ces galettes, briques de thés post-fermentés, certains vieux de centaines d'années. Sa cave est son palais. Elle semble y descendre pour dialoguer avec des vieux amis qui auraient vécu l'équivalent d'une vie d'humain et auraient autant de choses à lui dire. Dans le court-métrage réalisé par Anna Ostasenko Bogdanoff, *Maître Tseng*, diffusé en 2021, on l'observe déguster ces thés et remonter le cours de leur vie, tasse après tasse. Son bodyguard conclut notre entretien avec ces mots de Maître Tseng, « *la tradition est importante pour ce qu'elle nous donne de vivant* ».



*VRAI ?
INTERROGATIONS
SÉMANTIQUES*

Le 7 décembre 2023, je lis dans un article du Monde que le président Emmanuel Macron instaure le « conseil présidentiel de la science » pour aller vers une « transformation » de la recherche française. Une « vraie révolution », pour rendre la recherche en France plus « compétitive ». Il fait vœu de changer les organismes de recherches nationaux comme le CNRS, l'INSERM, ou l'INRAe en de « vraies agences de programmes » qui soient des « stratèges ». Pour se faire, il veut « bâtir des vrais contrats d'objectifs, de moyens et de performance avec des financements beaucoup plus incitatifs »¹.

L'utilisation d'un vocabulaire associé au monde de l'entreprise pour parler des lieux et des personnes qui œuvrent à la recherche en France est intéressant. Ce registre lexical associe le savoir à une activité capitaliste en concurrence avec les autres pays du monde. Stratégie, rendement, productivité, retour sur investissement, positionnement sur le marché... autant d'attendus pour la science d'aujourd'hui. Ce discours localise la recherche scientifique dans un contexte géopolitique mondial où la connaissance et la technique sont des leviers de pouvoir.

Par ailleurs, la répétition de l'adjectif « vrai » par trois fois dans ce court extrait laisse penser que lorsque la science n'est pas suffisamment productive et compétitive elle n'est pas « vraie ». La connaissance qui ne sert pas le progrès est-elle

une vraie connaissance ? Les institutions qui ne sont pas rentables seraient inauthentiques, invalides ?

Dès lors, que faire des savoirs qui ne produisent ni argent ni pouvoir ? Ne sont-ils pas vrais ?

Cette dualité entre le vrai et le faux, le valide et l'invalidé résonne avec l'idée de bifurcation de la nature que le philosophe anglais Whitehead théorise en 1920². Il décrit comment à partir du XVII^e siècle, la vision du monde évolue pour dissocier les choses du monde en deux catégories. Les choses « vraies », connues des sciences mais inaccessibles en dehors des sciences et les choses qui ne sont pas vérifiables par la science et ne sont donc pas vraies. Dans cette dernière catégorie, Whitehead inclut ce qui est de l'ordre de la « perception ». La subjectivité, les sensations, les impressions.

Aussi, avec Whitehead, je me questionne sur le sens de cette scission. Et même « *pourquoi les poètes de la nature ne sont-ils pas aussi des savants ?* »³.

ill. Victor Vasarely par Sabine Weiss, 1953

1 Le Monde, 7 décembre 2023, Recherche : Emmanuel Macron annonce une importante « transformation » et installe un « conseil présidentiel de la science »

2 The concept of nature, Whitehead, 1920

3 Whitehead, Science and the Modern World (chap.V)



JUMELLES

Reçue ou donnée, c'est elle la clé.
L'attention.
Sœur jumelle de la curiosité.

Toutes les deux, elles sont comme Remus et
Romulus, enfants abandonnées d'une louve
enragée.
Ensemble, elles construiront une cité.
Un labyrinthe.
Un souterrain.
Une maison hantée.
Autant de lieux pour mon palais mental où
classer et enfouir les données collectées.
Délicatement prélevées par une attention
surpuissante et une curiosité vorace dont
l'ambition n'ont pas de limite.

Ou peut-être que si.
Peut-être qu'à la fin, mes batisseuses, les sœurs
jumelles subiront le même sort que les deux
frères romains.
Peut-être que la curiosité finira par assassiner
l'attention.

Me laissant seule avec une soif impossible à
étancher.