

4	Avant-propos <i>Foreword</i>	Le comité éditorial <i>The Editorial Board</i>	
6	Introduction <i>Introduction</i>	Les Presses Pondérées	Construire la vérité <i>Constructing Truth</i>
18	Études muséales <i>Museum Studies</i>	Unfold Studio	Répliquer une culture <i>The Act of Copying Culture</i>
44	Entretien <i>Interview</i>	Francesco Sebregondi Simone C. Niquille & Émile De Visscher	Sur la fabrication : preuves, vérités et design. Des outils de représentation numériques <i>On Fabrication: Evidence, Truths, and Design.</i> <i>Digital Representation Tools</i>
72	Design produit <i>Product Design</i>	Valentine Clot	À la rencontre de l'inconscient... Les aventures de l'E-meter <i>Encounters with the Subconscious...</i> <i>The Adventures of the E-Meter,</i>
100	Design du vivant <i>Design of the Living</i>	Arthur Gouillart & Elaine Tam	<i>Designing the Wild.</i> Éthique de la conservation à l'ère de l'incertitude <i>Designing the Wild. Conservation Ethics</i> <i>in the Age of Uncertainty</i>
132	Études culturelles <i>Cultural Studies</i>	Jamie Allen	Du mythe métabolique. <i>Of Metabolic Myth.</i>
162	Culture matérielle <i>Material Culture</i>	Sofie Boons	Pierres précieuses artificielles : une guerre des mots <i>Man Made Gemstones: A War of Words</i>
188	Dossier source <i>Source Folder</i>	Tobie Nathan Émile De Visscher	La « Chose » et l'« Objet » <i>The "Thing" and the "Object"</i>
			Note liminaire et commentaire <i>Introductory Note and Commentary</i>
228	Notules d'ouvrages <i>Notes on Books</i>	Émile De Visscher Max Mollon	<i>Really Fake</i> , Alexandra Juhasz, Ganaele Langlois, Nishant Shah
			<i>La Vérité en ruines. Manifeste pour</i> <i>une architecture forensique</i> , Eyal Weizman
232	Biographies et résumés <i>Biographies and Abstracts</i>		
238	Annexes <i>Annexes</i>		



Fig.1 Cette illustration qui provient du bureau des archives de la ville de Bristol au Royaume-Uni représente un boulanger puni pour avoir enfreint les ordonnances de l'État. Le boulanger y est représenté sur un petit traîneau traîné par un cheval à travers la ville, le pain frauduleux attaché autour du cou. | An illustration from the City of Bristol Records Office in the U.K., illustrating a baker being punished for violating State ordinances. The baker is shown with the fraudulent bread attached to his neck as he is dragged through town behind a horse on a small sledge.

Jamie Allen

Designer, chercheur | Designer, researcher
Copenhagen Institute of Interaction Design

Du mythe métabolique. Authenticités, infrastructures et identités alimentaires

Of Metabolic Myth. Food Authenticities, Infrastructures, and Identities

Traduit de l'anglais par Matthieu Ortalda

F pour *Food Fake*

Devais-je avouer ? Avouer quoi ? Que j'ai peint ① des chefs d'œuvres ?

— Orson Welles (1973) ②

La vérité est affaire d'imagination. Un fait irréfutable peut être accepté ou refusé suivant le style dans lequel il est présenté — tel cet étrange joyau organique de nos mers dont l'éclat s'avive ou se ternit selon la personnalité de la femme qui le porte : ne peut-il même tomber en poussière ? Les faits ne sont pas plus solides, cohérents, réels. Mais, comme les perles, ils sont une sensibilité.

— Ursula K. Le Guin ③

1 En 1973, le célèbre auteur américain Orson Welles sort un film réalisé en collaboration intitulé *F for Fake* (*Vérités et mensonges*). Documentaire, drame, fiction et biopic, ce film, composé en montage rapide et à partir de sources et médias multiples ④, est porté presque sans relâche par une voix off wellesienne de génie, bégayante et décousue. La cohérence du film est maintenue de manière elliptique

① Si la traduction française aurait pu être « commettre des chefs-d'œuvres », il faut remettre la citation dans le contexte du film, lorsque Welles s'adresse, à la fin du film, à Elmyr de Hory, racontant sa rencontre avec Picasso. (NdT)

② *Vérités et mensonges*, 1973.

③ *La Main gauche de la nuit*. Traduit de l'américain par Jean Bailhache. Paris : Robert Laffont, 1971.

④ Le film *F for Fake* use entre autres d'extraits d'autres films ou d'images de la télévision, mais il utilise également des extraits vidéo, documentaires, des images de surveillance, de films de fiction, d'archives, des photographies, des peintures, des textes, de la magie, de la nourriture, des lectures et des narrations spécifiques de la part de Welles et ses deux co-auteurs.

F is for Food Fake

Do you think I should confess? To what? Committing masterpieces?

— Orson Welles (1973) ①

Truth is a matter of the imagination. The soundest fact may fail or prevail in the style of its telling: like that singular organic jewel of our seas, which grows brighter as one woman wears it and, worn by another, dulls and goes to dust. Facts are no more solid, coherent, round, and real than pearls are.

— Ursula K. Le Guin ②

In 1973, the famed American author Orson Welles released a collaboratively made film entitled *F for Fake*. It is a documentary, a drama, a fiction and a biopic, with quick edits, multiple media ③ and sources, and a brilliant, stuttering, rambling Wellesian voiceover that continues almost unabated throughout. The film's coherence is elliptically maintained by the intertwining biographies of

① *F for Fake*, 1973.

② *The Left Hand of Darkness*. New York: Ace Books, 1969.

③ The film *F for Fake* employs film, video, television footage, documentary footage, surveillance imagery, fiction films, archival footage, photography, painting, text, magic, food, readings, and narration by Welles and others.

par un entrelacement des biographies de deux « vrais » faussaires culturels liés par une amitié née au début des années 1970 sur l’île d’Ibiza : le célèbre faussaire d’art moderne Elmyr de Hory et le faux biographe Clifford Irving qui avait notamment prêté sa plume pour l’autobiographie fictive du milliardaire recluse Howard Hughes (et s’est plus tard retrouvé en prison pour fraude). *F for Fake* met en scène son thème même—l’authenticité, la paternité, l’artifice et l’artificialité, des vrais et des faux—en montrant et en racontant un certain nombre de propositions, de rencontres et de lieux douteux. Au premier visionnage comme lors des suivants, on ne peut différencier de manière claire les séquences « vraies » et « authentiques » des détournements concoctés par Welles. En effet, comment croire les mots emplis de promesses qui ouvrent le film—« tout ce que vous nous entendrez dire est tout à fait vrai et repose sur des faits irréfutables^⑤ »—, des mots prononcés par un narrateur qui, trente-cinq ans auparavant, juste avant la Seconde Guerre mondiale, avait provoqué une panique généralisée aux États-Unis par la lecture d’une pièce radiophonique fictive intitulée *La Guerre des mondes*, poussant des foules anxieuses à sortir dans les rues des villes du Midwest, en proie à l’idée que les Martiens avaient réellement envahi le New Jersey^⑥.

F for Fake est un film particulièrement intéressant à l’ère des *fake news* et du prisme actuel des « bonnes » ou « mauvaises » vérités. Une version restaurée et remasterisée a été présentée au Festival de Cannes en 2021^⑦. Elle exhume le traitement prémonitoire de certaines conditions contemporaines dont nous faisons l’expérience aujourd’hui, à savoir la déconstruction du génie^⑧, la dévalorisation de l’expertise, la distribution

two ‘real’ cultural forgers, an early-70s friendship that emerged on the island of Ibiza between famed modern art painting forger Elmyr de Hory, and hoax biographer Clifford Irving who “ghost wrote” a completely fictionalised “autobiography” of billionaire recluse Howard Hughes (and then went to jail for fraud). *F for Fake* enacts its subject matter—of authenticity and authorship, artifice and artificiality, reals and fakes, showing and narrating a number of dubious propositions, encounters and localities. It is, on first and further watchings, never entirely clear which parts of the film are, ‘true,’ ‘authentic’ or misdirections concocted by Welles. How, indeed, are we to believe the promissory words that open the film—“everything you hear from us is really true and based on solid fact”^④—as spoken by a narrator who provoked widespread panic in the U.S. thirty-five years earlier with a fictional radio drama called *The War of the Worlds* that caused anxious pre-WWII mobs to file into the streets of Midwestern towns believing that Martian beings had really invaded New Jersey.^⑤

F for Fake is a particularly interesting film in our current moment of fake news and perspectival, ‘better’ and ‘worse’ truth(s). A restored and remastered version of *F for Fake* was screened at the Cannes Film Festival in 2021,^⑥ and has unearthed its prescient treatment of what we now live as a contemporary condition of deconstructed genius,^⑦ devalued expertise, distributed authorship and markets,^⑧ widespread fakery and post-

^⑤ *F for Fake* (1973) - Orson Welles as Self-Narrator. <<https://www.imdb.com/title/tt0072962/characters/nm0000080#:~:text=Tell%20it%20by%20the%20fireside,an%20based%20on%20solid%20fact>>.

^⑥ Paul HEYER. «Orson Welles’ *War of the Worlds* Broadcast». In Paul HEYER et Peter URQUHART (dir.), *Communication in History: Stone Age Symbols to Social Media*. New York: Routledge, 2018, p. 219.

^⑦ Restored *F for Fake* to be shown at Cannes. *Wellesnet*, 2021. <<https://www.wellesnet.com/f-for-fake-cannes/>>

^⑧ Jeffrey TAYLOR. «Art Forgers and the Deconstruction of Genius». *Journal for Art Market Studies*, Vol. 5, no. 1, 2021.

^④ *F for Fake* (1973) - Orson Welles as Self-Narrator. <<https://www.imdb.com/title/tt0072962/characters/nm0000080#:~:text=Tell%20it%20by%20the%20fireside,an%20based%20on%20solid%20fact>>.

^⑨ Paul HEYER. «Orson Welles’ *War of the Worlds* Broadcast». In Paul HEYER et Peter URQUHART (eds.), *Communication in History: Stone Age Symbols to Social Media*. New York: Routledge, 2018, p. 219.

^⑩ Restored *F for Fake* to be shown at Cannes. *Wellesnet*, 2021.

^⑪ Jeffrey TAYLOR. «Art Forgers and the Deconstruction of Genius». *Journal for Art Market Studies*, Vol. 5, no. 1, 2021.

^⑫ Bernd Friedrich SCHON. “(Con) Artistic Strategies for How to Succeed in the Art Market. Orson Welles’ *“F for Fake”* and Banksy’s *“Exit Through the Gift Shop”*”. *Journal for Art Market Studies*, Vol. 5, no. 1, 2021.

des marchés et de la paternité^⑨, la généralisation des contrefaçons et la post-vérité. Le film à sa sortie ne fut pas un succès, tant d’un point de vue artistique que critique ou commercial. L’Allemande Lotte Eisner, célèbre critique de cinéma, fut catégorique dans sa désapprobation à l’égard de ce documentaire expérimental à montage rapide. Pour elle, ce pastiche indélicat et ouvertement sexiste réalisé par de « grands » artistes-canailles et masculins était non seulement différent des autres films de Welles, mais « n’[était] même pas un film^⑩ ». Ce docu-fiction sinueux, permissif et philosophique de Welles est à présent considéré comme un exemple fondateur, bien que problématique et vantard, du genre connu sous les noms d’essai cinématographique ou film-essai^⑪. La beauté de l’essai, comme l’indique bien volontiers la langue française, réside dans sa nature d’essai ou de test qui nous permet de mettre de côté, ne serait-ce que pour un instant, lors du processus de création, les fardeaux que sont les preuves et la vérité. En regroupant des éléments disparates, des différences et des thèmes distincts, cette forme d’expression favorise les conjectures et l’adoption de perspectives qui sous-tendent que les réalités sont plurielles et que nous pouvons, ou devons, « consentir à ne pas être un seul être^⑫ ». Le film de Welles, comme, je l’espère, cet essai, contourne une efficacité rationaliste tacite, réductionniste et impitoyable qui décrète que tout ne devrait avoir qu’un seul « sens » ou une seule « justification finale ».

Dans une scène proche de la fin du film, Orson Welles, charlatan autoprogamé rondelet et gourmand, est entouré d’un groupe d’Européens qui, verre de vin rouge à la main, portent des toasts et racontent des histoires grinçantes et grandiloquentes. Ce petit groupe déguste des plateaux de fruits de mer, installés sur une banquette

^⑬ Bernd Friedrich SCHON. «(Con) Artistic Strategies for How to Succeed in the Art Market. Orson Welles’ *“F for Fake”* and Banksy’s *“Exit Through the Gift Shop”*». *Journal for Art Market Studies*, vol. 5, n° 1, 2021.

^⑭ Jonathan ROSENBAUM. «*F for Fake: Orson Welles’s Purloined Letter*». *Current*, 2014.

^⑮ Allison de FREN. «From the Essay Film to the Video Essay: Between the Critical and the Popular», in Christie MILLIKEN et Steve F. ANDERSON (dir.), *Reclaiming Popular Documentary*. Bloomington: Indiana University Press, 2021, p. 157.

^⑯ Fred MOTEN. *Black and Blur*. Durham: Duke University Press, 2017.

truth. The film was not much of any kind of success—artistic, critical, commercial or otherwise, when it was released. Famed German film critic Lotte Eisner’s disapproval of the fast-cut, experimental documentary was unequivocal. The overtly sexist, indelicate pastiche of ‘great’ male artists-scoundrels was for her not only different from other films Welles had made: “It isn’t even a film,” Eisner said.^⑨ Welles’ meandering, indulgent, philosophical docu-fiction is now considered a founding, if problematic and braggadocious, example of the form known today as the ‘essay film’ or ‘audiovisual essay’.^⑩ The beauty of the ‘essay’, as the French language more readily indicates, lies in its character as a ‘test’ or ‘try’ that allows us to relinquish but for a moment the burdens of ‘truth’ or ‘proof’ from our makings. In weaving together disparate elements, differences and threads, such forms encourage conjecture and adopting perspectives that acknowledge that realities are multiple, and that we can or must “consent not to be a single being”.^⑪ Welles’ film, as I hope my own essay here also does, sidesteps a tacit reductionist, ruthless rationalist efficiency that dictates how everything should have a single ‘point’ or final, ‘bottom line’.

In a scene nearing the end of the film *F for Fake*, we see the self-proclaimed charlatan and engorged gourmand, Orson Welles, encircled by a group of Europeans, toasting glasses of red wine and recounting raucous tales of grandeur. The small crowd tucks into platters of seafood in a corner banquette at La Méditerranée, a



de La Méditerranée, restaurant parisien place de l'Odéon qui sert toujours cette cuisine pescatarienne (« ici, au moins, les fruits de mer ne sont pas trafiés, Dieu merci », nous rassure notre narrateur à la voix de baryton) : « Racontée au coin du feu, au marché ou dans un film, il est presque sûr que presque n'importe quelle histoire s'apparente à un mensonge ¹⁰. » Les convives semblent s'amuser sans entraves, riant et chancelant en présence de ce conteur, véritable artiste et grand menteur, qu'ils aiment pour l'énormité de ses détournements et ses enchevêtrements de faits et de fiction, pour la façon dont il semble consommer et régurgiter le monde, ou parce qu'il raconte des *fish tales* [gros mensonges] ¹¹. Orson Welles s'intéressait immensément à la nourriture, et ses biographies sont parsemées d'histoires de gueuletons opulents composés entre autres d'huîtres, de homard et de champagne. Il y avait au menu de son repas du soir préféré deux steaks et une pinte de whisky. Dans *F for Fake*, il est question de contrefaçon culinaire dans une séquence qui désigne les critères irrationnels de la rareté comme étant la cause première du caractère contrefait de tout ce qui l'est, et la raison qui pousse à la contrefaçon de tout ce qui peut l'être. Welles se plaint auprès du spectateur qu'« énormément d'aliments sont trafiés de nos jours en cuisine ¹² ».

restaurant that still serves such pescatarian fare in Place de l'Odéon in Paris ("The seafood isn't phony in here, thank God," reassures our baritone narrator): "Tell it by the fireside or in a marketplace or in a movie, almost any story is almost certainly some kind of lie." ¹² The dinner guests seem to be enjoying themselves immensely, laughing and reeling in the presence of this raconteur, a true artist and a great liar, whom they love for his flagrant misuse and mingling of fact and fiction, for the way he seems to consume and regurgitate the world, for his telling of 'fish tales'. ¹³ Orson Welles was immensely interested in food, and his biographies are peppered with stories of opulent, pleasure-based diets involving things like oysters, lobster and champagne. His favourite evening meal was two steaks and a pint of whiskey. Culinary forgery is addressed in *F for Fake* in a section that pinpoints the perverse criteria of *rarity* as the chief cause and encouragement of fakery and phoniness in everything. Welles complains to the viewer that "an awful lot of forgery is committed these days in the kitchen". ¹⁴

¹⁰ *F for Fake* (1973) - Orson Welles: Self-Narrator, <<https://www.imdb.com/title/tt0072962/characters/nm0000080#:~:text=Tell%20it%20by%20the%20fireside,and%2obased%20on%2osolid%2ofact>>.

¹¹ Le sens des locutions idiomatiques *fish tale* et *fish story* de la langue anglaise provient de la tendance des pêcheurs, lorsqu'ils parlent de leurs prises, à exagérer la taille de « celui qui s'est enfui » lorsqu'ils étaient au large. Le classique littéraire *Moby Dick*, écrit en 1851 par Herman Melville, qui raconte l'obsession de vengeance du capitaine Achab déterminé à tuer une baleine blanche, est entre autres une méditation sur l'effet transformateur de la mer, des bateaux et des moyens de subsistance maritimes, sur les subjectivités et l'observation, sur les faits et la fiction ; la vie au large en devient un foyer de récits exagérés et autres *fake news*, et le navire une « allégorie de la civilisation » (John Durham PETERS. *The Marvelous Clouds. Toward a Philosophy of Elemental Media*. Chicago: University of Chicago Press, 2015).

¹² *F for Fake* (1973) - Orson Welles as Self-Narrator. <<https://www.imdb.com/title/tt0072962/characters/nm0000080#:~:text=Tell%20it%20by%20the%20fireside,and%2obased%20on%2osolid%2ofact>>.

A pour *Art Artifice*, C pour *Craft Craftiness*, D pour *Design Deception*

Nous avons appris à découper l'arbre de l'Eden en patères pour suspendre des surplis ; / Nous avons appris à mettre nos père et mère dans le jaune d'œuf gâté ; / Mais nous savons que la queue doit remuer le chien, que le cheval est traîné par la charrette, / Mais le diable hurle, comme il hurlait jadis : « C'est adroit, mais est-ce de l'art ? »

— Rudyard Kipling, *Le Quolibet des ateliers* (1890) ¹⁵

Le génie de *F for Fake* réside dans la façon dont le film et son propos sont à la fois fictifs, réels, contrefaits et authentiques. Il s'agit d'une méditation sur les rapports entre l'art, la créativité, l'imagination, la responsabilité et la vérité. Les ouvrages et processus de travail d'Ursula K. Le Guin, Jorge Luis Borges, Octavia E. Butler, José Saramago, Werner Herzog, Imbolo Mbue et d'autres proposent des modèles d'observation pour prendre la mesure du caractère réel, véritable et opérationnel des « êtres de fiction ¹⁶ » dans les rituels du quotidien. La magie du réalisme offre des illusions viables et des mythologies refaçonnées qui pourraient également inspirer les pratiques de l'art et du design qui œuvrent pour des avenirs pluriversaux et atteignables ¹⁷. Des contes fictifs comme par exemple *A Life with Cibi* de Natsumi Tanka – qui raconte la survie d'une population d'êtres vivants appelés les « Cibis » parmi les humains qui n'hésitent pas à se nourrir de leur chair – bousculent « toute idée d'innocence ou de capacité à nous affranchir nous-mêmes d'un monde régi par les rapports prédateur-proie ¹⁸ ». Il existe de nombreuses façons de parler de véracité et de fausseté et de vie et de mort sans pour autant recourir à la fixité ou à l'objectivité, ni à l'évasion par la critique ou la spéculation, ou encore à un solutionnisme simplificateur.

¹⁵ Poème traduit de l'anglais par Albert Savine et Michel Georges-Michel, in *Chansons de la chambrée*. Paris : L'Édition française illustrée, 1920.

¹⁶ Bruno LATOUR. *Enquête sur les modes d'existence. Une anthropologie des modernes*. Paris : La Découverte, 2012.

¹⁷ Federico DEMARIA et Ashish KOTHARI. « The Post-Development Dictionary agenda: paths to the pluriverse », *Third World Quarterly*, vol. 38, n° 12, p. 2588-2599.

¹⁸ Christoph RUPPRECHT, Deborah CLELAND, Norie TAMURA, Rajat CHAUDHURI, Sarena ULIBARRI (dir.). *Multispecies Cities: Solarpunk Urban Futures*. Albuquerque, NM : World Weaver Press, 2021. Je remercie Jennifer Sly de la Minnesota Historical Society de m'avoir aiguillé vers ce livre.

A is for *Art Artifice*, C is for *Craft Craftiness*, D is for *Design Deception*

We have learned to whittle the Eden Tree to the shape of a surplice-peg, / We have learned to bottle our parents twain in the yolk of an addled egg, / We know that the tail must wag the dog, as the horse is drawn by the cart; / But the Devil whoops, as he whooped of old: "It's clever, but is it Art?" — Rudyard Kipling, *The Conundrum of the Workshops* (1890) ¹⁵

The insightful brilliance of *F for Fake* lies in how it is, and is about, 'fiction' and 'reality', 'fake' and 'genuine'. It is a meditation on relationships between art, creativity, imagination, responsibility and truth-telling. The works and ways of Ursula K. Le Guin, Jorge Luis Borges, Octavia E. Butler, José Saramago, Werner Herzog, Imbolo Mbue and others model how real, actual and operative the "beings of fiction" ¹⁶ are in the rituals that constitute everyday life. Magical realisms offer viable illusions and refashioned mythologies, which should also inspire art or design practices that press for pluriversal, practicable futures. ¹⁷ Fictional tales like *A Life with Cibi* by Natsumi Tanka, for example—in which a population of beings called "Cibis" survive amongst us as we carve off their flesh for our own nourishment—destabilize "any ideas of innocence or ability to separate ourselves from the world of predator-prey relationships". ¹⁸ There are many ways to talk about veracity and falsity, life and death, which do not resort to fixity or objectivity, nor critical, speculative escapism or oversimplifying solutionism.

¹⁵ This ballad was first published in *The Scots Observer* on September 13, 1890.

¹⁶ Bruno LATOUR. *An Inquiry into Modes of Existence*. Cambridge, MA: Harvard University Press, 2013.

¹⁷ Federico DEMARIA and Ashish KOTHARI. "The Post-Development Dictionary agenda: paths to the pluriverse". *Third World Quarterly*, Vol. 38, no. 12, p. 2588-2599.

¹⁸ Christoph RUPPRECHT, Deborah CLELAND, Norie TAMURA, Rajat CHAUDHURI, Sarena ULIBARRI (eds.). *Multispecies Cities: Solarpunk Urban Futures*. Albuquerque, CA : World Weaver Press, 2021. My thanks to Jennifer Sly at Minnesota Historical Society for referring me to this book.

Dans son essai étymologique «On the Word Design», Vilém Flusser souligne de manière similaire l'ambiguïté de l'art et du design en termes de danger, de fonction et de pouvoir. Pour lui, «[I]es mots design, machine, technologie, ars et art sont étroitement liés les uns aux autres, chacun de ces termes étant inconcevable sans les autres» et «après tout, ce qui relie les termes mentionnés ci-dessus, c'est qu'ils ont tous comme connotations la tromperie et la ruse (entre autres)». Il serait difficile de surestimer la quantité d'activités humaines, de technologie, de connaissances et de pratiques développées précisément pour gérer et mesurer les «vastes illusions parmi lesquelles nous collaborons tous volontairement». *Culture, art, médias, design et cuisine* sont des mots qui nous sont chers, mais ils décrivent également quelques-unes de nos nombreuses manières de nous tromper mutuellement.

Notre époque – peut-être en a-t-il toujours été ainsi – est éprouvante; ce qui la marque est une recherche de données contradictoires, un zèle des processus de validation, une prolifération de faux faits, de théories du complot et de contrefaçons (en profondeur, en surface ou autre). Nous sommes entourés de systèmes scalaires conçus, développés et distribués pour échapper, de par leur complexité, à la compréhension ou au contrôle immédiat des individus dont le rôle au sein de ces systèmes reste limité. Les artistes, les designers, les créateurs de médias, les universitaires et les chercheurs se préoccupent à présent d'exercer leur métier au service de la vérité, de la preuve et de la validation. Ces domaines requièrent une base empirique, ainsi beaucoup d'entre nous sont devenus des travailleurs de terrain. Dans une optique ethnographique, anthropologique et scientifique, les artistes et les designers entendent gagner la confiance des communautés qu'ils rencontrent et découvrir la vérité. Notre présent est celui des technologies

²⁰ Vilém FLUSSER et John CULLARS. «On the Word Design: An Etymological Essay». *Design Issues*, vol. 11, n° 3, 1995, p. 50-53.

²¹ Susie MACKENZIE. «The benign catastrophist». *The Guardian*, 2003. <<https://www.theguardian.com/books/2003/sep/06/fiction.jgballard>>.

²² HKW Investigative Commons. <https://www.hkw.de/en/programm/projekte/2021/investigative_commons/start.php>.

²³ Ibidem.

²⁴ Matthew FULLER et Eyal WEIZMAN. *Investigative Aesthetics: Conflicts and Commons in the Politics of Truth*. Londres: Verso Books, 2021.

Vilém Flusser points to a similar, ambiguous power, facility and danger of art and design in his etymological essay "On the Word Design". For Flusser, "[t]he words design, machine, technology, ars and art are closely related to one another, one term being unthinkable without the others" and "after all, what links the terms mentioned above is that they all have connotations of (among other things) deception and trickery".²⁰ It would be difficult to overestimate how many of our human activities, technologies, and knowledge practices have been developed precisely to manage and test against the "vaste illusions in which we all collaborate willingly".²¹ 'Culture', 'art', 'media', 'design' and 'cuisine'—are words that we hold dear, but are words describing a few of the many ways that we "fake each other out".

These are testing times; perhaps they have always been. Yet, certainly what marks our current moment is a contradictory data drive and zeal for means of validation, and a proliferation of false-facts, conspiracy theories and fakes (deep, shallow or otherwise). We are surrounded by scalar systems designed, developed and distributed in ways that are beyond the immediate understanding or control of localized actors or individuals. It has become a preoccupation of artists, designers, media makers, scholars and researchers to ply their trade in the service of 'truth', evidence, and validation. Many of us have become field-workers, our creativities presuming and requiring an empirical base.²² Ethnographic and anthropological, forensically-minded toward establishing an attached, relational care, artists and designers intend to gain trust and obtain truth in the matters and communities²³ they encounter and investigate.²⁴ Indeed, our current moment is one in which our most touted and 'advanced' technologies are those devised, intended,

²⁰ Vilém FLUSSER et John CULLARS. «On the Word Design: An Etymological Essay». *Design Issues*, Vol. 11, no. 3, 1995, p. 50-53.

²¹ Susie MACKENZIE. «The benign catastrophist». *The Guardian*, 2003. <<https://www.theguardian.com/books/2003/sep/06/fiction.jgballard>>.

²² HKW Investigative Commons. <https://www.hkw.de/en/programm/projekte/2021/investigative_commons/start.php>.

²³ Ibidem.

²⁴ Matthew FULLER et Eyal WEIZMAN. *Investigative Aesthetics: Conflicts and Commons in the Politics of Truth*. London: Verso Books, 2021.

5

© Avec la [With permission de] of Andrews McMeel Syndication DR



²⁵ Bill Watterson, Calvin et Hobbes, 16 octobre | October 16, 1986.

«avancées» et racoleuses, imaginées, développées et promues pour l'initiation, la gestion et la supervision de la confiance parmi des «groupes mutuellement suspicieux»²⁵. Ainsi les Blockchains représentent un summum de cette innovation contemporaine, poussée par les capacités d'ingénierie et de design comme «solution» pour les «problèmes de confiance» qui sous-tendent les crises planétaires comme les maladies, le changement climatique et l'accès à la nourriture. Le livre de Xiaowei Wang *Blockchain Chicken Farm*²⁶ décrit comment ces technologies sont directement appliquées à «la provenance des produits» pour aider à rationaliser les «chaînes d'approvisionnement tentaculaires [qui] conduisent à des problèmes de contamination et de sécurité alimentaire»²⁷.

²⁵ La plupart des histoires des technologies de la blockchain commencent par l'article fondateur «Computer Systems» de David L. CHAUM. «Computer Systems Established, Maintained and Trusted by Mutually Suspicious Groups». In *Electronics Research Laboratory*. Berkeley: University of California, 1979.

²⁶ Il convient de noter qu'une version moins numérique ou automatisée de ce scénario fut raillée dans l'épisode du 11 janvier 2021 de l'émission de télévision américaine *Portlandia*. Dans cet épisode intitulé «Farm» [La Ferme], le public s'invite à la table de deux clients d'un restaurant bio de Portland dans l'Oregon, qui, inquiets, interrogent leur serveuse sur la validité du label «élevage en plein air» d'un poulet qu'ils s'apprêtent à commander. Nous observons ces deux yipsters [mot-valise composé des mots *yuppy* et *hipster* (bobos américains)]. (Ndt)], aussi sérieux qu'exaspérants, s'exciter sur le thème du bien-être animal jusqu'à se rendre en voiture à la ferme du poulet qu'ils étaient sur le point de commander, pour finir au beau milieu d'une secte sexuelle adepte du retour à la terre (<<https://www.imdb.com/title/tt1785082>>). Cet épisode en profite pour dénoncer habilement et avec humour la gentrification *hipster* et le privilège blanc en y associant les mouvements alternatifs de la production alimentaire locale et de la slow-food.

²⁷ Xiaowei WANG. *Blockchain Chicken Farm: And Other Stories of Tech in China's Countryside*. New York: FSG Originals, 2020, p. 39.

developed and promoted for the initiation, management, supervision of trust amongst "mutually suspicious groups".²⁵ These blockchains are a pinnacle of contemporary innovation, engineering and design talent, a 'solution' for the 'problems of trust' that underlie planetary crises like disease, climate change, and food access. Xiaowei Wang's book *Blockchain Chicken Farm*²⁶ describes how these technologies are being directly applied to food, as "provenance use cases" to help rationalise the "sprawling supply chains [that] lead to issues of contamination and food safety".²⁷

²⁵ Most histories of blockchain technologies begin with the seminal paper, "Computer Systems" by David L. CHAUM. "Computer Systems Established, Maintained and Trusted by Mutually Suspicious Groups". In *Electronics Research Laboratory*. Berkeley: University of California, 1979.

²⁶ It is worth noting that a less digital or automated version of this scenario was lampooned in the January 11, 2021 episode of the U.S. television show *Portlandia*. In the episode, entitled 'Farm', the audience joins two concerned diners at a Portland, Oregon organic restaurant who interrogate their waitress as to the validity of the 'free-range' status of a chicken they were to order for dinner. We follow the annoyingly earnest 'yipster' diners as they over-perform their animal ethics concerns to the point that they drive out to the chicken farm where the chicken they were about to order was raised, only to become embroiled in a back-to-the-land sex cult. (<<https://www.imdb.com/title/tt1785082>>) The episode also deftly highlights and satirizes the hipster gentrification and the white privilege that underscores aspects of slow and local food alternative movements.

²⁷ Xiaowei WANG. *Blockchain Chicken Farm: And Other Stories of Tech in China's Countryside*. New York: FSG Originals, 2020, p. 39.

M pour Meal Media

La réalité est fascinante parce qu'elle est plus inventive que la fiction.
— Umberto Eco (2015)²⁷

L'approche de la nourriture du point de vue des études médiatiques (comme s'y emploient des chercheurs tels que Liam Young, Jacqueline Botterill et d'autres²⁸) fait apparaître des messages, des interprétations et des significations différents de ceux engendrés par les besoins primaires et nécessaires à notre subsistance. Les aliments contiennent et nourrissent certains types d'informations et de significations, qui peuvent être corrompues et falsifiées, mal interprétées et mal comprises. Reprenant l'histoire et les utilisations des sels²⁹, Liam Young explique en quoi ils remplissent les trois critères des médias symboliques et techniques qu'avait définis Friedrich Kittler³⁰ — le traitement, le stockage et le transfert — pour démontrer « l'imbrication de substances d'origine naturelle dans les opérations et l'approvisionnement des chaînes de culture numérique³¹ ». « La médiation n'a jamais été le champ exclusif des dispositifs techniques », écrit Young³² et les systèmes alimentaires sont une infrastructure médiatique native, omniprésente, mal comprise³³ et presque invisible, à laquelle on accède uniquement par les extrémités de chaîne. Comme l'a écrit Marcel Mauss, « le corps est le premier et le plus naturel instrument de l'homme³⁴ ».

M is for Meal Media

Reality is fascinating because it's more inventive than fiction.
— Umberto Eco (2015)²⁷

Approaching food from a media studies perspective (as scholars like Liam Young, Jacqueline Botterill, and others do²⁸) show up all the interpretations, meanings and messages, other than those given by the raw utilitarian need we have for sustenance. Foods carry and nourish particular kinds of information and meanings, which can be perverted and faked, misconstrued and misunderstood. Taking up the history and uses of salt,²⁹ Young elaborates how salts fulfil the three criteria of technical and symbolic media set out by Friedrich Kittler³⁰ — processing, storage, and transfer — to show “the imbrication of naturally-occurring substances in the operations and supply chains of digital culture”.³¹ “Mediation has never been the sole purview of technical devices”,³² as Young writes, and food systems are an originary media infrastructure, pervasive yet often barely noticed, accessed only at endpoints and so poorly understood.³³ As Marcel Mauss has written, “the body is man's first and most natural instrument”.³⁴

²⁷ Marcus BROWNE. « Umberto Eco: 'Real literature is about losers' ». *The Guardian*, 12 novembre 2015.

²⁸ <https://carleton.ca/foodmatters/wp-content/uploads/FMM_program_v9.pdf>

²⁹ Liam Cole YOUNG. « Salt: Fragments from the History of a Medium ». *Theory, Culture & Society*, vol. 37, n° 6, 2020, p. 135-158.

³⁰ Friedrich KITTLER. *Optical Media: Berlin Lectures 1999*. Traduit par Anthony Enns. Londres: Polity, 2010.

³¹ Liam Cole YOUNG, art. cité, p. 135.

³² Ibidem.

³³ Susan Leigh STAR. « The Ethnography of Infrastructure ». *American Behavioral Scientist*, vol. 43, n° 3, 1999, p. 377-391.

³⁴ Marcel MAUSS. « Les techniques du corps » [1936]. In *Sociologie et Anthropologie*. Paris: PUF, 1968, p. 371-372.

Les aliments et leur préparation, ainsi que le mythe d'une (fausse) rareté mondiale qui les entoure, appartiennent à une catégorie de pratiques créatives et humaines imprégnées de problèmes liés à l'authenticité, à la pureté, à la provenance, aux imaginaires, à la narration, au mythe, à la confiance, au faux et aux faits. Bien qu'il faille le relativiser³⁵³⁶, le concept même de véracité pourrait vraisemblablement tirer son origine de la production, l'approvisionnement et le commerce de la nourriture. L'anthropologue français Claude Lévi-Strauss a extrait sa théorie structuraliste du langage à partir de l'interprétation canonique du caractère sensoriel et de la qualité des aliments préparés et consommés dans les cultures indigènes du peuple bororo. Son premier volume des *Mythologiques*³⁸, *Le Cru et le Cuit*, fait référence aux origines du langage dans les distinctions entre les mots « frais » et « pourri », « humide » et « sec », « cru » et « préparé³⁹ ».

La préparation des aliments, notamment par la cuisson, est pour Lévi-Strauss une médiation entre la nature et la société qui peut être généralisée à l'opposition entre la vie et la mort, ou l'infini (les cieux) et le fini (la terre):

La conjonction d'un membre du groupe social avec la nature doit être médiatisée par l'intervention du feu de cuisine, à qui revient normalement la charge de médiatiser la conjonction du produit cru et du consommateur humain, et donc, par l'opération duquel un être naturel est, tout à la fois, cuit et socialisé⁴⁰.

Le processus primordial de décomposition des protéines — qui vise à transformer les produits crus et prédigérés de la photosynthèse pour qu'ils puissent être digérés par un être humain — devrait survivre en tant que métaphore continue et centrale à travers les cultures et les localités. De manière similaire, quoi de plus valorisant,

³⁵ Nick SEAVER. *Fragments*, 23 mai 2019. <<http://nickseaver.net/fragments/2019/5/23/s6aqszq9ocy7ooceanw3y79jh3l4>>

³⁶ M. Z. ROSALDO. « The Use and Abuse of Anthropology: Reflections on Feminism and Cross-cultural Understanding ». In *Women's Studies: Essential Readings*, 1993, p. 90.

³⁸ *Mythologiques* réunit quatre ouvrages d'anthropologie eurocentrique mais révélatrice des peuples indigènes d'Amérique du Sud.

³⁹ Claude LÉVI-STRAUSS. *Mythologiques. Le Cru et le Cuit*. Paris: Plon, 1964.

⁴⁰ Ibid., p. 342.

Food and cooking, and the (fake) global myth of their scarcity, are a category of human, creative practices that are infused with issues related to authenticity, purity, provenance, imaginaries, storytelling, myth, trust, fake and fact. Although such anthropological speculation on origination should always be taken ‘with a grain of salt’,³⁵³⁶ the very concept of veracity very plausibly has an origin in the production, sourcing, trading of nourishment. French anthropologist Claude Lévi-Strauss extracted a structuralist theory of language from his canonical interpretation of the sensuous sensitivities and qualities of foods prepared and eaten by the indigenous cultures of the Bororo people. His first volume of *Mythologiques*,³⁷ *Le Cru et le Cuit (The Raw and the Cooked)* points to origins of conceptual language in distinctions between ‘fresh’ and ‘rotten’, ‘wet’ and ‘dry’, ‘crude’ and ‘prepared’.³⁸

Cooking, particularly with fire, is for Lévi-Strauss a generalisable mediation between nature and society, life and death, the infinite (heavens) and the finite (earth):

The conjunction of a member of the social group with nature must be mediated through the intervention of cooking fire, whose normal function is to mediate the conjunction of the raw product and the human consumer, and whose operation thus has the effect of making sure that a natural creature is at one and the same time cooked and socialized.³⁹

The important function of breaking down proteins to transform raw and pre-digested products of photosynthesis available to human digestibility should survive as a continual and central metaphor across cultures and localities. Similarly, what could be more developmental in the emergence of dual concepts like legitimacy/fraudulent,

³⁵ Nick SEAVER. *Fragments*, May 23, 2019. <<http://nickseaver.net/fragments/2019/5/23/s6aqszq9ocy7ooceanw3y79jh3l4>>

³⁶ M. Z. ROSALDO. « The Use and Abuse of Anthropology: Reflections on Feminism and Cross-cultural Understanding ». In *Women's Studies: Essential Readings*, 1993, p. 90.

³⁷ *Mythologiques* is a quatuor of Eurocentric yet significant anthropologies of indigenous South American peoples.

³⁸ Claude LÉVI-STRAUSS. *The Raw and the Cooked: Mythologiques*, Volume 1. Chicago: University of Chicago Press, 1983.

³⁹ Ibid., p. 336.



© Photo de l'auteur | by the author

fig. 4 Pommes de terre frites crues et cuites dans des friteuses professionnelles, à destination des foules de la foire alimentaire estivale de Laparade, dans le sud de la France. | Raw and cooked potato *frites*, with grease-fryer cooking stations, prepped to service the throngs of summer customers at a food fair in Laparade, southern France.

dans l'émergence de concepts tels que la fidélité, la confiance ou l'opposition légitime/fraudeux, que l'achat et l'échange de substances saines et « fraîches », d'origine locale, qui maintiennent la santé et la vie ?

Les historiens et anthropologues de la culture prêtent des origines culinaires à la narration créative, aux mythes et à la fabrication d'objets artistiques⁴⁰. En tant qu'êtres humains, nous avons dû trouver les moyens de gérer nos besoins, nos désirs et nos responsabilités face à la mort et à l'intégration d'autrui dans la communauté. Ces besoins sont à l'origine de bien d'autres techniques culturelles, dont peut-être la parole ou le langage

⁴⁰ Joseph CAMPBELL. *Pathways to Bliss: Mythology and Personal Transformation*. Novato, CA : New World Library, 2004.

or fidelity and trust, than the procurement and exchange of the 'fresh', locally sourced substances which sustain health and life?

Cultural historians and anthropologists point to the culinary origins of creative storytelling, myth and the making of artful objects.⁴¹ As humans, we have needfully found ways of dealing with our need, desire and responsibility for the death and integration of other beings. It is a need that inaugurates many other cultural techniques, including, perhaps, speech or language itself.⁴² We tell ourselves stories of justification, memorialisation, and

⁴¹ Joseph CAMPBELL. *Pathways to Bliss: Mythology and Personal Transformation*. Novato: New World Library, 2004.

⁴² "Human speech, Leroi-Gourhan thinks, could never have appeared had not the hands (and possibly cooking) rescued the mouth from the duties of gathering and consuming food, a release that in turn released the cranium from the need to support a vigorous dental armature, allowing for much expanded brain volume." John Durham PETERS. *op. cit.*, p. 80.

lui-même⁴³. Nous nous racontons des histoires de justification, de commémoration et de gratitude – nous nous voilons la face par ces petits actes qui nous offrent la distance et le changement de trajectoire dont nous avons besoin, mais qui mettent également en place de plus vastes infrastructures métaboliques dans lesquelles se retrouve leur empreinte.

Des formes de valeur abstraites, imaginées et normalisées, comme l'argent, permettent d'empêcher que l'on endosse la responsabilité directe de la souffrance ou de la disparition d'autres êtres vivants, qu'ils soient animaux ou végétaux. L'argent agit comme un moyen de médiation par procuration pour se soulager du fait d'être mêlé à une situation désagréable⁴⁴. Un certain nombre d'études ont établi le lien entre l'augmentation des taux de criminalité et de violence domestique avec l'exposition à la maltraitance animale dans les abattoirs⁴⁵. Comme le souligne Walter Benjamin, les civilisations reposent sur ce type de barbarie extériorisée⁴⁶. Le commerce et les marchés nous offrent des modes de déni et d'abstraction plausibles: autant de modes de modernisation magique et de transformation financière qui nous permettent par ailleurs de nous faire confiance les uns les autres, d'avoir foi en les institutions, mais aussi de nous endetter auprès d'elles, tout comme auprès d'autrui.

gratitude, small acts of self-deception, providing the necessary distance and misdirection that authorise and haunt larger metabolic infrastructures.

Imagined and normalised, abstract forms of value (e.g., money) operate to keep us from feeling directly responsible for the suffering or demise of other living things, plant or animal. Money is a proxy that mediates a messy involvement in acts that most of us are glad to be relieved of.⁴² This kind of deputizing is a deception that often erupts into violence, shattering individual and collective bonds. For example, a number of studies have linked increases in rates of crime and family violence in communities exposed to animal abuse in slaughterhouse work.⁴³ As Walter Benjamin pointed out, civilizations rely on this kind of externalised barbarism.⁴⁴ Commerce and markets provide modes of plausible deniability and abstraction, many means of modernist magic and financial fakery that also allow us to trust, confide in and become indebted to institutions and one another.

⁴² Danielle CELERMAJER, David SCHLOSBERG, Lauren RICKARDS, Makere STEWART-HARAWIRA, Matthias THALER et al. "Multispecies Justice: Theories, challenges, and a research agenda for environmental politics". *Environmental Politics*, Vol. 30, no. 1-2, p. 119-140.

⁴³ J. R. JACQUES. "The Slaughterhouse, Social Disorganization, and Violent Crime in Rural Communities". *Society & Animals*, Vol. 23, no. 6, 2015, p. 594-612; Amy J. FITZGERALD, Linda KALOF and Thomas DIETZ. "Slaughterhouses and Increased Crime Rates: An Empirical Analysis of the Spillover from "The Jungle" into the Surrounding Community". *Organization & Environment*, Vol. 22, no. 2, 2009, p. 158-184.

⁴⁴ J. R. JACQUES. « The Slaughterhouse, Social Disorganization, and Violent Crime in Rural Communities ». *Society & Animals*, vol. 23, n° 6, 2015, p. 594-612; Amy J. FITZGERALD, Linda KALOF et Thomas DIETZ. « Slaughterhouses and Increased Crime Rates: An Empirical Analysis of the Spillover from "The Jungle" into the Surrounding Community ». *Organization & Environment*, vol. 22, n° 2, 2009, p. 158-184.

⁴⁵ « Il n'est aucun document de culture qui ne soit aussi document de barbarie. » Walter BENJAMIN. « Theses on the Philosophy of History » [1989]. In Stephen Eric BRONNER, Douglas MACKAY KELLNER (dir.). *Critical Theory and Society: A Reader*. New York: Routledge, 2020, p. 255-263. En ligne: <<https://www.cairn.info/revue-cahiers-d-anthropologie-sociale-2008-1-page-9.htm?contenu=article>>

L'une des principales caractéristiques des mythes alimentaires à travers les cultures est qu'ils nous disent quelque chose du passage des sociétés nomades et de chasseurs-cueilleurs à la fondation des « civilisations » plus sédentaires. Dans la tradition chrétienne, cette transition est racontée par la « chute », au cours de laquelle les premiers humains passent d'un état d'innocence authentique et équilibré en lien avec Dieu, à un état de tromperie, de culpabilité et de désobéissance. Le « premier homme », Adam, déclenche cette transition par un acte alimentaire: celui de manger une pomme.

Des travaux récents en sciences humaines – qui lient les études culturelles de géographie alimentaire, sociale et spatiale, avec le savoir contemporain des études alimentaires⁴⁴, l'écologie politique de l'alimentation⁴⁵ et les habitudes alimentaires⁴⁶ – posent un examen critique des systèmes, pratiques, traditions et croyances autour de la nourriture dans un contexte socio-culturel donné, en insistant souvent sur la dimension biopolitique du sujet et les rapports aux non-humains⁴⁷. Les dimensions spatiale et écologique sont utilement signalées par des termes d'étude tels que « bassin alimentaire » (d'après « bassin versant » issu de l'hydrologie et de la gestion de l'eau) qui définit une « zone géographique en expansion dans laquelle circule de la nourriture pour une population donnée⁴⁸ ». Les études et les programmes portant sur les paysages alimentaires des populations autochtones expliquent avec éloquence les difficultés historiques et actuelles des groupes marginalisés et minoritaires à accéder à la

⁴⁴ M. K. GOODMAN, J. JOHNSTON et K. CAIRNS. « Food, Media and Space: The Mediated Biopolitics of Eating ». *Geoforum*, vol. 84, 2017, p. 161-168.

⁴⁵ Ana MORAGUES-FAUS et Terry MARDEN. « The Political Ecology of Food: Carving 'Spaces of Possibility' in a New Research Agenda ». *Journal of Rural Studies*, vol. 55, 2017, p. 275-288.

⁴⁶ Kathleen C. RILEY et Amy L. PAUGH. *Food and Language: Discourses and Foodways across Cultures*. New York: Routledge, 2018.

⁴⁷ David GOODMAN. « Agro-food Studies in the 'Age of Ecology': Nature, Corporeality, Bio-politics ». *Sociologia ruralis*, vol. 39, n° 1, 1999, p. 17-38.

⁴⁸ Xiaowei WANG, *op. cit.*, p. 39.

A main characteristic of food myths across cultures relates explanations for the passage from nomadic and hunter-gatherer societies to the founding of more sedentary 'civilisations'. In Christian traditions, this transition is narrated by "the fall", in which the first humans move from an authentic, balanced state of innocence and relation to God toward a state of deception, culpability and disobedience. The 'first human', Adam, sparks this transition through an alimentary act—the eating of an apple.

Recent work in the humanities—bridging to cultural studies of food and social and spatial geography, contemporary scholarship in food studies,⁴⁹ the political ecology of food⁵⁰ and on "foodways"⁵¹—critically examine systems, practices, traditions and beliefs surrounding food in a particular social or cultural milieu, often with an emphasis on biopolitics and nonhuman relations.⁵² Spatial and ecological dimensions are helpfully pointed to through other terms of study like "foodshed" (after 'watershed', a term from hydrology and water management), "the geographic area that grows and transports food for a particular population".⁵³ Studies and programmes for black, indigenous, and other people of color's alimentary landscapes importantly account for historical and present-day difficulties that marginalised and minority groups have in accessing nutrition and in articulating non-normative or mainstream food cultures without discrimination or judgement.⁵⁴ Accesses to alternative food networks,⁵⁵ food

⁴⁹ M. K. GOODMAN, J. JOHNSTON and K. CAIRNS. "Food, Media and Space: The Mediated Biopolitics of Eating". *Geoforum*, Vol. 84, 2017, p. 161-168.

⁵⁰ Ana MORAGUES-FAUS and Terry MARDEN. "The Political Ecology of Food: Carving 'Spaces of Possibility' in a New Research Agenda". *Journal of Rural Studies*, Vol. 55, 2017, p. 275-288.

⁵¹ Kathleen C. RILEY and Amy L. PAUGH. *Food and Language: Discourses and Foodways across Cultures*. New York: Routledge, 2018.

⁵² David GOODMAN. "Agro-food Studies in the 'Age of Ecology': Nature, Corporeality, Bio-politics". *Sociologia ruralis*, Vol. 39, no. 1, 1999, p. 17-38.

⁵³ Xiaowei WANG, *op. cit.*, p. 39.

⁵⁴ Naya JONES. "Dying to Eat? Black Food Geographies of Slow Violence and Resilience". *ACME: An International Journal for Critical Geographies*, Vol. 18, no. 5, 2019, p. 1076-1099.

⁵⁵ R. SLOCUM. "Whiteness, Space and Alternative Food Practice". *Geoforum*, Vol. 38, no. 3, 2007, p. 520-533.

12

13

nutrition et à développer leurs cultures alimentaires sans jugement ni discrimination⁵⁶. L'accès aux réseaux alimentaires alternatifs⁵⁷, la justice alimentaire⁵⁸, le racisme environnemental⁵⁹, le blanchiment du pain⁶⁰ ou la politique de lutte contre la faim des Black Panthers⁶¹ sont la preuve d'un métabolisme politique qui confirme la réalité des inégalités de race, de genre et de classe. Le lien entre l'émergence de ces problèmes et l'avènement du capitalisme industriel est souligné par le fait que ces ruptures politico-écologiques ont été diagnostiquées par Marx et Engels au XIX^e siècle⁶². Des concepts tels que la « gastro-politique⁶³ », le « gastro-citoyen⁶⁴ » et la « gastro-diplomatie⁶⁵ » nous aident à comprendre ces moments médiatiques où les politiciens avalent de manière performative du « bœuf britannique » ou des « pâtes italiennes » devant la caméra, pour aider à dissiper des inquiétudes lors d'une crise de santé publique ou pour jouer la carte de l'honnêteté.

justice,⁶² environmental racism,⁶³ the whitening of bread,⁶⁴ and the anti-hunger politics of the Black Panthers⁶⁵ manifest a metabolic politics that pulls the veil back on the realities of race, gender and class inequities. That these issues arose through the rise of industrial capitalism is underlined by the fact that these political-ecological 'rifts' were diagnosed by Marx and Engels in the 19th century.⁶⁶ Concepts like "gastro-politics",⁶⁷ "gastro-citizen",⁶⁸ and "gastro-diplomacy"⁶⁹ help us understand media-moments in which politicians performatively ingest "British beef" or "Italian pasta" on-camera to assuage public safety concerns or to perform trustworthiness and authenticity.

⁵⁶ Naya JONES. « Dying to Eat? Black Food Geographies of Slow Violence and Resilience ». *ACME: An International Journal for Critical Geographies*, vol. 18, n° 5, 2019, p. 1076-1099.

⁵⁷ R. SLOCUM. « Whiteness, Space and Alternative Food Practice ». *Geoforum*, vol. 38, n° 3, 2007, p. 520-533.

⁵⁸ Alison Hope ALKON et Julian AGYEMAN (dir.). *Cultivating Food Justice: Race, Class, and Sustainability (Food, Health, and the Environment)*. Cambridge, MA: MIT Press, 2011.

⁵⁹ Rita TURNER. « The Slow Poisoning of Black Bodies: A Lesson in Environmental Racism and Hidden Violence ». *Meridians*, vol. 15, no. 1, 2016, p. 189-204.

⁶⁰ Aaron BOBROW-STRAIN. « White bread bio-politics: purity, health, and the triumph of industrial baking ». *Cultural Geographies*, vol. 15, n° 1, 2008, p. 19-40.

⁶¹ Nik HEYNEN. « Bending the bars of empire from every ghetto for survival: The Black Panther Party's radical antihunger politics of social reproduction and scale ». *Annals of the Association of American Geographers*, vol. 99, n° 2, 2009, p. 406-422.

⁶² John Bellamy FOSTER. « Marx as a Food Theorist ». *Monthly Review*, vol. 68, n° 7, p. 1-8.

⁶³ Kelvin E. Y. LOW. « Gastropolitical Encounters and the Political Life of Sensation ». *The Sociological Review*, vol. 69, n° 1, 2021, p. 190-205.

⁶⁴ Tina MOFFAT et Danielle GENDRON. « Cooking up the "Gastro-citizen" Through School Meal Programs in France and Japan ». *Food, Culture & Society*, vol. 22, n° 1, 2019, p. 63-77.

⁶⁵ Charles SPENCE. « Gastrodiplomacy: Assessing the Role of Food in Decision-making ». *Flavour*, vol. 5, n° 1, 2016, p. 1-16.

⁶⁶ Alison Hope ALKON and Julian AGYEMAN (eds.). *Cultivating Food Justice: Race, Class, and Sustainability (Food, Health, and the Environment)*. Cambridge, MA: MIT Press, 2011.

⁶⁷ Rita TURNER. « The Slow Poisoning of Black Bodies: A Lesson in Environmental Racism and Hidden Violence ». *Meridians*, Vol. 15, no. 1, 2016, p. 189-204.

⁶⁸ Aaron BOBROW-STRAIN. "White bread bio-politics: purity, health, and the triumph of industrial baking". *Cultural Geographies*, Vol. 15, no. 1, 2008, p. 19-40.

⁶⁹ Nik HEYNEN. "Bending the bars of empire from every ghetto for survival: The Black Panther Party's radical antihunger politics of social reproduction and scale". *Annals of the Association of American Geographers*, Vol. 99, no. 2, 2009, p. 406-422.

⁷⁰ John Bellamy FOSTER. "Marx as a Food Theorist". *Monthly Review*, Vol. 68, no. 7, p. 1-8.

⁷¹ Kelvin E. Y. LOW. "Gastropolitical Encounters and the Political Life of Sensation". *The Sociological Review*, Vol. 69, no. 1, 2021, p. 190-205.

⁷² Tina MOFFAT and Danielle GENDRON. "Cooking up the "Gastro-citizen" Through School Meal Programs in France and Japan". *Food, Culture & Society*, Vol. 22, no. 1, 2019, p. 63-77.

⁷³ Charles SPENCE. "Gastrodiplomacy: Assessing the Role of Food in Decision-making". *Flavour*, Vol. 5, no. 1, 2016, p. 1-16.

À une période où il est difficile de voir l'utilité ou la plausibilité de beaucoup d'autres types d'universalismes précédemment projetés, il reste « vrai » que tout être vivant doit manger et a toujours eu besoin de manger, et que la vie en tant que telle se construit sur la mort d'autres êtres vivants. Cette « rare et solide généralisation du comportement humain^① », cette « vérité » fondamentale – presque incongrue ou désagréable compte tenu des valeurs des civilisations occidentales – a poussé toutes sortes de systèmes et d'imaginaires à mettre en place sa propre médiation sous la forme d'une superposition de couches narratives, mythologiques, médiatiques et technologiques. Val Plumwood nous rappelle que « tous les êtres écologiquement incarnés existent comme nourriture pour d'autres êtres » et que « la supériorité culturelle de l'Occident s'efforce de nier [...] que nous, les humains, pouvons avoir notre place dans la chaîne alimentaire au même titre que les autres animaux^② ». Le fait de penser notre intimité écologique et de s'y reconnecter à travers la nourriture couple l'« intimité intestinale^③ » des êtres humains à des processus planétaires immémoriaux et aux réalités de l'existence médiatisée, infrastructurelle et mondialisée. Comme l'écrit la chercheuse Huiying Ng, il s'agit d'imaginaires à potentiels, afin de métaboliser l'espoir^④.

B pour *Baking Bogus* [Bidon]

Dans son livre d'histoire des civilisations *Homo domesticus – Une histoire profonde des premiers États*, James Scott, professeur en sciences politiques, avance « l'hypothèse céréalière », selon laquelle pratiquement tous les États classiques n'ont jamais été fondés que sur les céréales. « L'histoire n'a pas gardé trace de l'existence d'États du manioc, du sagou, de l'igname, du taro, du plantain, de l'arbre à pain ou de la patate douce. (Les

^① John Durham PETERS, *op. cit.*

^② Val PLUMWOOD. *The Eye of the Crocodile*. Canberra: ANU Press, 2012.

^③ Elspeth PROBYN. *Carnal Appetites: FoodSexIdentities*. New York: Routledge, 2003, p. 16.

^④ <<https://www.anthropocene-curriculum.org/contribution/soils-metabolic-rift-metabolizing-hope-interrupting-the-medium>>

In a moment when it is difficult to see the usefulness or plausibility of many other kinds of previously projected universalisms, it remains 'true' that every living thing must eat and has always needed to eat, and also, as such, that life is predicated on the death of other beings. This "rare robust generalisation about human behaviour",¹⁴ this fundamental 'truth', becoming incongruous or unpalatable to the overt values of Western civilisations, has precipitated all kinds of systems and imaginaries for its mediation through and beneath layers of storytelling, mythology, media and technology. Val Plumwood reminds us how "all ecologically embodied beings exist as food for some other beings," and how "the human supremacist culture of the West makes a strong effort to deny [...] that we humans can be positioned in the food chain in the same way as other animals."¹⁵ Thinking and connecting anew with our own ecological intimacy through food couples the "gut-level intimacy"¹⁶ human beings have with deep-time planetary processes and with the realities of mediated, infrastructural and globalised existence. These are imaginaries with potentials, as Huiying Ng writes, to metabolise hope.¹⁷

B is for Baking Bogus

In the civilisational history *Against the Grain*, James Scott puts forward "the grain hypothesis", which states that virtually all classical States have only ever been based on grain. "History records no cassava states, no yan, no sweet potato states. ("Banana republics" don't qualify)", writes Scott.¹⁸ Wheat and grain are well suited to proto-modern state crafts like concentrated production, tax assessment, appropriation, storage, and the imposition

¹⁴ John Durham PETERS, *op. cit.*

¹⁵ Val PLUMWOOD. *The Eye of the Crocodile*. Canberra: ANU Press, 2012.

¹⁶ Elspeth PROBYN. *Carnal Appetites: FoodSexIdentities*. New York: Routledge, 2003, p. 16.

¹⁷ <<https://www.anthropocene-curriculum.org/contribution/soils-metabolic-rift-metabolizing-hope-interrupting-the-medium>>

¹⁸ James C. SCOTT. *Against the Grain*. New Haven: Yale University Press, 2017.

"républiques bananières" n'entrent pas dans cette catégorie!», écrit Scott¹⁹. Le blé et les céréales sont bien adaptés à l'artisanat des États proto-modernes où la production concentrée, l'évaluation fiscale, l'appropriation, le stockage et la rareté (avec le rationnement, par exemple) sont organisés. La terre, le blé et les céréales se situent d'un côté d'une chaîne médiatique-infrastructurelle où la documentation technique (et ses archives) sur les réseaux sociaux de la cuisson du pain au levain a connu un essor soudain en 2020, lors de la pandémie de coronavirus et des confinements successifs. Jamais auparavant l'échelle à laquelle la nourriture en tant que média a été médiatisée, racontée et re-racontée, publiée et republiée, n'avait été si vaste et généralisée.

Le chercheur en *media studies* Gwyn Easterbrook-Smith explique en quoi une telle orientation performative vers le pain marque des changements historiques et politiques dans la nature des pratiques domestiques et artisanales et dans la création de ce qui est présenté comme un aliment authentique. Dans le cas du « *bread baking* sur Instagram », c'est « la capacité de ne pas participer à la préparation des aliments [qui] est l'un des mécanismes par lesquels s'y consacrer se construit comme un loisir²⁰ ». Le *bread baking* sur Instagram est un phénomène dans lequel les performances d'authenticité et d'identité relèvent essentiellement d'une négociation. Ces boulangers amateurs tentent d'établir un capital culturel culinaire à travers la production sociale de « vrai pain ». Ce qui s'exprime, parmi ce qui représente désormais des millions de publications sur Instagram accompagnées des hashtags #sourdough [levain] ou #breadmaking, ce sont des inquiétudes et des préoccupations quant au fait d'être accepté comme de « vrais boulangers » ou de « vrais gastronomes », ou au contraire d'être considéré comme un *newbie* [débutant], ce qui peut parfois provoquer le syndrome de l'imposteur chez ces *foodies* [amateurs de cuisine] des réseaux sociaux.

¹⁹ James C. SCOTT. *Homo domesticus – Une histoire profonde des premiers États*. Paris: La Découverte, 2019.

²⁰ Gwyn EASTERBROOK-SMITH. « By Bread Alone: Baking as Leisure, Performance, Sustenance, During the COVID-19 Crisis ». *Leisure Sciences*, Vol. 43, no. 1-2, 2021, p. 36-42.

of scarcity (for example, through rationing). Soil, wheat and grain are one side of a media-infrastructure chain at the other end of which is the phenomenon of sourdough bread baking and its documentation through social media, an activity that was given a sudden boost during the 2020 coronavirus pandemic and its associated lockdowns. Never before has the scale at which food as media could be mediated, told and retold, posted and reposted, been so great and widespread.

Media-researcher Gwyn Easterbrook-Smith writes how such a performative orientation toward bread marks historical, political shifts in the nature of domestic, artisanal practices and in the creation of what is touted as a genuine, authentic food. In the case of "Instagram-bread-baking" it is "the ability not to partake in food preparation [that] is one of the mechanisms by which engaging in it is constructed as leisure".²¹ Instagram-bread-baking is a phenomenon in which performances of authenticity and identity are negotiated, as home-bakers attempt to establish culinary cultural capital through the social production of "real bread". Many of the now millions of Instagram posts tagged with #sourdough or #breadmaking express performance anxieties or concerns about being accepted as authentic 'real bakers' and dedicated 'real foodies', or being labelled as 'newbies', provoking online foodie 'imposter syndrome'.

Une pêche douteuse



© Photos de l'auteur | by the author

Au mois de juillet 2021, j'ai eu l'occasion de discuter et de partager un repas avec un groupe de pêcheurs qui pratiquent leur activité dans les eaux côtières de Calabre, en Italie. Je m'y étais rendu pour tenter de comprendre les distances et interpolations entre les pratiques réelles et imaginaires d'approvisionnement durable et à petite échelle de produits en provenance de la mer Méditerranée : entre infrastructures métaboliques et imaginaires métaboliques. Nos discussions portaient en partie sur la durabilité de la pêche en tant que mode de vie et entreprise commerciale. À la fin d'un tour en mer, j'ai demandé combien d'argent ils parviendraient à tirer de leur prise. Que représenteraient les bénéfices de la demi-douzaine de compartiments en plastique et en polystyrène, contenant des calmars, des dorades, des

tassergals, chargés dans un camion sur la jetée ? La réponse du capitaine m'a surpris : « À peu près autant que ce que nous avons dépensé en diesel aujourd'hui », indiquant qu'ils atteignent généralement leur seuil de rentabilité de cette manière, ou pas.

Notre conversation a ensuite dévié – en raison notamment de la présence d'un agent d'un Groupe d'action locale pêche de l'UE – sur les autres activités génératrices de profit qui ont été expérimentées puis adoptées dans cette petite communauté de pêcheurs côtiers. Parmi ces dernières figurent des produits de spécialité, mais aussi un certain nombre de programmes de *pesca turismo* [tourisme de la pêche] qui m'ont paru assez radicaux : les touristes peuvent payer pour participer à des excursions de pêche en mer avec le capitaine, mais

aussi dîner avec les familles, et même passer la nuit chez les pêcheurs. Si la valeur des produits présumés de la pêche (c'est-à-dire les fruits de mer) est inférieure à celle de la performance de leur identité de pêcheur, en arrivent-ils à faire semblant d'être eux-mêmes ?

Fishy Fishing



In July 2021, I had the opportunity to speak with, interview and eat with a group of people who fish in the coastal waters of Calabria, Italy. I was there to try and understand the distances and interpolations between real and imagined practices of sustainable, small-scale seafood sourcing in the Mediterranean: between metabolic infrastructures and metabolic imaginaries. Our discussions were in part about the sustainability of fishing as a way of life and commercial enterprise. At the end of one boat trip out into the Mediterranean, I asked how much money would be earned from the catch. How much profit would be made from the half-dozen sorted plastic and styrofoam boxes of squid, sea bream, dorada and bluefish that were being loaded into a truck on the pier? The answer surprised me: "About the same as we spent on diesel fuel today", said the

captain, reporting that they typically broke even in this way, or worse.

Our conversation then veered, in part because a development officer from an E.U. Fisheries Local Action Group was present, to the other profit-generating activities that have been prototyped and implemented in this small, coastal fishing community. Amongst these were speciality products, but also a number of what seemed to me quite radical '*pesca turismo*' ('fish tourism') schemes. Tourists could pay to do things like come along on fishing excursions with the captain, but also have dinner with their family, or even sleep overnight at the fisherfolks' house. If the supposed products of fishing (i.e., seafood) become less valuable than performing the identity of 'fisherman', does that mean they are faking it?

(Agri)culture du faux



© Photos de l'auteur | by the author

En septembre 2017, j'ai fait partie d'un projet collaboratif pour le festival d'art médiatique *Abandon Normal Devices*, qui s'est tenu cette année-là dans la ville de Castleton, dans le Derbyshire en Angleterre. Nous étions logés dans la grande maison tentaculaire d'un fermier – un homme bavard et enclin à la discussion, notamment autour des projets qui nous avaient amenés là, ainsi qu'au sujet de son travail à la ferme.

Un matin, au petit-déjeuner, nous discutions de ce qu'il allait faire ce jour-là, et de toute évidence, il n'était pas content du début de sa journée. Ce matin-là, il devait « déplacer les moutons », car une équipe de production de la BBC souhaitait avoir en toile de fond la plus grande partie d'une colline sur son terrain, et le réalisateur n'était pas satisfait de l'emplacement des

moutons. Au cours des jours suivants, il nous est apparu clair que cette maison et ce terrain n'étaient pas la propriété du fermier mais celle d'une entité nommée National Trust for Places of Historic Interest or Natural Beauty [Fonds national pour les lieux d'intérêt historique ou de beauté naturelle], une organisation publique britannique formée au XIX^e siècle et qui possède à présent près de 300 000 hectares et plus de 350 bâtiments, jardins et fermes à travers le Royaume-Uni.

À bien des égards, cette « ferme » dans laquelle je logeais n'était pas une ferme mais une toile de fond pour une performance dont le titre aurait pu être « Une ferme anglaise ». Cela signifie-t-il qu'il ne s'agit pas d'une vraie ?

Farming Fakes



In September of 2017, I was part of a collaborative project for the media art festival *Abandon Normal Devices*, which was that year held in a town called Castleton, in Derbyshire, England. There, our accommodations were arranged in the large, sprawling house of a farmer, a man who was often interested in chatting, discussing the projects we were there to do, and what he was up to on the farm.

One morning, over breakfast, we were discussing what he was setting off to do for the day, and it was apparent that he was not pleased at all with the start of his day's agenda. First thing that morning, he had to "move the sheep", as he put it, because a BBC production crew was filming in such a way that the largest portion of a hillside on his farm was the backdrop, and the film director didn't like where the sheep

were. Over the course of the next few days, it also became clear that the house and land we were staying on were not the farmer's property but land owned by something called the National Trust for Places of Historic Interest or Natural Beauty, a British public organization that was formed in the 19th century and now owns almost 300,000 hectares and over 350 buildings, gardens, and farms, across the U.K. This 'farm' I was staying on was, in many ways, not a 'farm' but a backdrop for a performance one could call "An English Farm". Does that mean it's fake?

Les boulanger, du moins ceux issus des cultures anglo-saxonnes, souffrent depuis des millénaires d'allégations d'inauthenticité. Depuis que le commerce de boulangerie est une activité majeure en Europe, les boulanger sont soumis à des ordonnances de défense des droits des consommateurs strictes et à des restrictions légales, comme en témoigne la place centrale du pain dans l'alimentation européenne. En économie politique aux prémices de cette activité, les boulangeries étaient alliées aux moulins et formaient avec eux un monopole dans leurs régions locales. Ces deux entités étaient extrêmement impopulaires et continuellement accusées de lésiner sur le poids et la qualité du pain. La réponse à ce scepticisme public fut la *baker's dozen* [treize à la douzaine], soit la coutume du boulanger d'inclure un pain supplémentaire dans un sac de douze pour s'assurer qu'il n'y aurait pas d'accusations de manquement sur le produit. L'ouvrage *Bread: A Slice of History* [Le Pain: une tranche d'histoire] de Marchant, Reuben et Alcock raconte à quel point les boulanger anglais étaient publiquement et fréquemment humiliés pour leurs infractions à la réglementation sur cet aliment de base, notamment sur sa qualité⁶⁷. Le statut de la boulangerie en tant qu'activité sujette aux premières régulations alimentaires signifie que les boulanger furent parmi les premiers à « labéliser » leurs produits. Chaque boulanger recevait un tampon ou une marque à apposer sur son pain afin que les produits de qualité inférieure puissent être retrouvés, et le boulanger puni. Depuis la Grèce antique et les Romains, la présence de sable ou de cendres dans le pain représentait une infraction et les boulanger pouvaient donc faire l'objet d'accusations. Les archives dentaires archéologiques en témoignent: les dents s'usent avec la consommation de pain contenant du sable⁶⁸.

Bakers, at least in Anglo-Saxon cultures, have long suffered from allegations of inauthenticity for millennia. As long as baking has been a distinct trade in Europe, bread-makers have been the subject to strict consumer's rights advocacy ordinances and legal restrictions, arising from and underlining the centrality of bread in European diets. The political economy of early baking meant that bakeries were allied with flour mills, and both were monopolies in their local regions. These were, as such, fiercely unpopular trades, and their tradesmen were continuously accused of disingenuous activity, of skimping on loaf weights and quality. A response to this widespread public skepticism was the development of the "baker's dozen", arising from the custom of the baker to include an extra loaf in a sack of twelve to ensure there would be no accusations of shorting on the product. Marchant, Reuben and Alcock's *Bread: A Slice of History* recounts how fiercely and often English bakers were publicly shamed as punishment for regulation infringements of this staple food and its quality.⁶⁶ Baking's status as the site of early food governance means that bakers were amongst the first to 'label' their products, each baker was given a stamp or mark to place on their bread so that loaves of substandard quality could be traced back and the baker punished. Accusations and infractions—e.g., the presence of sand or ash in bread—have been the presence of sand or ash in bread have been common since Greek and Roman times, as is evidenced by archaeological dental records—the eating of sandy bread wears down the teeth.⁶⁷

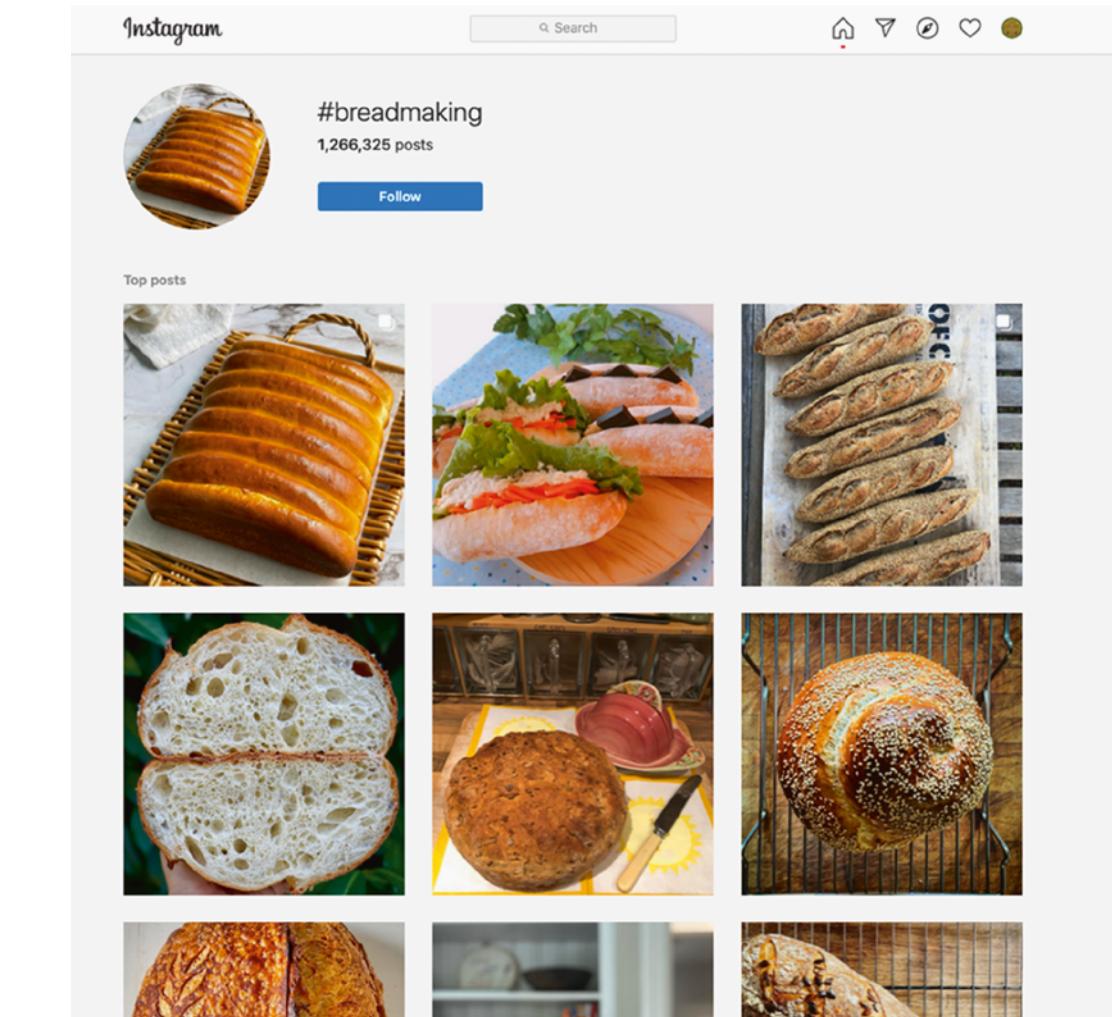
⁶⁷ John MARCHANT, Bryan REUBEN et Joan P. ALCOCK. *Bread: A Slice of History*. Gloucestershire: History Press, 2008.

⁶⁸ Naum JASNY. «The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans». *Osiris*, vol. 9, 1950, p. 227-253.

⁶⁶ John MARCHANT, Bryan REUBEN and Joan P. ALCOCK. *Bread: A Slice of History*. Gloucestershire: History Press, 2008.

⁶⁷ Naum JASNY. "The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans". *Osiris*, Vol. 9, 1950, p. 227-253.

17



^{fig.5} 1 244 325 publications Instagram regroupées sous le hashtag #breadmaking. Il existe d'autres hashtags populaires sur le même thème comme #realbread (1 016 632 publications au moment d'écrire ces lignes) et #sourdough (5 344 120 publications). | 1,244,325 Instagram posts tagged with #breadmaking. Other popular related hashtags are #realbread (as of this writing, 1,016,632 posts) and #sourdough (5,344,120 posts).

La blancheur du pain, en l'absence de telles adulterations, fut associée à la qualité des produits de boulangerie. Elle n'a évolué qu'avec la résurgence récente des cuissons artisanales de pains complets et plus foncés. Aaron Bobrow-Strain, professeur en politique alimentaire, note qu'au milieu du xx^e siècle en Amérique,

la signification du blanc s'est progressivement figée autour des notions de pureté et de contrôle. À cette époque, le ressenti collectif de l'Amérique blanche sur les nuances ambiguës de la blancheur raciale était plus instable qu'à tout autre moment de son histoire [...] La blancheur, comme jamais auparavant, était devenue synonyme de contrôle sur un désordre menaçant, et cette association s'est manifestée sur la scène de multiples théâtres, y compris celui de la production alimentaire.⁶⁸

F pour Food Forgery

La contrefaçon d'aliments est une préoccupation continue des consommateurs, des entreprises agroalimentaires et des organisations gouvernementales du monde entier. Sur la base d'un taux de fraude sur produit de 5 à 7 % dans le monde, la vente d'aliments contrefaits est censée coûter à l'industrie jusqu'à 34 milliards d'euros par an.⁶⁹ Les aliments les plus communément falsifiés sont les produits en vrac qui peuvent être dilués ou altérés comme l'était la farine avant l'arrivée des syndicats de boulangers britanniques. Les produits à marge élevée comme l'huile d'olive, le miel et le sirop d'érable peuvent être coupés avec d'autres huiles ou ingrédients liquides pour obtenir de plus gros volumes de produits qui peuvent être vendus à des prix plus élevés. À titre d'exemple, seule la Nouvelle-Zélande fabrique du miel de manuka, un miel monofloral et antibactérien, car c'est le seul endroit au monde où les abeilles européennes peuvent butiner le

The whiteness of bread, in the absence of such adulterations, has created an association between 'whiteness' and 'quality' of baked goods that is only now being tempered by the resurgence of artisanal baking of wholegrain and darker loaves. Aaron Bobrow-Strain notes how later in mid-20th Century America

the meaning of white was increasingly stabilized around notions of purity and control. At a time when white America's collective sense of the ambiguous shades of racial whiteness was more unstable than at any other time in its history [...] Whiteness, as never before, had become synonymous with control over threatening disorder, and this association manifested itself in multiple arenas, including food production.⁶⁸

F is for Food Forgery

Food forgery is an ongoing concern of consumers, agri-business and governmental organisations worldwide. Based on a 5-7% rate of product fraud globally, the selling of counterfeit foods is supposed to cost the industry up to 34 billion euros per year.⁶⁹ The most commonly forged foods are bulk products that can be diluted or adulterated as flour was before the rise of British baker's guilds. High-margin products like olive oil, honey and maple syrup can be 'cut' with other oils or liquid ingredients, resulting in larger volumes of product that can be sold at higher prices. As one example, New Zealand is the only place where the monofloral, anti-bacterial "Manuka honey" is made, as it is the only place where the European honey bees can feed on the nectar of the manuka tree, the Maori name of a kind of native, flowering tea tree. The total amount of production is around 1700 tons annually, and yet over 10,000 tons of the product is sold per year internation-

⁶⁸ Aaron BOBROW-STRAIN. «White Bread: A Social History of the Store-Bought Loaf». *The American Historical Review*, vol. 118, n° 3, juin 2013, p. 875.

⁶⁹ Adam COX, Ansgar WOHLSCHELEGEL, Lisa JACK et Edward SMART. *The Cost of Food Crime*, 2020. <<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/the-cost-of-food-crime.pdf>>

nectar des fleurs du manuka — le nom maori d'un arbre à thé indigène. Le taux de production s'élève à environ 1700 tonnes par an, et pourtant, plus de 10 000 tonnes en sont vendues à l'échelle internationale.⁷⁰ Les substitutions d'espèces visuellement impossibles à distinguer sont la principale forme de fraude liée au poisson, tout comme certaines pratiques telles que le glaçage qui favorise la rétention d'eau afin augmenter le poids des poissons pêchés de plus de 50 % — une véritable escroquerie pour les consommateurs. Les injections de gel pour gonfler les produits tels que les crevettes et les pétoncles, ou les colorants qui altèrent l'intérieur ou l'extérieur des prises de qualité inférieure représentent d'autres formes de fraude aux fruits de mer. La falsification alimentaire à des fins lucratives par l'apposition de faux labels ou par la publicité mensongère reste sensible pour les producteurs comme pour les consommateurs, mais n'est bien sûr pas aussi grave que les contrefaçons alimentaires qui peuvent entraîner une hospitalisation, voire la mort. Parmi ces pratiques, il y a celle du remplacement des poissons comestibles par des espèces naturellement toxiques⁷¹ ou par d'autres espèces moins chères et plus abondantes qui peuvent toutefois provoquer de graves réactions allergiques. Elles comprennent également les injections d'alcool méthylique potable, comme dans le cas d'une épidémie en 2012 qui a causé le décès de 38 personnes en République tchèque et de 4 autres en Pologne.⁷²

Bien qu'il soit facile d'apprécier le cas des aliments contrefaits à risques pour la santé et la sécurité comme étant inacceptable et contraire à l'éthique, la frontière entre une modification délibérée ou une fausse image des aliments et la substitution culinaire calculée et

⁷⁰ Jonathan LEAKE. «Food Fraud Buzz Over Fake Manuka», in Adam COX, Ansgar WOHLSCHELEGEL, Lisa JACK et Edward SMART. *The Cost of Food Crime*, 2020. En ligne : <<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/the-cost-of-food-crime.pdf>>. *The Times*, 2013. <<https://www.theaustralian.com.au/news/world/food-fraud-buzz-over-fake-manuka-honey/news-story/e58d5d067d615b20c71bdo4864f4397c?sv=19257289eee96e07ebbd438d97c8a89b>>

⁷¹ Alan REILLY. «Overview of Food Fraud in the Fisheries Sector». FAO *Fisheries and Aquaculture Circular*, (C1165), I-21, 2018.

⁷² Helen KENDALL, B. CLARK, C. RHYMER, S. KUZNESOF, J. HAJSLOVA et al. «A Systematic Review of Consumer Perceptions of Food Fraud and Authenticity: A European Perspective». *Trends in Food Science & Technology*, vol. 94, 2019, p. 79-90.

ally.⁷⁰ Visually indistinguishable species substitutions are the main form of fish fraudulence, as are practices like 'overglazing', which increases water retention and can bulk up weights of caught fish by over 50%, defrauding consumers and adding unwanted and potentially harmful chemicals. Gel injections that 'plump up' products like shrimp and scallops or colourings that alter the interior or exterior of lower quality catches are other forms of seafood fraud. Food doctoring for motives of profit, through techniques like mislabeling or false advertising, is important to producers and consumers alike but are, of course, not as grave as food forgeries that result in hospitalisation or even death. These include the replacing of edible fish with other, cheaper and more plentiful species that can cause serious allergic reactions or with species that are naturally toxic.⁷¹ The spiking of drinkable alcohol with methanol as in an outbreak in 2012 caused 38 deaths in the Czech Republic and a further four fatalities in Poland.⁷²

Although cases in which fake foods present risks to health and safety are easy to appraise as unethical and unacceptable, the line between the deliberate alteration or misrepresentation of food and a calculated, creative stroke of culinary substitution can at times get

⁷⁰ Jonathan LEAKE. «Food Fraud Buzz Over Fake Manuka», in Adam COX, Ansgar WOHLSCHELEGEL, Lisa JACK et Edward SMART. *The Cost of Food Crime*, op. cit. <<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/the-cost-of-food-crime.pdf>>. *The Times*, 2013. <<https://www.theaustralian.com.au/news/world/food-fraud-buzz-over-fake-manuka-honey/news-story/e58d5d067d615b20c71bdo4864f4397c?sv=19257289eee96e07ebbd438d97c8a89b>>

⁷¹ Alan REILLY. «Overview of Food Fraud in the Fisheries Sector». FAO *Fisheries and Aquaculture Circular*, (C1165), I-21, 2018.

⁷² Helen KENDALL, B. CLARK, C. RHYMER, S. KUZNESOF, J. HAJSLOVA et al. «A Systematic Review of Consumer Perceptions of Food Fraud and Authenticity: A European Perspective». *Trends in Food Science & Technology*, Vol. 94, 2019, p. 79-90.



© Droits réservés

fig.6 Voici peut-être le summum en matière de contrefaçon créative d'aliments : la tradition artisanale japonaise des *shokuhin sampuru* (plats en plastique, cire, résine ou silicone) tente d'imiter les aliments à la perfection, afin qu'ils puissent être exposés en vitrine des restaurants et sur les stands de nourriture sans jamais se détériorer, ni se décomposer. | Perhaps the pinnacle of creative food forgery, the Japanese plastic, wax, resin or silicon craft tradition of *shokuhin sampuru* creates objects that attempt to perfectly imitate foodstuff, so that they can be exhibited in restaurant window and on food delivery carts without ever deteriorating or decomposing.

créative relève parfois de la zone grise. Le film *Sour Grapes*④ est un documentaire de 2016 sur un amateur de vin sociable et sympathique, connu des cercles de riches gastronomes autoproclamés des côtes est et ouest des États-Unis (tous des hommes) pour être à la fois de bonne compagnie et avoir un très bon nez pour le vin. Cet homme, nommé Rudy Kurniawan, était aussi un escroc qui produisait des vins d'assemblage similaires à des millésimes inestimables, puis les mettait en bouteille, les ré-étiquetait et vieillissaient leur apparence dans la cuisine de son appartement. Désormais en prison, il a amassé des millions de dollars en vendant des millésimes

blurry and grey. The 2016 film *Sour Grapes*⑤ is a documentary about an affable, gregarious wine connoisseur active on both coasts of the U.S., who was known in circles of affluent self-styled gastronomes (all male), to be both great companies and have a very fine 'nose' for wine. His name was Rudy Kurniawan, and it turned out that he was also a conman, who produced blended wines that were similar to priceless vintages, and then bottling, relabeling, waxing and distressing (the forger's activity of making something appear aged) them in the kitchen of his apartment. Kurniawan, for a while (he is now in prison), made millions of dollars selling French

④ <<https://www.imdb.com/title/tt5728684/>>. Je remercie Toshiaki Ozawa de m'avoir fait découvrir ce film et je lui suis profondément reconnaissant pour les nombreuses conversations éclairées que nous avons eues et que nous continuons d'avoir sur la nourriture, l'authenticité, la culture, la cuisson et la fermentation.

⑤ <<https://www.imdb.com/title/tt5728684/>>. I am indebted to Toshiaki Ozawa for referring me to this movie, and deeply thankful for the many insight-generating conversations we have had, and continue to have, about food, authenticity, culture, cooking, and fermentation.

de vins français qui n'avaient jamais existé. Face à ces nouveaux riches californiens souvent inexpérimentés, son histoire et sa capacité à recréer ces vins lui conféraient beaucoup de sympathie – une sympathie d'autant plus poignante dans le cadre de l'escroquerie de ce cortège d'hommes particulièrement et inutilement riches. Beaucoup des victimes de Kurniawan semblaient ne pas vouloir croire qu'il les avait escroquées et l'ont défendu, dans une certaine mesure, même après son arrestation et sa condamnation à dix ans de prison. De la même manière que *F for Fake* dresse entre autres le portrait de l'artiste et faussaire Elmyr de Hory et de l'acteur et charlatan Orson Welles, *Sour Grapes* est aussi l'histoire d'un savant et d'un artisan dont le talent résidait dans l'imitation de grands vins et l'éloquence de ses performances épiciennes.

21

Il existe de nombreux cas dans lesquels nous préférons ne pas savoir ce que nous mangeons, buvons ou digérons, tout comme il est possible de ne pas vouloir connaître la vraie nature de quelqu'un, ni savoir qu'une œuvre d'art que nous possédons est une contrefaçon⑥. Le faux est toujours ambigu et ambivalent, un mélange d'illusion créative et de mensonge trompeur. En présument que nous sommes toujours à la recherche de la « vérité », nous ignorons la beauté productive de l'artifice, de la ruse et du design – et la prévalence pure et simple de la contrefaçon et de la performance – dans les domaines culturel et culinaire. Les faux et les contrefaçons, ainsi que les imaginaires métaboliques sur lesquels ils s'appuient, sont des rappels supplémentaires et plutôt solennels que « la vérité est une affaire d'imagination »⑦.

wine year-vintages that had never actually been created. Confronted with the often-untrained palettes of nouveau-rich Californians, Kurniawan's ability to express and recreate these wines, and his story, provokes a good deal of sympathy for him. This compassion is particularly poignant against a background of the unsympathetic, pointlessly and overly affluent men that he swindled. Many of Kurniawan's 'victims' did not seem to want to believe they had been swindled and defended him to some degree even after he was arrested, found guilty and given ten years in prison. In the same way that *F for Fake* renders a portrayal of the artist and forger Elmyr de Hory and the actor and charlatan Orson Welles, amongst others, *Sour Grapes* is also the story of a savant, a craftsman whose art was the imitation of great wines and in his convincing performance as an epicure.

There are many cases in which we might rather not know what we eat, drink or digest is not what we think it is, just as we may not wish to know someone's true nature, nor that an artwork we own is a forgery.⁷⁴ The fake is always ambiguous and ambivalent, a mix of creative illusion and deceptive falsehood. To presume ourselves always in search of the 'truth' is to discount the productive beauty of artifice, craftiness and design—and the sheer prevalence of fakery and performance—in matters cultural, and culinary. Fakes and forgery, and the metabolic imaginaries they rely upon, are further and rather solemn reminders that "truth is a matter of the imagination."⁷⁵

④ Selon une rumeur relayée de temps à autre par les médias en ligne américains mais qui reste à prouver publiquement, le cæcum de porc, autrement dit son anus, serait vendu et servi dans certains restaurants en tant qu'imitation de calamari frit. Dans un reportage plutôt décontracté sur la question, le journaliste exprime de la compassion pour les positions d'ignorance bête autour de la substitution des fruits de mer. Voir l'épisode de la série radiophonique *This American Life* intitulé « *Doppelgängers* » diffusé le 11 janvier 2013 sur la Chicago Public Radio. Disponible à l'adresse : <<https://www.thisamericanlife.org/radio-archives/episode/484/doppelgangers>> (Calhoun, B. (2013) Narrateur. « *Dead Ringer* », *This American Life*. Episode 484. « *Doppelgängers* », 11 janvier.)

⑤ Dans l'introduction de *La Main gauche de la nuit*, op. cit., Ursula K. LE GUIN décrit en quoi son roman est une métaphore : « si j'avais pu le dire de manière non métaphorique, je n'aurais pas écrit tous ces mots, [...] ne me serais jamais assise à mon bureau et n'aurais jamais utilisé mon encre et mon ruban de machine à écrire pour vous dire, ainsi qu'à moi-même, et de manière plutôt solennelle, que la vérité est une affaire d'imagination. »

⑥ There is a yet to be publicly proven rumour that circulates every few years through U.S. online media that pork bung, the cæcum or anus of a pig, is served and sold at restaurants as deep fried, 'imitation' calamari or fake squid. In a light-hearted investigative report addressing this rumour the reporter develops sympathy for positions of blissful ignorance around seafood substitution. See *This American Life*, episode entitled "Doppelgängers" from Chicago Public Radio from January 11, 2013. Available at: <<https://www.thisamericanlife.org/radio-archives/episode/484/doppelgangers>> (Calhoun, B. (2013) Narrator. "Dead Ringer", *This American Life*. Episode 484. "Doppelgängers", January 11.)

⑦ In the introduction to Ursula K. LE GUIN. *The Left Hand of Darkness*, op. cit., she writes how the entire novel was a metaphor, as "If I could have said it non-metaphorically, I would not have written all these words, [...] never have sat down at my desk and used up my ink and typewriter ribbon in informing me, and you, rather solemnly, that the truth is a matter of the imagination."

Ouvrages | Books

- ALKON, Alison Hope et Julian AGYEMAN (dir). *Cultivating Food Justice: Race, Class, and Sustainability*. Cambridge, MA: MIT Press, 2011.
- CAMPBELL, Joseph. *Pathways to Bliss: Mythology and Personal Transformation*. Novato: New World Library, 2004.
- FULLER, Matthew et Eyal WEIZMAN. *Investigative Aesthetics: Conflicts and Commons in the Politics of Truth*. Londres: Verso Books, 2021.
- KITTLER, Friedrich. *Optical Media: Berlin Lectures 1999*. Traduit par Anthony Enns. Londres: Polity, 2010.
- LATOUR, Bruno. *Enquête sur les modes d'existence. Une anthropologie des modernes*. Paris : La Découverte, 2012.
- LE GUIN, Ursula. K. *La Main gauche de la nuit*. Traduit de l'américain par Jean Bailhache. Paris : Robert Laffont, 1971.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologiques. Le Cru et le Cuit*. Paris : Plon, 1964.
- MARCHANT, John, Bryan REUBEN et Joan P. ALCOCK. *Bread: A Slice of History*. Gloucestershire: History Press, 2008.
- MOTEN, Fred. *Black and Blur*. Durham: Duke University Press, 2017.
- PETERS, John Durham. *The Marvelous Clouds, Toward a Philosophy of Elemental Media*. Chicago: University of Chicago Press, 2015.
- PLUMWOOD, Val. *The Eye of the Crocodile*. Canberra: ANU Press, 2012.
- PROBYN, Elspeth. *Carnal Appetites: FoodSexIdentities*. New York: Routledge, 2003.
- RILEY, Kathleen C. et Amy L. PAUGH. *Food and Language: Discourses and Foodways across Cultures*. New York: Routledge, 2018.
- SCOTT, James C. *Homo domesticus – Une histoire profonde des premiers États*. Paris : La Découverte, 2019.
- WANG, Xiaowei. *Blockchain Chicken Farm: And Other Stories of Tech in China's Countryside*. New York: FSG Originals, 2020.

Chapitres ou articles dans un ouvrage ou une revue | Chapters or articles in a book or a journal

- BENJAMIN, Walter. Theses on the Philosophy of History [1989]. In BRONNER, Stephen Eric et Douglas MACKAY KELLNER (dir.). *Critical Theory and Society: A Reader*. New York: Routledge, 2020, p. 255-263.
- BOBROW-STRAIN, Aaron. White Bread Bio-politics: Purity, Health, and the Triumph of Industrial Baking. *Cultural Geographies*, vol. 15, n° 1, 2008, p. 19-40.
- CELERMAIER, Danielle, David SCHLOSBERG, Lauren RICKARDS, Makere STEWART-HARAWIRA, Matthias THALER et al. Multispecies Justice: Theories, Challenges, and a Research Agenda for Environmental Politics. *Environmental Politics*, vol. 30, n° 1-2, 2021, p. 119-140.
- CHAUM, David L. Computer Systems Established, Maintained and Trusted by Mutually Suspicious Groups. In *Electronics Research Laboratory*. Berkeley: University of California, 1979.
- DEMARIA, Federico et Ashish KOTHARI. The Post-Development Dictionary Agenda: Paths to the Pluriverse. *Third World Quarterly*, vol. 38, n° 12, p. 2588-2599.
- EASTERBROOK-SMITH, Gwyn. By Bread Alone: Baking as Leisure, Performance, Sustenance, During the COVID-19 Crisis. *Leisure Sciences*, vol. 43, n° 1-2, 2021, p. 36-42.
- FITZGERALD, Amy J., Linda KALOF et Thomas DIETZ. Slaughterhouses and Increased Crime Rates: An Empirical Analysis of the Spillover from "The Jungle" into the Surrounding Community. *Organization & Environment*, vol. 22, n° 2, 2009, p. 158-184. <<https://doi.org/10.1177/108602660938164>>
- FLUSSER, Vilém et John CULLARS. On the Word Design: An Etymological Essay. *Design Issues*, vol. 11, n° 3, 1995, p. 50-53.
- FOSTER, John Bellamy. Marx as a Food Theorist. *Monthly Review*, vol. 68, n° 7, p. 1-8.
- FREN, Allison (de). From the Essay Film to the Video Essay: Between the Critical and the Popular. In MILLIKEN, Christie et Steve F. ANDERSON (dir.). *Reclaiming Popular Documentary*. Bloomington: Indiana University Press, 2021.
- GOODMAN, David. Agro-food Studies in the Age of Ecology: Nature, Corporeality, Bio-politics. *Sociologia ruralis*, vol. 39, n° 1, 1999, p. 17-38.
- GOODMAN, M. K., J. JOHNSTON et K. CAIRNS. Food, Media and Space: The Mediated Biopolitics of Eating. *Geoforum*, vol. 84, 2017, p. 161-168.
- HEYER, Paul. Orson Welles' War of the Worlds Broadcast. In HEYER, Paul et Peter URQUHART (dir.). *Communication in History: Stone Age Symbols to Social Media*. New York: Routledge, 2018.
- HEYNNEN, Nik. Bending the Bars of Empire from Every Ghetto for Survival: The Black Panther Party's Radical Antihunger Politics of Social Reproduction and Scale. *Annals of the Association of American Geographers*, vol. 99, n° 2, 2009, p. 406-422.
- JACQUES, J. R. The Slaughterhouse, Social Disorganization, and Violent Crime in Rural Communities. *Society & Animals*, vol. 23, n° 6, 2015, p. 594-612. <<https://doi.org/10.1163/15685306-12341380>>
- JASNY, Naum. The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans. *Osiris*, vol. 9, 1950, p. 227-253.
- JONES, Naya. Dying to Eat? Black Food Geographies of Slow Violence and Resilience. *ACME: An International Journal for Critical Geographies*, vol. 18, n° 5, 2019, p. 1076-1099.
- KENDALL, Helen, B. CLARK, C. RHYMER, S. KUZNESOF, J. HAJSOLOVA et al. A Systematic Review of Consumer Perceptions of Food Fraud and Authenticity: A European Perspective. *Trends in Food Science & Technology*, vol. 94, 2019, p. 79-90.
- LEAKE, Jonathan. Food Fraud Buzz over Fake Manuka Honey. *The Times*, 2013. <<https://www.theaustralian.com.au/news/world/food-fraud-buzz-over-fake-manuka-honey/news-story/e58d5d067d615b20c71bd04864f4397c?sv=19257289eee96e07ebbd438d97c8a8gb>>
- LOW, Kelvin E. Y. Gastropolitical Encounters and the Political Life of Sensation. *The Sociological Review*, vol. 69, n° 1, 2021, p. 190-205.
- MACKENZIE, Susie. The Benign Catastrophist. *The Guardian*, 2003. <<https://www.theguardian.com/books/2003/sep/06/fiction.jgballard>>
- MAUSS, Marcel. Techniques of the Body. *Economy and Society*, vol. 2, 1973.
- MOFFAT, Tina et Danielle GENDRON. Cooking up the "Gastro-citizen" Through School Meal Programs in France and Japan. *Food, Culture & Society*, vol. 22, n° 1, 2019, p. 63-77.
- MORAGUES-FAUS, Ana et Terry MARSDEN. The Political Ecology of Food: Carving 'Spaces of Possibility' in a New Research Agenda. *Journal of Rural Studies*, vol. 55, 2017, p. 275-288.
- SCHON, Bernd Friedrich. (Con) Artistic Strategies for How to Succeed in the Art Market. Orson Welles' "F for Fake" and Banksy's "Exit Through the Gift Shop". *Journal for Art Market Studies*, vol. 5, n° 1, 2021.
- SLOCUM, R. Whiteness, Space and Alternative Food Practice. *Geoforum*, vol. 38, n° 3, 2007, p. 520-533.
- SPENCE, Charles. Gastrodiplomacy: Assessing the Role of Food in Decision-making. *Flavour*, vol. 5, n° 1, 2016, p. 1-16.
- STAR, Susan Leigh. The Ethnography of Infrastructure. *American Behavioral Scientist*, vol. 43, n° 3, 1999.
- TAYLOR, Jeffrey. Art Forgers and the Deconstruction of Genius. *Journal for Art Market Studies*, vol. 5, n° 1, 2021.

TURNER, Rita. The Slow Poisoning of Black Bodies: A Lesson in Environmental Racism and Hidden Violence. *Meridians*, vol. 15, n° 1, 2016, p. 189-204.

YOUNG, Liam Cole. Salt: Fragments From the History of a Medium. *Theory, Culture & Society*, vol. 37, n° 6, 2020, p. 135-158.

Autres | Others

- CALHOUN, B. Narrateur. "Dead Ringer", *This American Life*. Episode 484, "Doppelgängers", 11 janvier 2013.
- COX, Adam, Ansgar WOHLSCHEGEL, Lisa JACK et Edward SMART. *The cost of food crime*, 2020. <<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/the-cost-of-food-crime.pdf>>
- F for Fake* (1973) - Orson Welles as Self-Narrator. <<https://www.imdb.com/title/tt0072962/characters/nm0000080#:~:text=Tell%20it%20by%20the%20fireside,an%20based%20on%20solid%20fact>>
- F for Fake*: Orson Welles's Purloined Letter | Current
- HKW Investigative Commons. <https://www.hkw.de/en/programm/projekte/2021/investigative_commons/start.php>
- REILLY, Alan. Overview of food fraud in the fisheries sector. *FAO Fisheries and Aquaculture Circular*, (C1165), I-21, 2018.
- Restored *F for Fake* to be shown at Cannes. <<https://www.wellesnet.com/f-for-fake-cannes/>>
- Soil's Metabolic Rift: Metabolizing Hope, Interrupting the Medium
- Sour Grapes*. <<https://www.imdb.com/title/tt5728684/>>

Biographies & résumés | Abstracts

Juliette GELLI ~ et Pinaffo—Pluvinage (→ essai visuel|visual essay, couverture|cover)

Juliette GELLI ~

Installations, scénographies, affiches ou jetons de *roller-coasters* imaginaires : Juliette Gelli joue de multiples supports et astuces pour donner corps à un moment ou une notion à partager. Artiste plasticienne, graphiste, scénographe et designer, elle place au cœur de ses explorations la mise en forme de l'intangible technomagique dans des « effets spéciaux dans la vraie vie ». Ses recherches la mènent autant vers les laboratoires de chercheureuses que dans de nombreux voyages musicaux.

Pinaffo – Pluvinage

Le duo Pinaffo – Pluvinage poursuit une pratique singulière traversant plusieurs champs tels que le jouet, l'installation interactive, l'objet ou la scénographie. Quels que soient l'échelle ou le contexte, leur travail s'articule toujours autour de la recherche d'une esthétique de l'interaction. Leurs sensibilités graphiques et leurs goûts pour les usages intuitifs les conduisent à créer des dispositifs à la fois surprenants et accessibles, pour donner à voir des phénomènes qui peuvent sembler complexes.

Les Presses Pondérées (→ introduction, p. 6-17)

LPP (Les Presses Pondérées) est un collectif d'édition et de recherche sur les pratiques non conventionnelles du design, fondé en 2015 à Paris et structuré en association, qui relie approche expérimentale, production de connaissances et formes originales de conduite et de restitution de la recherche. Ses membres mêlent divers horizons et pratiques (designer-euses produits, écrivain-es, graphistes et jeunes docteur-es en design). Le collectif déploie des activités de publication, de conférences, d'expositions, de mise en ligne d'écrits et de contenus multimédias, à l'interface entre lectorat français et acteurs internationaux.

Membres: Julie Brugier, Léonore Conte, Émile De Visscher, Juliette Gelli, Yin Fei Gwee, Max Mollon, Raphaël Pluvinage, Jean-Philippe Rossignol et Lucile Vareilles

UNFOLD STUDIO (→ p. 18-43)

Claire Warnier et Dries Verbruggen créent Unfold en 2002 à Anvers, en Belgique. Précurseur dans les techniques d'impression céramique 3D en open source, le studio se concentre depuis 2009 sur l'utilisation des outils numériques dans la culture matérielle et les pratiques artisanales. Des projets tels que *A Combmaker's Tale* ou le *Transaction Project* explorent le rôle de la robotique dans la conservation des savoirs artisanaux, et analysent les possibilités de développement des relations maître-apprenti grâce au partage numérique des connaissances.

Répliquer une culture

Après l'incendie dévastateur, en 2018, du Museu Nacional de Rio de Janeiro au Brésil, une situation inédite s'est présentée: pour la première fois dans l'histoire,

With singular installations and scenography, posters and imaginary roller-coaster tokens, Juliette Gelli explores multiple hacks and media to give substance to a moment, or notion, to be shared. A visual artist, graphic designer, product designer and scenographer, she puts the shaping of intangible technomancy at the core of her explorations through "real-life special effects". Her work has led her into research labs as well as on many musical journeys.

The singular practice of the Pinaffo – Pluvinage duo is involved in several fields such as toys, interactive installations, objects or scenography. Whatever the scale or the context, their work is always articulated around the search for interaction aesthetics. Their graphic sensibilities and their taste for intuitive uses have led them to create surprising though approachable work, allowing us to observe phenomena that may seem complex at first.

LPP (Les Presses Pondérées) is a publishing and research collective founded in 2015 in Paris and structured as a non-profit organisation, which focuses on unconventional design practices and ties together an experimental approach, the production of knowledge, and original forms of conducting and interpreting research. Its members bring a combination of various backgrounds and practices (product designers, writers, graphic designers and young design PhD graduates). The collective produces publications, conferences, exhibitions, online writings, and multimedia content at the interface between French readership and international actors.

Members: Julie Brugier, Léonore Conte, Émile De Visscher, Juliette Gelli, Yin Fei Gwee, Max Mollon, Raphaël Pluvinage, Jean-Philippe Rossignol and Lucile Vareilles

Claire Warnier and Dries Verbruggen started Unfold in 2002 in Antwerp, Belgium. Since 2009, when they pioneered and open-sourced ceramic 3D printing, the studio's main focus is on the use of digital tools in material culture and craft practises. Projects such as *A Combemaker's Tale* or the *Transaction Project* probe the role of robotics in the preservation of crafts knowledge or look at how master-apprentice relationships can be developed through digital knowledge sharing.

The Act of Copying Culture

After the devastating fire at the Museu Nacional in Rio de Janeiro in Brazil in 2018, an unprecedented situation arose: for the first time in history, a museum

un musée qui a perdu ses objets physiques dispose au moins encore de modèles numériques haute résolution de ces objets perdus. C'est dans ce contexte précaire qu'est né le projet de recherche pluriannuel *Atlas of Lost Finds*. Pour cet atlas de découvertes perdues, nous étudions comment de nouveaux artefacts peuvent être créés à partir des données et de l'histoire du patrimoine quand leur équivalent matériel a disparu. Grâce à différents fichiers en 3D d'objets traditionnels et à plusieurs réseaux, nous adoptons de nouvelles stratégies permettant de travailler avec ces types de données. À travers la réPLICATION, *Atlas of Lost Finds* veut mettre en débat les différents modes de connaissance et de partage, la façon de surmonter nos préjugés sur l'histoire et d'essayer réellement de faire une place à d'autres types de perspectives que les points de vue occidentaux dominants, et notamment au savoir indigène brésilien.

that has lost its physical objects still has at least digital, high-resolution models of these lost objects. In this fragile context, the multi-year research project *Atlas of Lost Finds* was created. In *Atlas of Lost Finds*, we investigate how new artefacts can be created from the data and the stories of heritage whose physical counterpart has disappeared. Working with different 3D files of heritage objects and with different networks, we are distinguishing new strategies to work with these kinds of data. Through the act of copying, *Atlas of Lost Finds* wants to provoke a conversation about different types of knowledge and knowledge sharing, about overcoming our prejudices on history and about really trying to give room to other perspectives than the dominant Western views, such as Brazilian indigenous knowledge.

Émile DE VISSCHER, Simone C. NIQUILLE et Francesco SEBREGONDI (→ entretien|interview, p. 44-71)

Émile DE VISSCHER

Émile De Visscher est ingénieur, designer et docteur en design. Par l'invention de matériaux ou de machines, son travail explore les relations entre la technique et les agencements politiques, sociaux ou symboliques qu'elle génère. Parallèlement à son travail plastique, il publie régulièrement, a fondé la revue de recherche *Oblique*, et est commissaire d'exposition. Il est actuellement chercheur associé au Cluster d'Excellence « Matters of Activity » de l'université Humboldt de Berlin.

Simone C. NIQUILLE

Simone C. Niquille est designer et chercheuse installée à Amsterdam, NL. Avec Technoflesh, elle enquête sur la représentation de l'identité et la numérisation de la biomasse dans l'espace connecté de l'apparence. Son travail a été exposé dans le monde entier. En 2016, elle occupe un poste de chercheuse au Het Nieuwe Instituut Rotterdam. En 2018, elle fait partie des intervenants au pavillon néerlandais à la Biennale d'architecture de Venise. Elle est ensuite récompensée du Pax Art Award en 2020 puis nommée chercheuse Mellon 2021/22 au Centre canadien d'architecture. Elle mène actuellement une enquête sur les conséquences architecturales et corporelles de la vision par ordinateur et s'intéresse tout particulièrement aux politiques des jeux de données synthétiques d'apprentissage.

Francesco SEBREGONDI

Architecte et chercheur, Francesco Sebregondi explore les problématiques croisées des thèmes de la violence, de la technologie et de la condition urbaine. Après avoir travaillé pendant dix ans en tant que coordinateur de projet au sein de l'agence de recherche Forensic Architecture, il fonde INDEX en 2021, un laboratoire d'expertise indépendant qui enquête sur les allégations de violence d'État dans le contexte français. Sa thèse de doctorat, qu'il mène à bien en 2020, porte sur l'architecture du blocus de Gaza. Il est actuellement chargé de recherche à l'EnsadLab de Paris [fsbrg.net].

Sur la fabrication : preuves, vérités et design. Usages et conditionnements des outils de représentation numériques

L'usage de techniques de design pour réévaluer des faits de société est devenu une branche de la discipline, notamment depuis les influentes enquêtes de Forensic Architecture, une entité de recherche créée par Eyal Weizman en 2011 au sein de Goldsmith (université de Londres), à la fois agence et laboratoire de recherche. L'emploi d'outils de modélisation pour établir des preuves dans des cadres judiciaires ou politiques pose de nombreuses questions sur la nature de ces vérités collectives, les usages qui en sont faits, les modalités de partage des sources ou les rapports entre vérité et design — ou le design de la vérité. Simone Niquille, chercheuse sur les questions de représentation et d'enquête par le numérique, dialogue avec Francesco Sebregondi, acteur de ces pratiques de forensic design avec le projet INDEX dédié aux violences

Dr Émile De Visscher is an engineer, designer and researcher. His work explores the multiple ways in which technicity gives rise to political, social, aesthetic and symbolic structures and participates in organising them. In addition to his design work, he regularly publishes essays, edits collective publications (he is the founder of the research publication *Oblique*) and works as an exhibition curator. He is currently a Research Associate at Humboldt University in Berlin, part of the Excellence Cluster "Matters of Activity".

Simone C. Niquille is a designer and researcher based in Amsterdam NL. Her practice Technoflesh investigates the representation of identity and the digitisation of biomass in the networked space of appearance. Her work has been exhibited internationally. In 2016 she was a Research Fellow of Het Nieuwe Instituut Rotterdam and is commissioned contributor to the Dutch Pavilion at the 2018 Venice Architecture Biennale. Niquille is the recipient of the Pax Art Award 2020 and 2021/22 Mellon Researcher at the Canadian Centre for Architecture. Currently, she is investigating the architectural and bodily consequences of computer vision, researching the politics of synthetic training datasets.

Francesco Sebregondi is an architect and a researcher whose work explores the intersections of violence, technology, and the urban condition. After working as a Project Coordinator at the research agency Forensic Architecture for ten years, in 2021, he founded INDEX: an independent expertise laboratory that investigates allegations of state violence in the French context. His doctoral research, completed in 2020, examined the architecture of the Gaza blockade. He is currently a Research Fellow at EnsadLab in Paris. [fsbrg.net]

On Fabrication: Evidence, Truths, and Design. Uses and Conditioning of Digital Representation Tools

The use of design techniques to reassess social facts has become a branch of the discipline, especially since the release of influential surveys conducted by Forensic Architecture—a research entity created by Eyal Weizman in 2011 at Goldsmiths (both an agency and a research laboratory at University of London). The use of modelling tools to establish evidence in a legal or political context raises many questions, on the nature of these collective truths, on the way they are applied, on source sharing methods, as well as on the relationship between truth and design—or the design of the truth. Researcher Simone Niquille, specialising in questions of representation and digital surveys, converses with forensic designer Francesco Sebregondi, founder of the Paris-based project INDEX, which focuses on police violence. What is the value of

polières et situé à Paris. Quelle valeur ont ces vérités collectives ? Quelles spécificités apportent les outils numériques dans ces enquêtes ? Quel rôle le designer, en tant que manipulateur et producteur d'images et de simulations, peut-il avoir pour reconstruire des vérités – et de quelles vérités parlons-nous ?

Valentine CLOT (→ p. 72-99)

Née à Paris en 1995, Valentine Clot est diplômée de la Haute École d'Art et de Design de Genève (Bachelor de Communication visuelle, Master d'Espace et Communication). Mise en page, identité visuelle, installation, scénographie, photographie et vidéo sont ses différents médiums, alliant au maximum graphisme et scénographie. Elle travaille depuis 2019 pour des festivals (AMR Jazz festival, La Bâtie festival de Genève) et, en 2020, elle crée sa propre marque, *les mille feuilles* (objets décoratifs et bijoux fantaisie aujourd'hui commercialisés en Suisse).

«The Falling Needle», à la rencontre de l'inconscient... Les aventures de l'E-meter, Volney Mathison et Ron Hubbard

L'article propose une relecture du contexte américain des années 1919 à 1969 qui mène à la conception d'un appareil légendaire et emblématique d'une secte mondiale : l'*E-meter*, objet phare des méthodes de l'Église de scientologie. L'histoire de cette machine, et plus précisément de l'association des deux hommes qui contribuent à sa projection, sa conception, ses évolutions et sa diffusion, permet de questionner plusieurs phénomènes qui concernent le design et la notion de faux : l'usage du faux, de la supercherie, le basculement entre fiction et réalité et la place que l'imaginaire occupe dans le processus de création des designers. En naviguant entre nouvelles inventions – des ondes aux radios, nouvelles de science-fiction, recherches et attentes de la médecine, psychothérapie, quête du profit, culture et engouement populaire, ainsi que manipulations diverses, on voit se dessiner en creux l'alliance de Volney G. Mathison (1897-1965), inventeur et auteur de science-fiction, et Ron L. Hubbard (1911-1986), auteur de science-fiction puis fondateur de la scientologie. Elle oblige à regarder le rapport complexe que nous entretenons avec la vérité, la vérification et la fabrication des preuves.

Arthur GOUILLART et Elaine TAM (→ p. 100-131)

Arthur GOUILLART

Arthur Gouillart est designer et chercheur indépendant installé à Londres. Il travaille actuellement dans les technologies dépolluantes. Après avoir obtenu un Master à l'EPF École d'ingénieurs, il est diplômé d'un double Master Art et Science de l'innovation au Royal College of Art et à l'Imperial College. Entouré d'une équipe de collaborateurs, il développe le projet théorique *Augmented Nature* : nouvelle technologie de marquage électronique pour la survie des espèces en voie de disparition. Parmi ses sujets de prédilection : l'écologie profonde, les systèmes complexes et la culture matérielle.

Elaine TAM

Installée à Londres, Elaine Tam est écrivaine itinérante et chercheuse indépendante. En collaboration avec des artistes et des universitaires, elle cherche à créer de nouvelles formes et forums d'engagement critique. Parmi ses sujets de prédilection : la théorie psychanalytique, la pensée écosophique, l'écriture performative et les nouveaux matérialismes féministes. *The Pool*, une œuvre de fiction théorique et sa première nouvelle, est à paraître en 2022 chez Urbanomic.

Designing the Wild. Éthique de la conservation à l'ère de l'incertitude

L'objectif de cet article est de révéler l'artificialité du caractère original, pur et intrinsèquement bon de la nature «sauvage» à travers une étude des constructions idéologiques historiquement disséminées dans la pensée écologique. En nous inspirant de l'essai «Le problème de la Wilderness, ou le retour à une

these collective truths? What specificities do digital tools bring to these surveys? What is the designer's role in manipulating and producing images and simulations in the process of reconstructing truths—and which truths are we talking about?

Born in Paris in 1995, Valentine Clot is a graduate of the Geneva University of Art and Design with a Bachelor in Visual Communication and a Master in Space and Communication. Her media of choice include layout design, visual identity, installations, scenography, photography and video, as she keeps pushing further the combination of graphic design and scenography. She has been working for festivals since 2019 (AMR Jazz festival, La Bâtie festival in Geneva) and she created her own brand in 2020, *les mille feuilles* (decorative items and costume jewellery now marketed in Switzerland).

The Falling Needle: Encounters with the Subconscious... The Adventures of the E-meter, Volney Mathison and Ron Hubbard

This article provides an overview of the development of a famous device at the heart of a worldwide cult: the *E-meter*, a key instrument of the Church of Scientology. The history of the creation of this device between 1919 and about 1965, and especially of the complicated and conflicted relationship of the two men who developed it, prompts inquiry into several phenomena regarding design and the idea of the fake: the use of the spurious and of deception, the shifting sands of fiction and reality, and the role of the imaginary in the designers' creative process. The alliance between Volney G. Mathison (1897-1965), inventor and science fiction writer, and Ron L. Hubbard (1911-1986), founder of Scientology, was forged against the backdrop of such new phenomena as radios, wave technology, science fiction short stories, medical research and expectations, psychotherapy, the quest for profit, culture and popular obsessions, as well as various dodgy dealings. It forces us to examine the complicated relationship we have with truth, substantiation, and the fabrication of evidence.

Arthur Gouillart is a designer and independent researcher based in London, currently working in depolluting technology. In 2018, he graduated from the Royal College of Art and Imperial College with an MA/MSC in Innovation Design Engineering, following an MEng from EPF École d'Ingénieurs. With collaborators, he has devised the science-driven speculative project *Augmented Nature*—novel biotags intended to help endangered species survive. Research interests include deep ecology, complex systems and material culture.

Elaine Tam is an itinerant writer and independent researcher living and working in London. She collaborates with artists and academics to create new forms and forums for critical engagement. Her research interests include psychoanalytic theory, ecosophical thinking, performance writing and feminist new materialisms. *The Pool*, a work of theory-fiction and her first novella, is forthcoming with Urbanomic in 2022.

Designing the Wild. Conservation Ethics in the Age of Uncertainty

In this paper, we aim to trace the historical constructions of a "wild" environment pervading ecological thought, to ultimately reveal the artificiality of its signification as origin, purity, and inherently good. Taking our cue from William Cronon's "The Trouble with Wilderness: Or, Getting Back to the Wrong

mauvaise nature» (1995) de William Cronon, nous considérons ici le concept particulier de l'environnement naturel dit «authentique» comme étant une invention ou élaboration sophistiquée. Les variations sur le thème du mythe d'une nature intacte témoignent de son influence en tant que consolation idéologique : il nous offre un mal à combattre, un Éden auquel retourner, ou encore un absolu vers lequel nous diriger – une promesse de rédemption. C'est sur cet arrière-plan que nous discutons des différents paradigmes éthiques pour la conservation écologique en réfléchissant à la possibilité d'un design de l'écosystème affranchi des principes esthétiques ou moraux. Nous considérons enfin les complexités de la catastrophe climatique actuelle comme un nouveau règne de la nature sauvage et, dans ce contexte, examinons l'impact durable des constructions sociales de la nature et la place de l'intervention technologique.

Jamie ALLEN (→ p. 132-161)

Jamie Allen s'intéresse à la manière dont les technologies nous renseignent sur qui nous sommes en tant qu'individus, cultures et sociétés. Son travail a été exposé dans le monde entier, de la Neue Nationalgalerie de Berlin au Musée américain d'histoire naturelle de New York en passant par le Nam June Paik Art Center de Corée du Sud. Il aime se servir de sa tête et de ses mains : il réalise des enquêtes sur les systèmes infrastructuraux et matériels des médias, de l'énergie et de l'information sous la forme de projets publics de création. Son projet de longue haleine *The Lie Machine* explore les technologies de vérification de la vérité, et son projet à plus court terme *Functional Failures, Operative Fakes & Tenuous Techniques* (avec disnovation.org en 2017), est une série d'événements qui traite de la difficulté permanente à dire si une chose «fonctionne» ou non.

Du mythe métabolique. Authenticité, infrastructures et identités alimentaires

Peu de domaines issus de la culture matérielle portent en eux une exigence d'authenticité, d'intégrité et de transparence comme c'est le cas des techniques et matérialités ayant pour sujet la nourriture. Les aliments matérialisent les mythes et les imaginaires de la nature et de la modernité. Des économies régionales tout entières et des types de cuisines nationales proviennent d'histoires inventées ou qui se sont peu à peu développées autour des lieux et techniques de préparation des aliments. En parallèle, et compte tenu de la difficulté de mise en œuvre des systèmes d'achat à la source, les contrefaçons sont fréquentes et la falsification généralisée. Les cultures et les peuples du monde entier se soucient de l'authenticité des plats et de la conformité des matières premières et des préparations. Les structures politiques ou gouvernantes tentent d'attraper ceux qui, volontairement ou non, commettent la très sérieuse infraction de violer la dimension sacrée de cette économie ou le caractère très intime des aliments. Les processus alimentaires sont falsifiés, altérés, contaminés et stigmatisés d'une manière profondément vicieuse et révoltante, révélant ainsi ce dont les êtres humains sont le plus soucieux. Les mythes, la matérialité, les médias, les systèmes et les infrastructures alimentaires représentent un imaginaire métabolique qui relie des processus alimentaires simples en apparence aux notions de vérité et d'authenticité. Nos techniques culinaires et nos performances sociales, narratives et identitaires montrent une fois de plus que «la vérité est une affaire d'imagination».

Sofie BOONS (→ p. 162-187)

Designer de bijoux primée, Sofie Boons est chargée de recherche au Crafts Council et associée de recherche au Centre for Fine Print Research de l'université de l'Ouest de l'Angleterre. Elle travaille actuellement sur sa thèse de doctorat, dont le sujet porte sur les implications, les possibilités et les limites du design des cristaux artificiels dans la fabrication de bijoux. Ses recherches visent à évaluer les possibilités d'intégration de cristaux artificiels – accompagnés de leurs processus de design et méthodes de culture – dans la pratique contemporaine de la joaillerie. En outre, la terminologie en vigueur dans ce domaine fera l'objet d'une révision intégrale compte tenu de la nécessité d'une dénomination précise des matériaux cristallins créés et utilisés dans un contexte de joaillerie contemporaine.

Nature» (1995), the very concept of an "authentic" natural environment is here taken to be a well-crafted invention. Variations in the myth of an untouched nature testify to how it behaves as an ideological consolation: providing us with an evil to fight, an Eden to return to, or an absolute to orient towards, a promise of redemption. Against this backdrop, we discuss different ethical paradigms for ecological conservation, reflecting upon the possibility of ecosystem design beyond aesthetic or moral principles. Regarding the complexities of our present-day climate catastrophe as a new order of wilderness, we consider the lasting impact of social constructions of nature, and the place of technological intervention within this.

Jamie Allen is occupied with how technologies teach us about who we are as individuals, cultures and societies. His work has been exhibited internationally, from the Neue Nationalgalerie in Berlin to the American Museum of Natural History in New York or Korea's Nam June Paik Art Center. He likes to make things with his head and hands—investigations into infrastructural and material systems of media, energy, and information as public-making projects. Jamie's long-term project *The Lie Machine* investigates technologies of truth verification and the shorter-term *Functional Failures, Operative Fakes & Tenuous Techniques* (with disnovation.org, 2017), is an event series that opened an unclosable dossier on how difficult it is to tell, in the end, if something is 'working' or not.

Of Metabolic Myth. Food Authenticities, Infrastructures and Identities

There are few areas of material culture from which people demand more authenticity, integrity and transparency than the techniques and materialities surrounding food. Foods materialise myths and imaginaries of nature and modernity, and entire regional economies and national cuisines rely on evolved and invented stories about where and how foodstuffs are prepared. At the same time, systems of provenance are challenging to establish, fakes common, and forgery rampant. Cultures and peoples the world over concern themselves with the genuineness of dishes and the pedigree of raw materials and preparations. Governance and policy structures attempt to snare those who wilfully or otherwise commit the deep offence of violating the economic sanctity or highly intimate significance of foods. Food processes are faked, adulterated, contaminated and stigmatised in ways that deeply revolt, pervert and reveal those things about which human beings care most deeply. The myths, materiality, media, systems and infrastructures of food are a metabolic imaginary that links seemingly simple alimentary processes to notions of truth-telling and authenticity. Our culinary techniques and performances of socialisation, storytelling and identity show, yet again, that "truth is a matter of the imagination".

Sofie Boons is an award-winning jewellery designer currently working as Crafts Council Research Fellow and Research Associate for the Centre for Fine Print Research at the University of the West of England. She is completing a PhD investigating the design implications, possibilities, and limits of utilising man-made crystals in the development of jewellery. Her research will aim to evaluate the possibility and practicality of incorporating the researched man-made crystals and their design process and overarching crystal growing methodology into a contemporary jewellery practice. Furthermore, the terminology used to reference man-made crystals will be fully reviewed in order to identify the need for the re-framing and re-naming of enhanced and designed crystal materials when used in a contemporary jewellery context.

Pierres précieuses artificielles: une bataille de mots

Dans nombreux secteurs, les cristaux synthétiques sont des moteurs d'innovations qui permettent d'intégrer dans notre quotidien des technologies de pointe. Pourtant, dans la bijouterie, domaine pour lequel ils ont été initialement conçus, ils occupent une position précaire et leur développement, au-delà de l'imitation ou de la simulation de pierres naturelles, a connu peu d'évolutions. Étant donné que leur valeur dépend actuellement de normes sociétales et que leur utilisation reste mal vue dans certains milieux, cet article vise à faire la lumière sur leur existence et à remettre en question leur nomenclature et leur positionnement sur le marché. Pour comprendre pourquoi les innovations dans ce domaine sont rares, cet article se penche sur leur création, les débats autour de la terminologie utilisée pour les décrire et le contexte dans lequel les pierres précieuses artificielles ont été et sont actuellement appréciées.

Dossier source : Tobie Nathan (\rightarrow p. 188-227)

Objets singuliers, faits, croyances et recherche en design: quelques réflexions sous le regard de Tobie Nathan

Établir une frontière nette entre vérités et croyances, entre faits et fabulations, est sans doute l'un des enjeux majeurs de la science moderne. Mais dès que l'on conçoit les faits comme fabriqués ou, pourrait-on aussi bien dire, designés, les compositions et coexistences des deux pôles se complexifient. L'ethnopsychiatre et chercheur Tobie Nathan questionne ces frontières depuis trente ans par l'étude de cas comparatifs entre psychiatrie et pratiques de soins non occidentales. En s'appuyant sur un chapitre de *Nous ne sommes pas seuls au monde* (Le Seuil, 2001) traitant de « choses et d'objets », inédit en anglais, Émile De Visscher suggère comment le design et sa recherche possèdent eux aussi des logiques internes s'inscrivant dans un rapport singulier aux processus de vérification.

Max MOLLON (\rightarrow p. 230-231)

Docteur en Design et Media Studies (PSL/EnsaD), Max Mollon étudie l'emploi du design comme levier de débat d'anticipation (Lauréat 2020 du prix de thèse en prospective, Fondation 2100). Spécialiste français du « design fiction » (speaker à Ted-X, Centre Pompidou et au designfictionclub.com en résidence à la Gaîté Lyrique à Paris), il est enseignant à l'international (Chine, USA, Suisse) et responsable de l'atelier Controverses contemporaines de Sciences Po Paris. Praticien du design fiction depuis 2010, son expertise est la création de dispositifs d'intelligence collective permettant le défrichage d'enjeux de société pour le futur (ex. alimentation post-climatique, métropoles post-effondrement, santé du futur). Voir les travaux du collectif www.whatif.wf.

Man-Made Gemstones: A War of Words

Man-made crystals are driving innovations in a variety of sectors and enable our technologically advanced lives. Yet, in the industry for which they were originally produced, the jewellery field, their position is tenuous, and little innovation in their development beyond imitating or simulating natural stones has taken place. With their value currently dependent on a social construct and their use in some circles still frowned upon, this paper aims to shed some light on their existence and questions their labelling and positioning in the market. To understand why innovations are sparse, this paper will delve deeper into their development, the debates around the terminology used to describe them and the context man-made gemstones have been, and are currently, appraised in.

Source Folder: Tobie Nathan

Remarkable Objects, Facts, Beliefs and Research in Design: Some Reflections Under the Gaze of Tobie Nathan

The need to establish a clear boundary between truths and beliefs, between facts and fabrication, is undoubtedly one of today's biggest challenges in modern science. But as soon as we conceive of facts as fabricated or, we might say, designed, the compositions and co-existence of opposite poles become more complex. For three decades, ethnopsychiatrist and researcher Tobie Nathan has been exploring these boundaries through the study of comparative cases between psychiatry and non-Western health practices. Building upon a chapter of *Nous ne sommes pas seuls au monde* (Le Seuil, 2001) about "things and objects"—unpublished in English—Émile De Visscher suggests how the internal logics of design and design research are involved in a singular relationship with veridiction processes.

A PhD graduate in Design and Media Studies (PSL/EnsaD), Max Mollon studies the use of design as a lever for futuristic debates (2020 winner of the prospective thesis award, Fondation 2100). A 'design fiction' specialist and practitioner since 2010 (Ted-X speaker at Centre Pompidou and designfictionclub.com and resident at Gaîté Lyrique in Paris), he teaches worldwide (China, USA, Switzerland) and runs the Controverses Contemporaines workshop at Sciences Po Paris. His expertise lies in the creation of collective intelligence-based devices, laying the groundwork for future societal issues (e.g. post-climatic food supplies, post-collapse metropolises, health of the future, etc.). www.whatif.wf.

Remerciements Thanks

L'équipe de **RADDAR** remercie pour leurs contributions | The **RADDAR** team would like to thank for their contributions:

Les Presses Pondérées
Jamie Allen
Sofie Boons
Valentine Clot
Émile De Visscher
Juliette Gelli
Arthur Gouillart & Elaine Tam
Max Mollon
Tobie Nathan
Simone Niquille
Marion Pinaffo & Raphaël Pluvinage
(studio Pinaffo-Pluvinage)
Francesco Sebregondi
Claire Warnier & Dries Verbruggen (Unfold Studio)

L'équipe de **RADDAR** remercie pour leur aide précieuse | The **RADDAR** team would like to thank for their valuable support:

Claire Brunet
Léonore Conte
Centre Georges Devreux
Christophe Krebs
Scott Longfellow
Sylvie Niederer
Marie-Laure Offredi
Jean-Philippe Rossignol
Sylvie Rottmeier
Lucile Vareilles

LPP tient à remercier | LPP would like to thank:

Margot Behr
Morgane Liger
Christophe Machet
Yin Gwee Fei
Julie Brugier
Coline Fontaine + Aires 10

Le laboratoire SACRe de l'Université Paris Sciences et Lettres et son équipe | The SACRe laboratory of the Université Paris Sciences et Lettres and its team:
Emmanuel Mahé, Barbara Turquier, Eline Grignard, Quentin Rioual

Le projet Épistémologies créatives, soutenu par le laboratoire, est à l'origine du thème de ce numéro et de certaines des invitations aux auteurs. |
The Épistémologies Créatives project, supported by the laboratory, is at the origin of the theme of this issue and of some of the invitations.

Émile De Visscher remercie pour son soutien le Cluster d'Excellence « Matters of Activity. Image Space Material » financé par la Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG, Fondation allemande pour la recherche) dans le cadre de la stratégie d'excellence de l'Allemagne – EXC 2025 – 390648296. | Émile De Visscher acknowledges the support of the Cluster of Excellence "Matters of Activity. Image Space Material" funded by the Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG, German Research Foundation) under Germany's Excellence Strategy – EXC 2025 – 390648296.

Impressum

Fondation PLATEFORME 10
mudac — Musée cantonal de design et d'arts appliqués contemporains
Place de la Gare 17
CH-1003 Lausanne
info@mudac.ch | www.mudac.ch | www.plateforme10.ch

T&P Work UNIt | T&P Publishing
20 Varennes
F-43270 Monlet
publishing@tpworkunit.fr
www.tpworkunit.com

© 2022 mudac & T&P Work UNIt

RADDAR est une revue annuelle | **RADDAR** is an annual review.

Comité éditorial | Editorial board
Direction de la publication | Editor in chief
Chantal Prod'Hom

Marco Costantini
Catherine Geel
Jolanthe Kugler
Marie Lejault

Direction scientifique du numéro | Guest editor in chief
Émile De Visscher (Humboldt University Berlin)
avec I with Les Presses Pondérées

Comité scientifique | Advisory board
Tulga Beyerle, Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg
Marco Costantini, mudac, Lausanne
Claire Favre Maxwell, Lausanne
Catherine Geel, CRD-École normale supérieure Paris-Saclay, Ensad Nancy
Karin Gimmi, Museum für Gestaltung, Zürich
Kornelia Imesch-Oechslin, Université de Lausanne
Penny Sparke, Kingston University, Londres
Emanuele Quinz, Université Paris 8 / Ensadlab

Traduction de l'anglais | Translation from English
Mathieu Ortala
Pascale Tardieu-Baker

Traduction du français | Translation from French
Nancy Burgess
Linda Gardiner
Christopher Scala

Relectures | Editing
Le comité scientifique | Advisory board
Stéphanie Geel
Marie Lejault

Relectures sur épreuves | Proofreading
Stéphanie Geel
Le comité éditorial | Editorial board
Scott Longfellow

Conception graphique et mise en page | Graphic design
Rebecca Metzger et Pauline Piguet, d'après la maquette de Julien Mercier |
based on a model by Julien Mercier

Essai visuel et couverture | Visual essay on the cover
Juliette Gelli, Marion Pinaffo et | and Raphaël Pluvinage (Pinaffo-Pluvinage)

Impression et reliure | Printing and binding
DIE KEURE
Kleine Pathoekeweg 3
B-8000 Bruges
info@diekeure.be
www.diekeure.be

Papiers | Papers
Maxi offset Rough 250g/m², Bavaria Bulk 70g/m²

Caractères typographiques | Typefaces
Raddar Sans par | by Julien Mercier
BEELEDEN par | by Julien Mercier
Oar par | by Julien Mercier
New Century par | by Julien Mercier

Diffusion et distribution | Distribution and marketing
Pour le mudac | For mudac
mudac
Musée cantonal de design et d'arts appliqués contemporains
Place de la Gare 17
CH-1003 Lausanne
info@mudac.ch | www.mudac.ch | www.plateforme10.ch

Pour la France et les pays francophones (sauf Suisse) |
For France and French speaking countries (except Switzerland)
Interart Paris
1 rue de l'Est
F-75020 Paris
commercial@interart.fr
<https://interartparis.wordpress.com>

Pour la Suisse et les pays non francophones |
For Switzerland and all other countries
Idea Books
Nieuwe Hemweg 6R
NL-1013 BG Amsterdam
www.ideabooks.nl

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation réservés pour tous pays. Toute représentation, intégrale ou partielle, faite sans l'autorisation préalable et écrite des éditeurs, constitue une contrefaçon sanctionnée par le code de la propriété intellectuelle. | All rights of translation, reproduction or adaptation reserved for all countries. Any reuse, full or partial, made without the prior written permission of the publishers, is piracy sanctioned by the code of intellectual property.

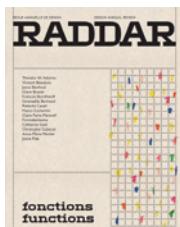
ISBN: 979-10-95513-15-5
EAN: 9791095513155

Précédents numéros Previous Issues

RADDAR N°1: fonctions | functions

Parrainage scientifique | Scholar guidance

François Burkhardt

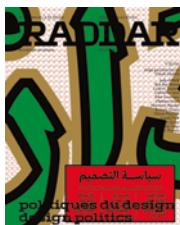


Avec | With: Theodor W. Adorno, Vincent Beaubois, Jonas Berthod, Claire Brunet, François Burkhardt, Gwenaëlle Bertrand, Roberto Casati, Marco Costantini, Claire Favre Maxwell, Formafantasma, Catherine Geel, Christophe Guberan, Anna-Maria Meister, Jamie Paik

RADDAR N°3: politiques du design | design politics

Direction scientifique | Guest Editor in chief

Danah Abdulla



Avec | With: Ali Abdallah et Maya Moumne (Studio Safar), La collective Bye Bye Binary, Ludovic Duhem, Élise Goutagny, Matthew Kiem, Nolwenn Maudet, Ernesto Oroza, Olivier Peyricot, Landé Pratt, Emanuele Quinz, Kiersten Thamm

Erratum

La légende associée à l'image p. 6 de RADDAR#3 est erronée, elle est remplacée par la légende ci-dessous | The caption associated with the image on p. 6 of RADDAR#3 is incorrect and is replaced by the caption below:

Estelle Pom, Tiphaine Kazi-Tani & Loraine Furter pour | for Bye Bye Binary, Sans Titre | Untitled (Ton Histoire Te Cherche), 2021, drapeau, impression numérique sur polyester | flag, digital print on polyester.

Partenaire du mudac:

Julius Bär

T&P WorkUNit
mudac

RADDAR N°2: intérieurs | interiors

Direction scientifique | Guest Editor in chief

Penny Sparke



Avec | With: Michela Bassanelli, Graeme Brooker, Valérie de Calignon, Marc Camille Chaimowicz, Irene Cieraad, Elias Constantopoulos, Marco Costantini, Claire Favre Maxwell, Deborah Feldman, Javier Fernández Contreras, Laurence Mauderli, Philippe Rahm, Penny Sparke, Patricia Wheaton

Prochain numéro Upcoming Issue

Numéro spécial | Special Issue

RADDAR N°5: exposer le design | exhibiting design

Direction scientifique | Guest Editor in chief

Comité scientifique de RADDAR |
RADDAR Advisory board