

Sortir de table :  
Les performances alimentaires de Carmen Miranda, Louise  
Mercille et des religieuses du Moyen Âge

Sylvie Gilbert

Mémoire  
présenté  
au  
Département des communications

comme exigence partielle au grade de  
Maîtrise ès Arts  
Université Concordia  
Montréal, Québec, Canada

Juin, 2000

© Sylvie Gilbert, 2000



National Library  
of Canada

Acquisitions and  
Bibliographic Services

395 Wellington Street  
Ottawa ON K1A 0N4  
Canada

Bibliothèque nationale  
du Canada

Acquisitions et  
services bibliographiques

395, rue Wellington  
Ottawa ON K1A 0N4  
Canada

*Your file Votre référence*

*Our file Notre référence*

The author has granted a non-exclusive licence allowing the National Library of Canada to reproduce, loan, distribute or sell copies of this thesis in microform, paper or electronic formats.

The author retains ownership of the copyright in this thesis. Neither the thesis nor substantial extracts from it may be printed or otherwise reproduced without the author's permission.

L'auteur a accordé une licence non exclusive permettant à la Bibliothèque nationale du Canada de reproduire, prêter, distribuer ou vendre des copies de cette thèse sous la forme de microfiche/film, de reproduction sur papier ou sur format électronique.

L'auteur conserve la propriété du droit d'auteur qui protège cette thèse. Ni la thèse ni des extraits substantiels de celle-ci ne doivent être imprimés ou autrement reproduits sans son autorisation.

0-612-54263-7

Canada

## RÉSUMÉ

### **Sortir de table : Les performances alimentaires de Carmen Miranda, Louise Mercille et les religieuses du Moyen Âge**

Sylvie Gilbert

Ce mémoire explore la rencontre entre la nourriture et la performance, ce que nous avons convenu d'appeler la «performance alimentaire», à partir des films de Carmen Miranda, des performances d'art de Louise Mercille et des comportements des religieuses du Moyen Âge. Les trois corpus sont jumelés respectivement à trois activités de la subsistance, soit faire l'épicerie, préparer la nourriture et manger et signalent les activités parallèles à la consommation de la nourriture -- les déplacements gastronomiques -- qu'opèrent ces femmes.

*Sortir de table* examine les activités qui sont parallèles à et autour de la consommation et identifie les trajectoires empruntées par les femmes pour contourner les lieux communs de la nourriture et de la performance. Pratiques sensuelles du corps, les performances alimentaires des femmes éclairent les conditions que partagent la nourriture et la performance (ici médiations) en manifestant publiquement les procédés de la disparition et de la répétition.

## REMERCIEMENTS

Mes remerciements vont d'abord à Chantal Nadeau qui a partagé et dirigé mon enthousiasme pour la vie des femmes enflammées. Je remercie également Louise Mercille et Vincent Warren pour leur générosité et pour avoir partagé leurs archives et leurs souvenirs. Enfin, mille mercis au centre d'artistes OBORO pour sa complicité.

La recherche a été rendue possible grâce à l'aide financière du Fonds pour la Formation de Chercheur et l'Aide à la Recherche (FCAR).

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Introduction.....</b>	<b>1</b>
A. Organisation du matériel et méthodologie.....	4
La performance alimentaire comme médiation....	4
Faire l'épicerie.....	6
Préparer la bouffe.....	6
Manger.....	8
Sortir de table.....	10
<b>CHAPITRE I : La performance alimentaire comme médiation.....</b>	<b>12</b>
A. Médiation.....	12
B. Performance.....	17
C. Performativité.....	22
<b>CHAPITRE II : Faire l'épicerie avec Carmen Miranda.....</b>	<b>25</b>
A. La mise en marché.....	26
Les attributs.....	27
Espace transcontinental.....	32
Cargo et croisière.....	35
Arrivage.....	38
B. Faire l'épicerie.....	41
Le panier.....	43
Le logo.....	45
<b>CHAPITRE III : Préparer la nourriture avec Louise Mercille.....</b>	<b>53</b>
A. Méthode.....	53
B. Ingrédients.....	55
C. Préparation.....	57
Couper.....	59
Pétrir.....	62
Disposer dans un grand plat de service.....	63
Amplifier.....	65
D. Cuisson.....	66

<b>CHAPITRE IV : Manger avec les religieuses du Moyen Âge</b> .....	72
A. Artistes de l'abstinence.....	75
B. Abstinence publique.....	77
C. Le répertoire.....	79
La salive.....	79
Le goût.....	80
<b>Conclusion</b> .....	85
<b>Bibliographie</b> .....	91
<b>ANNEXES</b>	
A. Notice biographique et filmographie de Carmen Miranda.....	96
B. Notice biographique et performances de Louise Mercille .....	98

## Introduction

L'univers de la performance d'art alimente ma pratique de commissaire depuis plus d'une décennie. Or la récente incursion que j'ai menée dans le champ théorique des communications et des études culturelles m'a permis de déridier mon regard d'historienne de l'art et de considérer la valeur culturelle et esthétique de diverses performances sans liens apparents avec les procédés de l'art. Les écrits entourant les performances cinématographiques, celles de l'auditoire, les performances identitaires, les rituels du quotidien et les manœuvres culturelles ont tous été déterminants dans mon entreprise universitaire.

C'est toutefois l'ouvrage *Holy Feast and Holy Fast*<sup>1</sup> de l'historienne Caroline Walker Bynum qui est à la source du présent projet. Bynum s'intéresse à la nourriture comme motif dans la piété des femmes du Moyen Âge. Elle démontre, avec érudition que les expressions de subsistance, c'est à dire manger ou pas, se nourrir ou nourrir les autres, constituent pour les femmes de l'époque des pratiques significatives. Selon Bynum, le pouvoir symbolique de la nourriture est un outil de contrôle pour ces femmes -- leur observance alimentaire leur permet singulièrement d'atteindre la maîtrise de soi et de diriger les circonstances familiales.

---

<sup>1</sup> Bynum (1987).

Dans son ouvrage, Bynum confirme l'importance de la nourriture comme pratique et comme *art de faire*.

En effet, en refusant de manger, sainte Douceline de Marseilles (morte en 1294) exprimait dans un premier temps son refus de prendre part aux performances des repas en famille. En acceptant l'eucharistie, elle créait plutôt, avec une collectivité de femmes, des performances qui leur étaient propres, avec une nourriture investie non pas de la seule dimension familiale, mais aussi d'un pouvoir symbolique et public. Des pratiques culturelles qui se déployaient, comme les autres formes artistiques de l'époque (architecture, sculpture, peinture, enluminure, etc.), au sein de l'Église, suggérant ainsi que le renoncement volontaire d'aliments était bien plus qu'un ensemble de pratiques disciplinaires. Le jeûne donnait après tout à Douceline de Marseilles le pouvoir de traverser des murs et de «goûter» le corps du Christ. Ses performances alimentaires lui ont permis de maîtriser son univers social certes, mais elles lui ont aussi concédé le pouvoir de mettre en scène pour une communauté précise des événements esthétiques merveilleux.

Si on compare ces pratiques aux expressions contemporaines de la nourriture, on constate que nos rapports avec cette dernière sont provisoires, médiatisés par des actions, des décisions et des usages qui fluctuent. L'ouvrage de Bynum m'a permis d'identifier les rapprochements possibles entre les performances artistiques et la nourriture comme pratique performative. La nourriture comme performance pour



un auditoire s'est révélée l'élément central de mon investigation. En effet, si on considère les comportements des religieuses du Moyen Âge comme des moments performatifs, il devient alors possible d'envisager plusieurs autres pratiques qui se déploient dans des temps et dans des espaces différents mais de façon tout aussi performative. Il suffit de penser par exemple à l'anorexie, aux cours de cuisine, aux match de lutte dans le «Jello», à la confection de gâteau cachant une femme à l'intérieur, ou encore aux diètes occidentales personnalisée selon divers styles de vie pour saisir la diversité des pratiques.

Dans ce foisonnement d'activités alimentaires, j'ai choisi trois univers performatifs différents, qui font écho aux processus quotidiens de la nourriture et aux activités régulières qu'on organise pour se nourrir, soit faire l'épicerie, préparer la nourriture et manger. Trois formes d'engagement avec la nourriture qui procèdent de la production, de la transformation et de la consommation de celle-ci. Les performances de Carmen Miranda, de Louise Mercille et des religieuses du Moyen Âge, illustrent, s'inspirent et détournent les performances de la nourriture pour le bénéfice des spectateurs.

Je mise sur les différences historique, culturelle, artistique des trois corpus choisis pour articuler l'alimentaire comme médiation performative. La mise en relation des diverses pratiques performatives de la nourriture, les «opérations des usagers», pour reprendre le

terme de Michel de Certeau<sup>2</sup>, rythment ma réflexion sur la performance. Ces trois moments lient autant d'univers alimentaires et culturels, notamment l'univers religieux des femmes du XIII<sup>e</sup> siècle en Europe, le cinéma hollywoodien des années 1940 et les performances d'art des années 1980 à Montréal. Bien que séparés par des centaines d'histoire, ces trois moments ont été choisis parce que chacun offre des moments d'enchantement riches et complexes pour examiner les significations des performances volontairement produites par ces femmes. Ensemble, ils pointent vers l'expression d'un univers alimentaire qui se manifeste avec le quotidien et qui est mis en scène pour un public.

Mon entreprise n'est pas de faire l'éclairage sur une époque ou une pratique en particulier, mais plutôt de penser simultanément et de façon quasi indissociable les performances choisies comme des pratiques de la nourriture et des pratiques de la performance produisant ce que j'ai convenu d'appeler des «performances alimentaires».

## **A. Organisation du matériel et méthodologie**

### **La performance alimentaire comme médiation**

En guise d'introduction et pour mettre mon propos en contexte, le chapitre I mobilise les performances alimentaires comme médiation, comme point de convergence de

---

<sup>2</sup> de Certeau (1990), p. 50-56.

pratiques et comme manifestation de la rencontre entre la performance et la nourriture.

Ensuite, je propose un trajet épistémologique des notions de performance et de performativité pour clarifier l'usage du terme performance alimentaire retenu pour le mémoire. De la performance, je retiens les concepts du processus, de la disparition et de la répétition et je conserve de la performativité les notions de reconstitution, de restauration et de citation des comportements. Je considère toutefois que la «disparition de l'acte», de Peggy Phelan<sup>3</sup>, et la «restauration des comportements», de Joseph Roach<sup>4</sup>, sont les propositions les plus importantes et stimulantes pour considérer les rapprochements possibles, et les limites probables, entre performances et pratiques performatives de la nourriture.

La nourriture et la performance sont toutes deux des pratiques du corps, des événements qui restent invisibles entre chaque manifestation; ce sont des expressions provisoires. L'usage du terme «performances alimentaires» sous-tend cette particularité et formule une réponse aux impératives interrogations suivantes : «que font les gens avec la nourriture?» et «comment s'en servent-ils?». Je suggère que la rencontre entre la nourriture et le corps est un site remarquable de médiations mobilisant simultanément les sens et la pratique, et que les performances alimentaires

---

<sup>3</sup> Phelan (1993), p. 146-149.

<sup>4</sup> Roach (1996), p. 13.

sont les manifestations publiques de pratiques privées ou intimes. Les performances alimentaires de Mercille, de Miranda et des religieuses sont celles qui sont formulées pour les autres et devant les autres et elles constituent dans leurs différentes formes publiques trois moments de rencontre entre le corps et la nourriture.

### **Faire l'épicerie**

Ce chapitre se penche sur des performances cinématographiques d'une des vedettes populaires du Hollywood des années 1940, l'actrice et chanteuse brésilienne Carmen Miranda. Les performances de Carmen Miranda permettent d'articuler les réseaux mercantiles de la nourriture comme matériau brut, comme capital, denrées et aliments entiers non transformés. Le chapitre démontre que Miranda performe *la mise en marché* et suggère que Miranda et l'épicerie performent toute deux l'abondance, le surplus, la bouffe comme luxe possible et comme spectacle. Le chapitre présente la nature de la mise en scène qui circule dans les deux, et identifie le *panier* comme espace de rencontre entre les pratiques privées et les manifestations publiques.

### **Préparer la bouffe**

Les performances de l'artiste Louise Mercille forment le corpus du troisième chapitre et font appel à des œuvres riches pour explorer les mises en scène des procédés de création, de fabrication et de transformation de la

nourriture. Louise Mercille a été active comme performeuse à Montréal pendant les années 1980. Les procédés qui sont mis de l'avant dans ses performances sont essentiellement une manifestation du travail, de la préparation et de la transformation. Mercille performe publiquement le travail exigé par les aliments, notamment la transformation de l'aliment brut et la dissection. Elle prépare et sert des cocktails, déballe et partage des gâteaux, épluche, tranche et gratte les aliments, saupoudre et pétrit la matière. Les gestes qu'elle met en scène sont exagérés, amplifiés, étirés dans le temps et ils disparaissent. Du labeur performatif de Mercille il ne reste rien parce que l'artiste jette tout après la performance.

Les performances de Mercille partagent avec la préparation de la nourriture plusieurs aspects. Mercille ne documente pas ses performances. Les performances n'existent aujourd'hui que dans les descriptions verbales que Mercille en fait. Ces descriptions, à la manière de recettes, nous instruisent sur le travail de Mercille. Il s'agit d'une liste d'«ingrédients» et d'une liste d'étapes à réaliser, qu'il s'agisse d'une œuvre ou d'un plat virtuels, ils existent après avoir été mis en œuvre. Les performances de Mercille et les plats préparés survivent aussi dans les souvenirs des gens qui étaient présents, ceux qui les ont consommés, et à travers les récits, les descriptions qu'ils en font. Les performances existent au sein d'un auditoire qui contribue lui aussi à en former la mémoire.

Le fait de reconnaître que les processus de la performance sont analogues à ceux de la préparation de la nourriture nous permet d'anticiper la performance d'art comme un acte perpétuel de consommation, avec peu ou pas de résidu et qui disparaît à chaque fois. La préparation de la nourriture mettrait en scène son éventuelle répétition et sa disparition. De la performance du labour mis à contribution pour la préparation du repas, il ne reste rien.

### **Manger**

Ayant grandi dans une société d'observance largement catholique, les récits des multiples exploits des saintes, les pratiques de dévotions et les représentations des femmes béatifiées, souvent sous forme de statuettes de plâtre parées de dorures, ont toujours occupé, même si ce n'était que de façon marginale, mon environnement culturel. Une source intarissable de rêveries et d'imitations, les chroniques religieuses contribuaient à former un répertoire de pratiques performatives qui promettaient, à une jeune fille impressionnable et réservée, une vie de célébrité et une survivance éternelle. Mon enchantement pour les récits entourant la vie des femmes mystiques réside encore aujourd'hui dans l'aspect performatif de leur comportement.

J'aborde les récits de la vie de ces femmes comme des textes qui témoignent de leurs activités de performances. Le chapitre IV articule ces pratiques en examinant la consommation, plus spécifiquement l'aspect performatif de la

consommation, comme sensations et comme activité d'absorption principalement mise en scène autour de la bouche. Les récits relatent en effet que certaines femmes au Moyen Âge refusaient de manger ou de prendre part aux repas pour se concentrer sur les pratiques de l'eucharistie. C'est paradoxalement par le biais du refus de la nourriture que j'aborde la consommation. Je n'évoque pas le sacré et le religieux de ces pratiques, mais je me concentre plutôt sur les déplacements gastronomiques, les résonances sociales et culturelles, parfois même politiques, que ces femmes effectuent à travers leur acte de goûter.

Pour ce chapitre je développe le rapport aux sens à partir de l'abstraction de la nourriture telle que ces femmes le manifestent. Celles qui refusent de manger réalisent des miracles qui sont essentiellement des événements *merveilleux* autour des sens et plus particulièrement de celui du goûter. Qu'elles guérissent les malades avec leur salive ou encore qu'elles goûtent le corps du Christ en acceptant l'eucharistie, la bouche est le site privilégié des sens. Il s'agit pour ces femmes d'un sens gustatif aux dimensions sacrées mais encore ancré dans le séculier et la concupiscence corporelle, celui de goûter et d'en retirer du plaisir. Si la bouche, ou la langue, est privilégiée comme site-orifice à purifier, et de ce fait réservée au sacré, c'est qu'elle s'avère être nécessairement le centre essentiel et déterminant de leur plaisir corporel. Avec ces pratiques hautement abstraites elles ré-interprètent à l'excès l'acte

de goûter. Amener à la bouche, avaler ou pas, se restaurer par des aliments symboliques ou non, ordonnent un ensemble de pratiques de la consommation que j'aborde dans le dernier chapitre.

### **Sortir de table**

*Sortir de table* le titre de ce mémoire, fait référence à la nourriture, l'élément qui sous-tend les chapitres et nous convie plutôt à des performances alimentaires qui sont abordées à partir de l'usage et des procédés de la nourriture. La prise de nourriture est immatérialisée dans ce mémoire, elle existe seulement dans sa dimension performative.

*Sortir de table* désigne donc dans ce contexte les activités parallèles à et autour de la consommation de la matière et examine celle qui prend place ailleurs, en dehors de la table traditionnellement conçue comme un espace domestique et familial. Ce titre évoque le corps en déplacement et signale un mouvement de transition, de passage vers un espace autre qui, dans ce mémoire, est un espace de mise en scène, devant un auditoire, pour un public.

Aussi, dans le contexte de l'engouement actuel pour la nourriture exprimé depuis les dernières années à la fois par la quantité d'ouvrages savants publiés, la multiplication des revues spécialisées, la prolifération d'émissions de télé qui s'y consacrent<sup>5</sup>, sans parler du chic gastronomique qui

---

<sup>5</sup> Sur les canaux canadiens on retrouve notamment : *The Great Canadian Food Show*, CBC, *Maman Dion*, TVA, *Ciel! mon Pinard*, Télé-Québec, *Vins et*



intervient dans l'expression quotidienne de la classe au sein de plusieurs segments de la population, *Sortir de table* veut aussi dire quitter les invités parce qu'on en a assez. *Sortir de table* c'est, ici, se lever de son siège, sous l'effet de la nourriture, comme on dirait sous l'effet de l'alcool, quitter les conventions de la gastronomie, du repas et du goût, pour s'intéresser aux activités parallèles de la table qui sont tout aussi sensuelles. Enfin, mon engagement personnel, professionnel et intellectuel envers les pratiques artistiques contemporaines guide ma volonté d'insister sur les événements merveilleux des trois corpus du mémoire. Je souhaite ainsi reconnaître et garantir aux femmes qui sont les protagonistes de ces performances, à leurs gestes et à leurs actions, à la mise en scène de leur corps et aux histoires qui les immortalisent, la valeur artistique des détournements et des réinventions qu'elles ont opérés et ainsi participer, par ce projet, de l'enchantement et du émerveillement qui empreignent leur pratique.

---

*Fromages*, TVA, *New World Wine Tour*, CTV, *Wine and Cheese*, Global, *Today's Cooking with Chef Pasquale*, CTV, *The Urban Peasant*, CBC. Les chaînes américaines diffusent, entre autres : *Italian Kitchen*, PBS, *Ciao Italia* *Long Live to Olive Oil*, PBS, *Julia and Jacques Pépin Cooking at Home*, PBS, *Jewish Cooking in America*, PBS. TV5 diffuse l'émission *Gourmandises*.

## CHAPITRE I

### La performance alimentaire comme médiation

#### A. Médiation

La nourriture est constamment évoquée dans ce mémoire. Parce qu'elle est vitale à notre survie et ce, de façon littérale, il serait facile de croire que notre relation avec elle est élémentaire, entièrement dévouée et universelle. Pourtant nous savons bien qu'il n'en est pas ainsi et que, bien au contraire, les modalités qui régissent l'activité de «se nourrir» et les formes particulières qui permettent sa réalisation témoignent des expressions culturelles, économiques et politiques des individus, des sociétés et des nations. Nos affairements de productrices et de consommatrices alimentaire sont complexes. Ils sont d'ailleurs l'objet d'investigation de diverses disciplines intellectuelles qui analysent et interprètent leurs manifestations, notamment comme matériaux de commerce, de nutrition, comme espaces de culture, d'histoire et d'ethnologie.

Toutefois, même si la nourriture est constamment évoquée, c'est l'alimentaire et ses usages qui sont l'objet de mon questionnement. Mon examen se situe donc dans la rencontre entre la performance et la nourriture, ici nommée les «performances alimentaires».

La performance alimentaire identifie les activités des femmes décrites dans les pages qui suivent et rend visible l'intersection qui existe entre la performance et la nourriture. Le terme confirme aussi la sustentation, dans un premier temps, comme pratique des usages, et ensuite, comme lieu où intervient les procédés et les significations qui relèvent simultanément de la nourriture et de la performance.

La notion de médiation, dans son sens classique, me permet d'envisager les performances alimentaires comme des moments de rencontre entre la performance et la nourriture. Notion particulièrement chargée dans les débats des études culturelles que celle de médiation, je réapproprie ici la définition plus *formaliste* telle que discutée par Raymond Williams et je reconnais les performances alimentaires comme des «activit[ies] which directly expresses otherwise unexpressed relations<sup>6</sup>». La médiation prend aussi forme politiquement dans les détournements alimentaires qu'opèrent les femmes. J'ai d'autant arrêté mon choix sur le travail de Mercille, le personnage de Miranda et les abstinences des religieuses précisément parce que les performances de ces femmes détournent le rapport qui est traditionnellement entretenu avec la nourriture<sup>7</sup>. Donc des performances

---

<sup>6</sup> Williams (1983), p. 206.

<sup>7</sup> Par ailleurs, les usages alimentaires des femmes se configurent par des significations, des intersections de sens, une constellation d'agencements en perpétuel changement, ce qui nous fait croire que l'alimentaire peut aussi être envisagée comme une tradition. Selon Stuart Hall, la tradition a un statut provisoire qui offre un certain rapprochement à l'alimentaire :

alimentaires qui sont aussi trois moments de détournement de la nourriture. D'abord il est important de retenir, que dans leurs rapports sexualisés à la nourriture, aucune de ces femmes ne consomme -- n'ingurgite -- la nourriture, même si elles engagent le corps entier. Ensuite, que même sans «consommer», elles ré-interprètent ses procédés et ses effets. Par exemple, les religieuses subliment la nourriture et elles insistent pour signaler son absence avec leur bouche, Mercille quant à elle, intervient dans l'alimentaire par les pratiques cruelles et sensuelles du corps et de la chair, tandis que Miranda circule comme un aliment en boucle «transcontinentale». Leurs performances alimentaires ré-interprètent, réactivent et redéfinissent les conditions de la nourriture et de la performance et expriment les moments de rencontres et les déplacements qui y prennent place.

Supposer l'alimentaire comme façon de déstabiliser la nourriture, comme une pratique instable, mouvante et en continuels réarrangements est possible grâce aussi à la contribution théorique de Michel de Certeau. Ce dernier souscrit à l'entreprise intellectuelle qui consiste à

---

Tradition is a vital element in culture; but it has little to do with the mere persistence of old forms. It has much more to do with the way elements have been linked together or articulated. These arrangements in a national-popular culture have no fixed or inscribed position, and certainly no meaning which is carried along, so to speak, in the stream of historical tradition, unchanged. Not only can the elements of "tradition" be rearranged, so that they articulate with different practices and positions, and take on new meaning and relevance... Hall (1981), p. 236.

imaginer la culture à partir de processus dynamiques de consommation. Ainsi explique-t-il le rôle des usages :

L'analyse des images diffusées par la télévision (des représentations) et des temps passés en stationnement devant le poste (un comportement) doit être complétée par l'étude de ce que le consommateur culturel «fabrique» pendant ces heures et avec ces images. Il en va de même en ce qui concerne l'usage de l'espace urbain, des produits achetés au supermarché, ou des récits et des légendes que le journal distribue<sup>8</sup>.

De Certeau invoque les usages comme des sites de médiation et de pouvoir. L'auteur qui considère que le pouvoir réside dans l'usage des biens, des idées, des politiques et des règlements, reconnaît ainsi le pouvoir de l'usager. Ses éclaircissements contrent donc les discours pessimistes selon lesquels le pouvoir résiderait uniquement dans le contrôle des moyens de production<sup>9</sup>. De Certeau refuse de souscrire à l'idée que les usagers soient des êtres passifs et disciplinés dominés par les moyens de production et soutient que ceux-ci détiennent le pouvoir de l'usage qui s'exerce par des stratégies d'emploi ou, comme il les désigne, par des «tactiques» :

La tactique n'a pour lieu que celui de l'autre. Elle s'y insinue, fragmentaire, sans le saisir en son entier. Elle ne dispose pas de base où capitaliser ses avantages, préparer

---

<sup>8</sup> de Certeau (1990), p. XXXVII.

<sup>9</sup> Raymond Williams (1989), p. 8, précise : «The Marxists said... that a culture must be finally interpreted in relation to its underlying system of production».

ses expansions et assurer une indépendance par rapport aux circonstances<sup>10</sup>.

Ce pouvoir des «consommateurs» permettrait à certains groupes de subvertir les lois imposées, non pas en les rejetant ou en les échangeant, mais en les utilisant à des fins spécifiques et en fonction de références étrangères au système pour lesquels elles sont élaborées<sup>11</sup>. C'est justement cette proposition de pouvoir du consommateur, exprimée par de Certeau, qui a guidé mon exploration des performances alimentaires des femmes. Cette proposition donne l'ancrage théorique nécessaire pour lier des pratiques alimentaires aussi diverses que celles ici juxtaposées. Elle reconnaît ensuite l'importance de ce qui n'est ni visuel et ni matériel dans les pratiques, et elle identifie la possible subversion des usages, des habitudes et même des traditions dans les procédés discrets, provisoires et significatifs des usagers.

Le terme performance alimentaire est utilisé sans discrimination pour désigner à la fois les numéros cinématographiques de Carmen Miranda, les œuvres d'art de Louise Mercille et les comportements des religieuses du Moyen Âge. Même si ces manifestations participent de formations historiques et de traditions différentes, toutes trois partagent une mise en spectacle du corps en relation à la nourriture et, de façon plus significative, toutes trois sont

---

<sup>10</sup> de Certeau (1990), p. XLVI.

<sup>11</sup> de Certeau (1990), p. XXXVIII.

des manifestations publiques conçues en fonction d'un auditoire. Mais avant de poursuivre, il convient, en raison de la complexité et de la multiplicité des usages du terme performance, d'accorder à ce mot une attention spéciale et d'effectuer un bref retour historique.

## **B. Performance**

Diverses traditions théoriques ont façonné la définition de la performance. Celles qui sont les plus significatives ici proviennent des arts visuels, du théâtre et de la culture populaire.

Pour les arts visuels, une performance est une œuvre qui se distingue des autres formes d'expression visuelle en ce que l'artiste-performeur est présent sur scène, la performance est temporelle et elle se déroule devant un public. Hybridation du théâtre et des arts visuels, la performance d'art a été amorcée comme poursuite artistique par les dadaïstes et les surréalistes de l'Europe des années 1920. Les artistes de l'époque remettaient en question la valeur de l'objet d'art et réclamaient que l'intervention artistique jouisse de la même valeur artistique que l'objet<sup>12</sup>. «Performance was suited to experimentation in ways the traditional forms such as painting and sculpture, with their restriction and physical limitations, were not<sup>13</sup>.» C'est le *processus* plutôt que l'objet qui devient dès lors la

---

<sup>12</sup> Goldberg (1984), p. 24-37.

<sup>13</sup> Battcock et Nickas (1984), p. X.

préoccupation principale de la performance. En 1978, l'artiste britannique Stuart Brisley donne au processus la valeur de matériau et se réjouit qu'il puisse être utilisé «without actually making an object<sup>14</sup>».

La même valeur d'alternative est accordée au terme «performance» dans le contexte théâtral alors que celle-ci se définit en opposition aux conventions et aux structures traditionnelles de la discipline : «Performance... has been honored with dismantling textual authority, illusionism, and the canonical actor in favor of the polymorphous body of the performer<sup>15</sup>» souligne Elin Diamond. Il s'agit là d'une déconstruction disciplinaire qui propose un nouveau vocabulaire pour le théâtre et en vertu duquel les comportements corporels des acteurs sur scène devront désormais être pris en compte. Ici aussi on mobilise le corps, le processus et l'action sur scène, comme s'il s'agissait des composantes significatives du théâtre.

Le terme performance, isolé des contingences théâtrales et esthétiques, désigne des comportements rattachés à divers aspects du quotidien et de la culture. On l'emploie pour désigner les guérisons miraculeuses, les rituels, le langage corporel et les gestuelles chorégraphiées d'un conférencier ou d'un politicien par exemple. Il sert à définir les disciplines sportives rigoureuses, le spectacle, l'industrie

---

<sup>14</sup> Battcock et Nickas (1984), p. XI.

<sup>15</sup> Diamond (1996), p. 3.



du divertissement<sup>16</sup>. L'expression désigne un répertoire de gestes significatifs qui ont échappé pendant longtemps à la narrativité du texte, du langage ou de l'image mais qui sont tout aussi expressifs. La performance offre une parenté évidente avec les procédures de consommation telles qu'identifiées par de Certeau mais elle apporte une dimension additionnelle à celles-ci : ses manifestations sont de nature publique.

La performance dans son sens large opère selon diverses modalités, mais c'est la disparition et la répétition qui ont marqué sa trajectoire théorique. La contribution de la théoricienne Peggy Phelan est significative à cet égard. Pour distinguer la performance d'une incarnation statique (une image ou un objet) Phelan insiste, comme le font la plupart des théoriciens, sur la temporalité de la performance, sur son déroulement dans le temps<sup>17</sup>. Empruntant à Jacques Lacan et à Griselda Pollock, Phelan pense la performance selon les conditions du *unmarked*<sup>18</sup>. Ses préoccupations sont d'ordre essentiellement visuel et interrogent la politique de la visibilité. Phelan définit la performance comme une représentation *sans reproduction*, suggérant ainsi un modèle d'économie de la représentation dans lequel la reproduction de l'Autre *comme Même* n'est pas assurée. Pour Phelan, comme

---

<sup>16</sup> Diamond (1996), p. 2.

<sup>17</sup> Phelan (1993).

<sup>18</sup> *Unmarked* veut dire : pratiques non identifiées, pratiques invisibles ou pratiques non marquées.

pour de Certeau avant elle, la performance acquiert un statut subversif, d'abord, parce qu'il est non comptabilisable (invisible) et fuyant dans un système capitaliste, parce qu'il n'y a pas production d'œuvre. Phelan écrit ceci au sujet de la disparition :

(Disappearance) is a means of resisting the reproductive ideology of visible representations... The price of that disappearance is difficult to calculate. However, part of its summarizing force comes from the enactment of a nonreproductive performing female body<sup>19</sup>.

Ce qui devient clair et hautement significatif pour la présente exploration est la condition suivante. S'il y a disparition ou invisibilité, ce détournement vers l'invisibilité doit nécessairement s'accompagner d'une autre stratégie qui aura pour but de *marquer la disparition*. En effet s'il y avait disparition absolue l'acte deviendrait alors inutile; si tout disparaissait vraiment, il serait superflu, voire même impossible, d'en parler. Il faut donc signifier la disparition. Il faut la révéler. Il faut pouvoir signaler aux autres qu'on est en train de disparaître ou encore de faire disparaître. C'est là que la performance devient significative. Son pouvoir est de manifester par le corps l'acte de disparition. Cependant, même si elle disparaît elle ne s'éclipse que momentanément. Elle retient le pouvoir d'être répétée, refaite, recréée. C'est ainsi que

---

<sup>19</sup> Phelan (1993), p. 31.

la répétition devient la condition spécifique de la performance.

Selon Richard Schechner, la performance est la restauration de comportements (*restoration of behavior*<sup>20</sup>) qui seraient à la fois répétés, au sens théâtral (*repeat, rehearse*) et recréés au sens performatif. La mémoire intervient dans l'acte performatif parce qu'elle est convoquée pour la répétition comme je l'analyse avec les performances de Mercille. Il faut en effet se rappeler, se souvenir des événements pour pouvoir les refaire, les répéter, les recréer. Se souvenir est un autre appel à la répétition, et comme le précise Joseph Roach :

The paradox of the restoration of behavior resides in the phenomenon of repetition itself: no action or sequence of actions may be performed exactly the same way twice; they must be reinvented or recreated at each appearance. In this improvisatory behavioral space, memory reveals itself as imagination<sup>21</sup>.

Rebecca Schneider abonde dans le même sens quand elle écrit «Within the ruins of the modernist myth of originality, every act, public and private, is ghosted by precedence»<sup>22</sup>. Elin Diamond enchaîne :

Thus while a performance embeds traces of other performances, it also produces experiences whose interpretation only partially depends on previous experience. This creates the terminology of the "re"

---

<sup>20</sup> Cité dans Roach (1995), p. 46.

<sup>21</sup> Roach (1995), p. 46.

<sup>22</sup> Schneider (1997), p. 21.

in discussion of performance, as in reembody, reinscribe, reconfigure, resignify. «Re» acknowledges the preexisting field, the repetition -- and the desire to repeat -- within the performative present<sup>23</sup>.

Ces propositions corroborent l'idée de la performance alimentaire comme médiation, d'abord parce que la performance serait une rencontre répétée, et aussi parce qu'elle est toujours réinventée, ré-interprétée à travers sa répétition. La répétition nous permet ainsi d'identifier les liens entre les modalités de la performance et celles de la nourriture. Refaire, répéter, réinventer, faire disparaître et révéler la répétition sont au cœur de la sustentation alimentaire. Nous y reviendrons plus loin. Il est préférable maintenant d'éclairer la trajectoire théorique de la performativité retenue pour l'exploration des activités de se nourrir.

### **C. Performativité**

En plus d'être une donnée essentielle du rapport entre le passé et la mise en forme du présent -- le faire -- la répétition est une partie essentielle à la notion de performativité. J.L. Austin introduit en 1962 la notion de performativité dans son ouvrage intitulé *How to Do Things with Words*<sup>24</sup>. Le philosophe britannique définit d'un point de vue linguistique, la performativité comme étant les énoncés, qui de fait, accomplissent les actions qu'ils décrivent.

---

<sup>23</sup> Diamond (1996), p. 2.

<sup>24</sup> Austin (1962).

Jacques Derrida, dans la même veine, reconnaît que le langage n'a pas à être représentatif pour être significatif<sup>25</sup>. Judith Butler, pour sa part, pense la performativité en terme d'identité : la «*performativity of gender*» serait, selon l'auteur féministe qui s'appuie sur les écrits de Jacques Derrida, un processus complexe de citations qui constitueraient les sujets. La déconstruction de l'identité sexuelle, et de manière plus spécifique lesbienne et *queer*, passe par la reconnaissance du jeu de rôles qui la construit, déstabilisant ainsi la fixité des identités<sup>26</sup>. Dans son projet théorique qui vise à complexifier les approches constructiviste et essentialiste de la sexualité, Butler mobilise aussi la répétition comme une des conditions de celle-ci :

I would suggest that performativity cannot be understood outside of a process of iterability, a regularized and constrained repetition of norms. And this repetition is not performed by a subject; this repetition is what enables a subject and constitutes the temporal condition for the subject<sup>27</sup>.

Pour éclairer la distinction entre la performance et la performativité, Andrew Parker et Eve Kosofsky Sedgwick empruntent à Austin la question suivante : «When is saying something doing something? And how is saying something doing

---

<sup>25</sup> Cité dans Selden (1989), p. 91-92.

<sup>26</sup> Cité dans Brooks (1997), p. 192-194.

<sup>27</sup> Butler (1993), p. 95.

something?<sup>28</sup>». Les auteurs reconnaissent l'apport de Jacques Derrida et de Judith Butler notamment pour leur exploration psychanalytique de la formation de l'identité. Ils écrivent que ces derniers «have enabled a powerful appreciation of the ways that identities are constructed iteratively through complex citational processes<sup>29</sup>».

Le champ théorique de la performativité est vaste. Andrew Parker et Eve Kosofsky Sedgwick circonscrivent son «étirement théorique» ainsi :

For while philosophy and theatre now share «performative» as a common lexical item, the term has hardly come to mean the same thing... the stretch between theatrical and deconstructive meaning of performative seems to span the polarities of, at either extreme, the extroversion of the actor, the introversion of the signifier<sup>30</sup>.

Néanmoins, la performativité reste un champ dans lequel il est possible d'interroger les processus des corps agissants. C'est là que réside son intérêt l'exploration présente. Donc la répétition des actes du passé et le processus citationnel particularisent la performance et partage une parenté certaine avec la nourriture. Ce sont les modalités de leur parenté qui retiendront notre attention pour penser les performances alimentaires.

---

<sup>28</sup> Parker et Kosofsky Sedgwick (1995), p. 1-18.

<sup>29</sup> Parker et Kosofsky Sedgwick (1995), p. 2.

<sup>30</sup> Parker et Kosofsky Sedgwick (1995), p. 2.

## CHAPITRE II

### Faire l'épicerie<sup>31</sup> avec Carmen Miranda

C'est parce que l'épicerie<sup>32</sup> et Carmen Miranda produisent leur identité à travers la nourriture et qu'ils tiennent la promesse de la bouffe que des alliances théoriques entre les deux sont possibles. Ce chapitre relève les dispositifs performatifs qui configurent le personnage de Carmen Miranda comme «denrée» et examine les relations, les rapprochements, les rencontres de médiation qui existent entre les performances de Carmen Miranda et celles de l'épicerie.

L'argument principal est que Miranda et l'épicerie incarnent le passage de l'exotique au domestique et l'alliance entre le domestique, le privé et le public. L'impossible division théorique et physique entre eux confirme ainsi la performance «as a liminal, negotiating arena of social efficaciousness», comme le remarquait May Joseph<sup>33</sup>. La liminalité est un principe important pour penser

---

<sup>31</sup> J'ai choisi de conserver l'expression québécoise «faire l'épicerie» plutôt que l'expression française «faire les emplettes» pour sa valeur d'évocation et parce qu'elle est plus près des sites ou de l'emplacement que j'entends donner à ce chapitre.

<sup>32</sup> Le marché dans sa version contemporaine et montréalaise sert de référence pour ce chapitre. La ville a la particularité d'offrir un éventail impressionnant de types d'épicerie. On trouve des supermarchés, des chaînes, des épiceries indépendantes, des grandes surfaces et des petites boutiques spécialisées.

<sup>33</sup> Joseph (1999), p. 7.

les performances de Miranda et de l'épicerie. L'anthropologue Victor Turner clarifie le terme :

[Liminality], literally «being-on-the-threshold,» means a state or process which is betwixt-and-between the normal, day-to-day cultural and social states and processes of getting and spending, preserving law and order, and registering structural status. Since liminal time is not controlled by the clock it is a time of enchantment when anything might, even should, happen<sup>34</sup>.

Faire l'épicerie est une expérience qui se déploie à travers les constructions culturelle, commerciale, et architecturale du marché et qui se transige entre deux genres de commerce : celui du gros et du détail. Le personnage de Miranda est au coeur de ces deux modes de distribution du fait qu'il entretient un va et vient constant entre la plantation exotique et la cuisine domestique. C'est précisément le va et vient entre une nomination exotique et domestique, *la mise en marché*, en fait, qui rythmera mon exploration des performances de la danseuse/actrice/performeuse et celles de l'épicerie.

#### **A. La mise en marché**

Le génie du personnage de Carmen Miranda<sup>35</sup> est d'avoir emprunté les performances du marché et d'avoir donné aux nombreux spectateurs une impression de familiarité tout en

---

<sup>34</sup> Turner (1977), p. 33.

<sup>35</sup> Carmen Miranda est née en 1909 au Portugal. Elle immigre avec sa famille au Brésil où elle obtient un certain succès comme actrice et chanteuse. Elle arrive aux États-Unis en 1933 et fait du théâtre sur Broadway. Sa carrière hollywoodienne se concentre entre les années 1940 et 1955, l'année de sa mort.



invoquant sans répit l'exotique et l'abondance : Carmen Miranda performe la *mise en marché*. Les attributs de la chanteuse, les lieux qu'elle occupe et ses «arrivages» en terre américaine contribuent à sa mise en marché transcontinentale. Ses attributs sont tropicaux, elle circule dans un espace topographié entre l'exotique et le domestique, ses «arrivages» sont mis en scène comme des ravitaillements de matières premières venant du Sud.

### **Les attributs**

Miranda porte un costume contribuant à l'invention géographique, culturelle et identitaire du «tropical». Son costume est invariablement composé d'une jupe et d'un chemisier monté en volume en tissu coloré, chatoyant, décoré de motifs floraux et végétaux, garnis de volants. Son costume prend de la place tout en étant léger et frivole. À travers l'accumulation de motifs, de textures, et de volumes, le costume laisse toujours apercevoir le ventre nu de Miranda, ses jambes nues et ses pieds nus dans des chaussures plate-forme<sup>36</sup>. Le corps entier partiellement mis à nu sous cette explosion de couleurs est solidement coiffé d'une pièce montée et il bouge au son de la samba. Le costume de Miranda fusionne une vision fantaisiste du costume de la *show girl*,

---

<sup>36</sup> Deux récentes versions de poupées de carton de la chanteuse misent encore sur ces caractéristiques mirandesques : *Celebrity Paper Doll, Carmen Miranda*, New York, B. Shackamn & Co., Inc, 1992; Marilyn Henry, *Carmen Miranda: Singing Star Paper Doll*, New York, B. Shackamn & Co., Inc, 1998.

du costume autochtone des femmes du Brésil et rappelle aussi celui des esclaves afro-antillais.

Dans son texte sur le sens du costume au cinéma, Jane Gaines remarque que le vêtement pointe vers l'essence de l'individu et favorise la construction d'un corps impossible :

The notion of the real character or emblem derived from the actress's underlying skeletal structure... which combines her fashion diagnosis based on body type with an idea of a real self. The irony of the use of costuming to demark personalities is that at the same time the artist designer individuated actresses, he created for an ideal impossible body<sup>37</sup>.

Celui de Miranda contribue à créer, en plus du corps impossible, le personnage improbable d'une femme-fruit des films à thème de la 20th Century Fox.

Miranda est constamment interpellée comme fruit dans ses films et dans les textes qui explorent ses différentes significations pour la culture populaire et cinématographique. «Hey Carmen je ne vous avais pas reconnu sans votre bol de fruits sur la tête», lui lance Miron (Jerry Lewis) dans le film *Scared Stiff*<sup>38</sup> alors qu'il la croise vêtue d'un tailleur. Le motif visuel qui consacre Miranda est celui des fruits sur la tête pour Cynthia Enloe, qui écrit : «With her famous fruited hats and vivacious screen presence<sup>39</sup>». Une page Web dédiée à sa mémoire la décrit comme la «Star of the

---

<sup>37</sup> Gaines (1990), p. 201.

<sup>38</sup> *Scared Stiff* (1953).

<sup>39</sup> Enloe (1990), p. 2.

Silver Screen... known for her obligatory and trademark headwear filled with fresh fruit and vegetables<sup>40</sup>».

Or, après avoir visionné les films mettant en vedette Carmen Miranda<sup>41</sup>, on constate que les fruits sont autant fabriqués que le costume qu'elle revêt. En fait Miranda portera des «fruits» dans seulement deux films, soit *The Gang's All Here*<sup>42</sup> et lors d'un court extrait du film *The All-Star Bond Rally*<sup>43</sup>. Cette «inexactitude» est troublante et touchante à la fois parce qu'elle révèle la complète *fusion/confusion* entre l'image de Carmen et ses performances et elle accentue l'importance de la métaphore du fruit. Miranda ne porte jamais de vrais fruits sur la tête mais elle est coiffée d'une construction dans l'esprit de la pièce montée, du gâteau de noces et du panier de fruits. Les «fruits» qu'elle porte sont en fait des reproductions, quelques fois abstraites, réalisées avec des perles de verre, des plumes, des parasols ou de l'osier. Les couleurs prédominantes des chapeaux sont celles des fruits qui l'ont rendue célèbre, soit le jaune de la banane et la couleur de l'orange. La composition de la corne d'abondance ou encore du bouquet sera répétée et ré-interprétée dans chacun des films

---

<sup>40</sup> [www.aquarela.com/CarmenMiranda.html](http://www.aquarela.com/CarmenMiranda.html)

<sup>41</sup> Pour une liste complète des films de Miranda, consulter l'annexe A : *Notice biographique et filmographie de Carmen Miranda*.

<sup>42</sup> *The Gang's All Here* (1943).

<sup>43</sup> *The All-Star Bond Rally* (1945).

de Miranda, mais Carmen, elle, restera essentiellement la même.

Dans l'histoire de la représentation picturale, le panier de fruits est un motif important qui tient lieu de corne d'abondance. Hautement métaphorique, la collection de denrées fraîches évoque le rituel de la récolte, de l'abondance de la nature et du passage de la vie. La convention iconographique exige que les produits soient représentés à différentes étapes de leur existence : la fleur, le fruit mûr, le fruit coupé qui montre sa chair et laisse traîner sa pelure défaite en spirale. Il y a aussi le fruit légèrement blet habituellement placé à l'avant-scène des compositions. La longue association entre les êtres humains et les fruits est encore plus significative quand on reconnaît celle qu'on traîne depuis toujours entre les femmes et les fruits. La création et la continuité, la chair et le suc. Il faut préciser que Miranda c'est aussi le fruit exotique, un produit qui vient d'ailleurs, un fruit frais néanmoins mûr et prêt à être consommé.

En plus d'exhiber les produits disponibles, le panier sur la tête de Miranda sert plus spécifiquement au transport. Le motif qui caractérise l'actrice a de fait été emprunté aux femmes du Brésil qui l'utilisent comme transport pour apporter les fruits jusqu'au marché<sup>44</sup>. *The Lady in the Tutti Fruitty Hat* exhibe dans son panier une collection spécifique

---

<sup>44</sup> *Carmen Miranda: Bananas is my Business*, réal. Helena Solberg et David Meyer, International Cinema, Brésil/É.-U., 1994.

de fruits : les bananes et les oranges. Des fruits tropicaux récoltés dans les vastes plantations de l'Amérique latine et transportés vers les cuisines domestiques des États-Unis. Les fruits de Miranda simulent les produits du marché dans un panier. Ils existent dans leur état naturel, entiers et non entamés. Ils sont sauvages, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas encore entrés dans l'espace domestique de la maison, ils sont en route, dans un panier, dans un espace liminaire où tout peut arriver.

En observant les performances cinématographiques de Carmen Miranda on voit bien que les fruits sont faux, mais ils ont une valeur indicielle. En fait ils révèlent les réseaux marchands et politiques qui existent entre la plantation et la cuisine, entre le public et le domestique, entre le l'exotique et le local. Dans les films de Miranda, cette géographie topographiée par les échanges marchands est *transcontinentale* et signale une terre abondante et fertile, un jardin pouvant ravitailler tout un continent.

Pour bien saisir la valeur des indicateurs visuels des attributs de Miranda il est essentiel de contempler les performances cinématographiques de Miranda dans le contexte plus large de la production hollywoodienne et des politiques américaines de l'époque.

## **Espace transcontinental**

La politique internationale des États-Unis de l'époque qui figure en toile de fond à la domestication de Carmen Miranda est celle de la Good Neighbors Policy.

Les années 1930-1940 auront marqué une étape additionnelle dans la longue histoire de la domestication impérialiste de l'Amérique latine, de ses peuples et de ses terres par les États-Unis. Le cinéma américain devient un nouveau site dans lequel se manifesteront les politiques nationales en matière de commerce international<sup>45</sup>. Dès 1930 Franklin Roosevelt crée l'*Office of Coordinator of Inter American Affairs* au sein du *Motion Picture Section, State Department*<sup>46</sup>, et les grandes compagnies cinématographiques d'Hollywood (les *majors*) sont invitées à participer à l'agenda politique de la Good Neighbors Policy en produisant pendant les années 1940 de nombreux films développés autour de thèmes latino-américains. Carmen Miranda sera la plus «colorée» parmi les centaines d'acteurs et actrices des contrées du Sud qui tiendront des rôles de *latinos* dans les productions de la période.

Le mandat avoué des politiques de la Good Neighbors est de faire connaître, par comparaison, les vraies valeurs américaines. Mais «*The American Way*» fait avant tout référence à l'union politique panaméricaine souhaitée par les Américains pendant cette période de Deuxième Guerre mondiale.

---

<sup>45</sup> Woll (1980). p. 51-73.

<sup>46</sup> Woll (1980), p. 54.

La Good Neighbors vise d'abord à raffermir la cohésion politique et marchande nécessaire aux alliés, les Amériques dans ce cas-ci, contre l'ennemi nazi venant d'Europe<sup>47</sup>.

Les films de Miranda sont projetés sur les écrans pendant la guerre alors que les armées «alliées» et «ennemies» occupent la mer, le ciel et les eaux des continents. Pendant cette période restreinte de voyage, les films de Miranda, à la manière des dioramas du XIX<sup>e</sup> siècle, «relied on spectator immobility but offered a visual excursion and a virtual release from the confinement of every space and time<sup>48</sup>». Les excursions que les films offrent constituent la domestication de l'Amérique latine par bateau. José Piedra soutient que la domestication de l'Amérique latine passe par la féminisation du continent et que Carmen Miranda est l'incarnation des politiques visant le contrôle des corps sexués au profit de l'impérialisme du développement : «The transformation of social into sexual politics which zeroes in on the offensive treatment of Caribbean women, and of every Caribbean person as an infantilized woman, is very much alive<sup>49</sup>». «Women are subsumed symbolically into national body politic as its boundary and metaphorique limit», nous rappelle aussi Anne McClintock et c'est, selon l'auteur, parce que : «women are typically constructed as the symbolic bearers of the nation... Despite

---

<sup>47</sup> Enloe (1990); Keller (1994); Woll (1980).

<sup>48</sup> Frieberg (1993), p. 28.

<sup>49</sup> Piedra (1994), p. 154.

their myriad differences, nations are symbolically figured as domestic genealogies<sup>50</sup>»

Mais l'association Miranda et Amérique latine est pourtant plus singulière que l'habituelle correspondance symbolique femme et nation. Miranda n'incarne pas l'ethos politique de la nation brésilienne ni même celle d'une autre nation du «Sud». Au contraire, elle efface les différences qui existent entre chacune des nations d'Amérique latine en mettant en scène les «richesses» d'un continent tout entier. En fait, Miranda incarne davantage le prototype de la femme *transcontinentale* que celui de la Brésilienne.

Miranda est tropicale mais elle est aussi de tous les pays du Sud. Elle incarne une identité mobile et fluide sur les continents de l'Amérique du Nord, l'Amérique centrale et l'Amérique du Sud. Elle aura vanté par exemple les plaisirs de Cuba dans *Week-end in Havana*<sup>51</sup>, du lac Louise dans *Springtime in the Rockies*<sup>52</sup>, des délices de la nourriture mexicaine alors qu'elle chante *Enchiladas* dans le film *Scared Stiff*<sup>53</sup>. Elle voyage en Argentine (*Down Argentine Way*<sup>54</sup>) et à Rio (*That Night in Rio*<sup>55</sup>, et *Nancy Goes to Rio*<sup>56</sup>). Dans les

---

<sup>50</sup> McClintock (1995), p. 357.

<sup>51</sup> *Weekend in Havana* (1941).

<sup>52</sup> *Springtime in the Rockies* (1942).

<sup>53</sup> *Scared Stiff* (1953).

<sup>54</sup> *Down Argentine Way* (1940).

<sup>55</sup> *That Night in Rio* (1941).

<sup>56</sup> *Nancy Goes to Rio* (1950).



films Miranda répète la même danse, sur les mêmes rythmes de la «Uncle Sam-ba<sup>57</sup>». Le nom des personnages qu'elle incarne diffère si peu que c'est à s'y méprendre : elle s'appelle Rosita Murphy dans *Springtime in the Rockies*<sup>58</sup>, Rosita Cochellas dans *A Date with Judy*<sup>59</sup>, Rosita Rivas dans *Week-End in Havana*<sup>60</sup>, Carmen Novarro dans *Copacabana*<sup>61</sup>, Chita dans *Doll Face*<sup>62</sup>, et Dorita dans *The Gang's All Here*<sup>63</sup>.

Femme transcontinentale, elle circule d'un pays à l'autre, symbolisant ainsi le libre accès imaginaire de l'Amérique latine vers les États-Unis. Comme le souligne âprement José Piedra : «Carmen becomes a parody of a towering, passive-aggressive, immigrant, bronze diva with a green card and patina who has stuck to the hope and to the memory of so many immigrants like myself regardless of our point of entry into the US<sup>64</sup>».

### **Cargo et croisière**

Pour se déplacer d'un pays à l'autre, Carmen Miranda voyage en paquebot. On verra qu'elle est littéralement livrée par

---

<sup>57</sup> La trouvaille linguistique est d'Alan Woll (1980), p. 70.

<sup>58</sup> *Springtime in the Rockies* (1942).

<sup>59</sup> *A Date with Judy* (1948).

<sup>60</sup> *Weekend in Havana* (1941).

<sup>61</sup> *Copacabana* (1947).

<sup>62</sup> *Doll Face* (1945).

<sup>63</sup> *The Gang's All Here* (1943).

<sup>64</sup> Piedra (1994), p. 156.

cargo dans le film *The Gang's All Here*. C'est aussi sur un paquebot, dix ans plus tard, que Carmen Miranda fait son apparition dans le film *Scared Stiff*. C'est encore à bord du paquebot qu'on la voit dans le film *Nancy Goes to Rio*. Sur les eaux bleues des Antilles les paquebots dans lesquels naviguent Miranda sont à la fois cargos et croisières, ils transportent à la fois marchandises et touristes. Le bateau est aussi emblématique «of U.S. erotic, industrial, and federal landings<sup>65</sup>». Il circule aussi sans arrêt sur les océans comme cargo. Le principal credo économique des Américains de l'avant-guerre visait l'expansion de marchés pour ses produits finis et le contrôle des fournisseurs de produits bruts<sup>66</sup>. Tous les secteurs industriels participent des mêmes procédés de contrôle. «Oligopoly control through ownership of production, distribution and exhibition represented the full-grown Hollywood studio system<sup>67</sup>.» Une pratique si fructueuse qu'on réfère à l'époque comme celle du *Golden Era* d'Hollywood, de l'industrie de l'agro-alimentaire et de celle du transport. Les investissements financiers expansionnistes de l'époque ciblent de nouveaux territoires. Les régions soi-disant «inoccupées» et les sociétés plus anciennes qui n'avaient pas encore été transformées par l'industrialisation deviennent alors les nouveaux joueurs dans l'échiquier. Le transport accélère le développement des

---

<sup>65</sup> Piedra (1994), p. 153.

<sup>66</sup> Kepner et Soothill (1935), p. 9.

<sup>67</sup> Gomery (1986), p. 3.

marchés. Les coûts relativement faibles des infrastructures ferroviaires nouvellement développées par plusieurs pays du Sud, jumelés à la rapidité des livraisons par bateau transforment le commerce de la banane<sup>68</sup>. Les fruits après avoir été transportés par train de la plantation au port sont «rapidement» acheminés par bateau vers les pays acheteurs.

### **Arrivage**

Les performances de Miranda font aussi référence à l'arrivage, un autre moment de la mise en marché de denrées. Une scène du film *The Gang's All Here* illustre clairement le processus de domestication géographique. La femme-fruit voyage du Sud vers le Nord et arrive sur le marché américain. Sur les planches d'un quai américain on décharge des sacs de café, des régimes de bananes et des fraises du paquebot *S. S. Brazil*. La dernière livraison qui est posée sur le quai est Carmen Miranda qui a été cueillie, transportée et qui est maintenant littéralement livrée par bateau marchand sur la scène américaine, et au cinéma hollywoodien, encore vêtue de ses couleurs «locales», portant avec elle les fruits et les produits bruts du Brésil, son pays d'origine. Miranda est déposée sur scène en chantant et en dansant.

La chanson et la danse sont les principaux moments performatifs de Miranda et elle arrive dans les films toujours sur le mode de l'intermède pouvant enchaîner les

---

<sup>68</sup> Kepner et Soothill (1935), p. 14.

scènes. Ces sketches, en plus d'être les prototypes du vidéo-clip, exhibent une domestication de l'exotisme. Pendant une même chanson, par exemple, Miranda passe du brésilien à l'anglais, pour le bénéfice de l'auditoire américain. Et, inversement, elle traduit vers le brésilien des airs américains, notamment *Chattanooga Choo Choo* dans le film *Springtime in the Rockies*<sup>69</sup>. Les intermèdes musicales agissent comme des exercices d'enseignement des langues et plus spécifiquement des exercices de traduction. Malgré les multiples scènes de cours de langue, Miranda «mastered English, but was careful to maintain in her performances a heavily accented pronunciation, which suggested feminine naïveté<sup>70</sup>» comme le souligne pertinemment Cynthia Enloe. Miranda conduit les leçons avec une étonnante joie de vivre. Elle fait preuve d'une souplesse impressionnante à intégrer culturellement les nouveaux lieux dans lesquels elle vient tout juste d'accoster. Elle parle déjà la langue, avec un accent bien sûr, mais l'intégration linguistique contribue aussi à caricaturer Miranda comme nouvelle arrivante. Politiquement cette situation est insoutenable parce qu'elle maintient l'autre comme étranger. Mais quand l'autre est marchandise ou bien récoltes du Sud, alors là un nouvel arrivage devient signe de fraîcheur et d'abondance, un atout pour le marché.

---

<sup>69</sup> Musique de Mark Gordon et paroles de Harry Warren.

<sup>70</sup> Enloe (1990), p. 127.

L'insistance avec laquelle Miranda ré-interprètera son arrivée aux États-Unis et la mise en scène de sa constante intégration dans le pays témoignent du désir de maintenir Miranda à la fois dans un état original et dans une mécanique de passage, une incessante traversée entre l'exotisme et le domestique. Dans le film *Copacabana*, réalisé sept ans après *Down Argentine Way*, le premier film américain de Miranda, l'agent de l'artiste, Lionel, demande au propriétaire du club après l'audition de Miranda «What do you think of her, boss?»; et celui-ci répond «Outside a nut she's the greatest thing that ever came out of Brazil, outside a nut»<sup>71</sup>. De fait, l'intégration répétée de Miranda comme arrivage devient le processus central et flamboyant de son caractère, celui même qui la transforme en marque de commerce pour la United Fruits. Rosemary J. Coombe témoigne de l'importance de ce processus quand elle écrit : «[The] principle of imitation and contact are useful for thinking about the role of trademarks in commercial spheres of exchange.<sup>72</sup>» Dans cet espace commercial d'échanges, l'arrivage est une livraison régulière et formalisée. Si certains arrivages sont saisonniers, d'autres sont si fréquents qu'on considère les marchandises livrées comme des produits domestiques. C'est par répétition, par arrivages répétés, que ces produits deviennent familiers et domestiques.

---

<sup>71</sup> *Copacabana* (1947).

<sup>72</sup> Coombe (1998), p. 168.

On a vu dans le premier chapitre que la répétition est une condition de la performativité, le processus, celle de la performance. La répétition est aussi identifiée comme étant la condition de la rationalisation du domestique. McClintock nous rappelle que :

Domestic space was increasingly disciplined by the obsessive tidying and ordering... Cleaning schedules were divided into increasingly rationalized and rigid calendar: washing on Monday, ironing on Tuesday, polishing on Wednesday and so on<sup>73</sup>.

Un espace organisé par unités de temps qui étaient répétées quotidiennement, à chaque semaine et pendant des années. Mais la répétition est aussi la condition de l'histoire Deleuze remarque qu'«il n'y a pas des faits de répétition de l'histoire, mais la répétition est la condition historique sous laquelle quelque chose de nouveau est effectivement produit<sup>74</sup>». Je suggère que la répétition est aussi une condition essentielle à la mise en marché de façon générale, mais plus particulièrement à celle de Miranda. On constate, en visionnant ses films, qu'elle donne toujours le même spectacle; ou plus correctement qu'elle ré-interprète son personnage pendant toute sa carrière cinématographique. C'est justement parce que Miranda reste toujours la même qu'elle pourra circuler entre les continents, le cinéma, la publicité, la chanson et ce, en boucle parfaite. L'exotisme de Miranda est transformé en produit domestique qui, à son

---

<sup>73</sup> McClintock (1995), p. 168.

<sup>74</sup> Deleuze (1968), p. 121.

tour, annonce l'exotisme pointant vers une certaine circularité, un passage constant d'une condition vers l'autre. Ces attributs étiquettent Miranda comme un produit/une femme du Sud même si, paradoxalement, elle est toujours de passage.

C'est dans ce bassin de procédés d'étiquetage et de domestication que Miranda rencontre ceux du marché, de l'épicerie.

## **B. Faire l'épicerie**

Les procédés de l'épicerie insistent aussi sur la réinterprétation, la répétition et la circulation de produits. Le marché est un entrepôt de logos. Un réservoir de produits mis en marché qui cachent comme les points lumineux de la fibre optique ou ceux de l'écran, un réseau organisé, alimenté par des routes, des contenus, des alliances déterminantes. Au Québec la présence de fruits et de légumes frais dans les marchés en hiver est un exemple probant. Même si certains légumes poussent maintenant dans des serres à environnement contrôlé, les fruits frais au marché indiquent et annoncent l'existence de terres cultivables, et généreuses, ailleurs, dans des climats plus tempérés. Ils pointent vers une autre géographie. L'épicerie est un site d'accès et de ravitaillement où le domestique et l'exotique se côtoient et souvent se fondent. On a qu'à penser aux bananes ou aux oranges qui sont disponibles en tout temps,

éliminant ainsi le rythme local des saisons, ainsi que les espaces géographiques qui existent entre la terre de croissance des denrées et leur point de vente. L'épicerie est l'intersection entre les transactions transcontinentales, commerciales et privées des aliments. Les arrivages de produits vendus à l'épicerie sont réguliers (répétés) et organisés, les produits sont accumulés et mis en scène dans les rayons et sur les tablettes selon le principe de la répétition, c'est à l'épicerie qu'ils sont choisis et ramenés à la maison pour être consommés.

L'épicerie est une intersection dans l'industrie alimentaire. Elle joue un rôle de plaque tournante, à la jonction de la production et de la distribution des denrées. Elle contient toutes les pratiques de l'accumulation industrielle et domestique. Elle est aussi le site d'une consommation virtuelle. On peut alors s'interroger sur la nature et les modalités de l'expérience de «faire l'épicerie». Dans ce lieu forgé par les transactions commerciales qu'est-ce que cela veut dire?

Faire l'épicerie renferme toutes les pratiques possibles de la consommation parce que le lieu fonctionne comme réservoir et comme accumulateur de produits. Faire l'épicerie est un acte de réalisation du soi comme nous le rappellent A. Fuat Firat et Nikhilesh Dholakia :

For the postmodern consumer, consumption is not a mere act of devouring, destroying, or using things. It is also not the end process of the (central)



economic cycle, but an act of production of experiences and selves or self-images<sup>75</sup>.

Mais j'insiste ici sur la dimension collective de cet acte individuel. C'est précisément sur cette double articulation que les performances de l'épicerie peuvent être une façon de penser les performances de Miranda. Il devient évident que la production de l'identité individuelle se manifeste de façon publique à l'épicerie, et c'est là l'intérêt d'explorer la façon dont cette médiation prend forme dans les performances de l'épicerie. Pour ce faire je retiens la performance du panier d'épicerie.

### **Le panier**

Le panier d'épicerie est l'extension du corps -- il remplace les bras quand ceux-ci ne peuvent plus contenir les articles sélectionnés, il permet aussi de les libérer pour faciliter la sélection et la cueillette des articles. Le panier est aussi une extension du social -- c'est dans le panier que s'accumulent les produits chargés au gré des envies, des désirs et des budgets. Il est à la fois l'outil du consommateur et son attribut principal. C'est aussi par lui que s'exposent les schismes économiques de l'acheteur. Les recherches démontrent en effet l'équivalence qui existe entre classes sociales et habitudes alimentaires. En Angleterre, par exemple, les études sociologiques démontrent que la diète des professionnels est variée et riche en fibres, fruits

---

<sup>75</sup> Firat et Dholakia (1998), p. 97.

exotiques, légumes et pain entier tandis que celle des groupes défavorisés est riche en gras, en légumes et fruits en conserve et en aliments sucrés<sup>76</sup>.

Les performances de l'épicerie sont provisoires et réinventées à chaque fois. Le panier sert de présentoir pour montrer à soi-même (réalisation de soi) et aux autres (pour le public) une collection provisoire d'aliments amassés au fil de comptoirs et de rangées, et l'accumulation de produits dans le panier est engagée dans un processus performatif. Le panier ré-interprète en public l'identité du consommateur et l'épicerie.

En plus de ravitailler la maisonnée, charger le panier engage une série de décisions esthétiques incluant celle de sélectionner de «beaux» produits, des victuailles appétissantes. Pouvoir remplir le panier avec les ingrédients qui permettront de réaliser les repas qui seront préparés plus tard, hors de l'épicerie, demande un apprentissage économique, domestique et culturel et impose des pratiques qui sont tout aussi spécifiques. Le panier révèle donc, d'un coup d'œil, des pratiques alimentaires fondées sur la culture et la classe, il est assurément la réalisation du soi profondément privé et manifestement public.

Que partagent le panier de l'épicerie et celui que Carmen Miranda porte sur la tête? Que porte *The Lady in the Tutti Fruitty Hat* dans son panier? La collection d'articles que Miranda exhibe dans son panier est spécifique et

---

<sup>76</sup> Bell et Valentine (1997), p. 42.

restreinte. Son panier ne contient que des fruits mais pas n'importe lesquels. Les bananes et les oranges qui débordent du chapeau sont les fruits récoltés dans les vastes plantations de l'Amérique latine. Dans le contexte des récoltes nord-américaines ces fruits sont des produits exotiques.

### **Le logo**

Mais il faut insister sur le fait que Miranda n'a pas de fruits sur la tête, qu'elle ne porte que des fac-similés. En fait, il semble plus plausible que la mobilisation de Carmen Miranda comme «la femme avec un panier de fruits sur la tête» soit redevable elle aussi à l'étiquetage de Miranda. Les performances épicuriennes de Miranda sont précurseurs de son logo et elles sont constamment invoquées par la circulation de ce dernier.

Il n'est donc pas étrange d'apprendre que la compagnie United Fruits s'est approprié l'image enrubannée de Carmen Miranda pour créer le premier autocollant publicitaire utilisé pour étiqueter les bananes importées du Sud. Une stratégie publicitaire qui a pour but de «construct a new, intimate relationship between American housewives and a multinational plantation company<sup>77</sup>» comme le souligne Cynthia Enloe. On sait que la nourriture est la marchandise la plus publicisée entre les années 1880 et 1930 en Amérique<sup>78</sup>. Dans

---

<sup>77</sup> Enloe (1990), p. 2.

<sup>78</sup> Lupton et Miller (1992A), p. 503.

son matériel publicitaire la société Chiquita décrit

l'histoire de son logo ainsi :

In 1944, we introduced Miss Chiquita and became the first company to brand a banana. In the early years, we experimented with putting our name and Miss Chiquita on a paper band and wrapping it around hands of bananas. The idea of sticking labels on bananas came in 1963. Today, more than 35 years later, we still carefully place each sticker on by hand. Machines are just too rough and can bruise the delicate fruit.

Among the many different ways we've used the stickers are to promote bananas for school lunches, celebrate major anniversaries, advertise our sponsorship of the Olympics in 1980, celebrate Miss Chiquita's 50th birthday, and feature our slogan «Chiquita. Quite Possibly, The World's Perfect Food.» One of our newest labels is Chiquita Jr., placed on smaller size bananas, perfect for lunch boxes and snacks<sup>79</sup>.

Pour parachever la synergie entre Miranda-banane-logo on donne, en 1944, le nom de Chiquita au personnage incarné par Miranda dans le film *Something for the Boys*.

Un détail visuel du film *Scared Stiff* dans lequel Miranda tient le rôle de Carmelita Castinha, marque aussi la confluence entre le personnage de cinéma, celui de la publicité et celui de l'agro-alimentaire. Il s'agit de l'autocollant représentant une femme à turban avec l'inscription «*Sunshine Cruise West Indies and South America*» collé sur la malle qui cache un des protagonistes.

L'autocollant appliqué sur la malle de l'Américaine en route vers Cuba est une adaptation du logo de la United

---

<sup>79</sup> Tiré du site Internet de la société Chiquita ([chiquita.com](http://chiquita.com)) à l'adresse url suivante : [www.chiquita.com/nitro.asp?category=discover&subcategory=our\\_story&file=osstickers.html](http://www.chiquita.com/nitro.asp?category=discover&subcategory=our_story&file=osstickers.html)

Fruit, lui même une version de Carmen Miranda. Le dessin condense avec éloquence la circularité médiatique de Carmen Miranda.

Rosemary J. Coombe écrit à propos du logo :

A logo registers fidelity in at least two senses. It operates as a signature of authenticity that the good that bears it is true to its origins -- that the good is a true or accurate copy. It is exactly the same as another good bearing the same mark, and different from other goods carrying other marks... The mark also configures fidelity in a second sense: it registers a real contact, a making, a moment of imprinting by one for whom it acts as a kind of fingerprint: branding. But if the mark figures a fidelity, it also inspires fidelity in the form of brand loyalty. The consumer seeks it, domesticates it, and provides it. The mark distinguishes the copy by connecting it to an originator and connecting the originator with a moment of consumption<sup>80</sup>.

Miranda et l'épicerie partagent des stratégies de mise en marché et le logo circule entre les deux de façon incessante : Miranda étiquetée littéralement comme logo pour une compagnie de bananes et l'épicerie qui reçoit ses arrivages si régulièrement et de manière si répétitive que le fruit est maintenant un produit domestique. Le logo de la United Fruit apposé sur la banane aura aussi transformé cette dernière en produit de masse. Étiqueté, comme un produit usiné, le fruit affiche désormais par l'invariabilité de ses couleurs et de son goût, un certain contrôle de qualité.

Cependant Miranda montre ce que l'épicerie dissimule. Elle incarne par ses performances alimentaires le processus qui emmène les produits de la plantation à l'épicerie,

---

<sup>80</sup> Coombe (1998), p. 169.

notamment le transport et l'arrivage des denrées. On a vu plus haut que ses danses performant les produits et les arrivages qu'elle met en marché pour les spectateurs.

L'aménagement spatial de l'épicerie est un lieu hautement chorégraphié. Tony Bennett démontre comment les espaces d'exposition du musée organisés en enfilade invitent les visiteurs à la contemplation et l'apprentissage tandis que les mezzanines donnent au bâtiment son «*exhibitionary complex*», modifiant l'aire d'exposition en un théâtre pour s'exhiber et s'initier à la bonne conduite sociale<sup>81</sup>. Les espaces de circulation de l'épicerie comme ceux du musée nous guident à travers une organisation du monde disciplinaire et condensée. La marchandise sèche, les produits congelés et les aliments préparés sont départagés et rassemblés en sections. Dans toutes les épiceries visitées à Montréal, en Amérique du Nord, en Europe et en Afrique, les fruits et les légumes frais accueillent les visiteurs dès leur arrivée dans l'établissement. Les stratégies de la vente au détail misent sur cette traditionnelle mise en scène de produits frais et colorés. Maintenant que l'étal de l'épicerie remplace le potager dans la majorité des sociétés non agraires, l'accumulation de produits frais à l'entrée séduit les consommateurs en présentant fraîcheur, couleurs vives associées au naturel (même si on sait que les produits frais sont souvent cirés, colorés et même teints) et

accessibilité :

---

<sup>81</sup> Bennett (1995), p. 59-88.

Through various marketing techniques, the supermarket ... bring[s] in elements of what is assumed to be absent of necessities into the everyday -- desires, luxuries, extra spending, shared activities, leisure. In this way the supermarket aims to celebrate the everyday, lifting it into the realm of luxury<sup>82</sup>.

L'épicerie introduit dans la vie quotidienne des épisodes d'exotisme. Cette rencontre est hautement contrôlée, comme en fait foi le commentaire de Lunt et Livingstone :

The provision of foreign products, representing other cultures ... encourag[es] «culture gazing», although only snapshots of each culture are represented..., providing little real choice of goods within say, Chinese cuisine. This slide show of snapshots of foreign culture is pleasurable -- walking around a supermarket is like leafing through the pages of a travel magazine or watching a travel programme on the television<sup>83</sup>.

Les produits exotiques et locaux sont exposés selon divers degrés de domestication. La disposition des produits, leur mise en étalage et les emballages les rendent familiers, accessibles et disponibles mais ceux-ci misent toujours sur leur statut de nouvel arrivant, comme c'était le cas pour Miranda. Les emballages facilitent la disposition des vivres en rangées, l'un sur l'autre, proprement alignés en profondeur et en largeur, et comme le remarquent Lupton et Miller : «The food package encloses the product in a smooth, continuous skin, giving the organic, shapeless substance inside a clear geometric shape<sup>84</sup>». Quand ils ne sont pas

<sup>82</sup> Lunt et Livingstone (1992), p. 96-97.

<sup>83</sup> Lunt et Livingstone (1992), p. 97.

<sup>84</sup> Lupton et Miller (1992B), p. 4.

emballés, ils sont présentés en tas, en formation pyramidale, en vrac, collés les uns sur les autres. Sortis du potager et ayant échappé aux éléments naturels ils sont entassés, éclairés et installés sur des présentoirs comme des objets singuliers et spéciaux. Costumés par leur emballage, ils sont exhibés en attendant, bercés par la musique, la prochaine étape de domestication, celle du passage vers la maison alors qu'ils quitteront l'ère publique de leur étalage pour rejoindre l'espace domestique. Quelques exemplaires sont ramenés à la maison où ils sont alors placés dans des espaces réduits, plus privés, souvent derrière des portes, cachés des regards.

On a vu plus haut que les processus de domestication cinématographique de Carmen Miranda engendraient un passage de l'exotisme au domestique, du tropical au continental. Faire l'épicerie c'est aussi entreprendre un passage mais de nature légèrement différente. Faire l'épicerie c'est se retrouver entre un espace de consommation public et un espace domestique. Faire l'épicerie c'est négocier l'ultime consommation et c'est transporter dans un espace public et commercial des pratiques qu'on suppose privées et domestiques.

Les paradoxes les plus surprenants de l'épicerie relèvent de l'interdit. Même si tous les comportements alimentaires sont potentiellement contenus dans l'épicerie, plusieurs n'y sont pas de mise. Parmi ceux-ci figurent le

---



déballage des aliments et la consommation des denrées. Il est étrange en effet de constater que l'épicerie ne sanctionne pas cette activité mais la déplace plutôt vers un espace différent, hors de ses limites physiques. Pourquoi faut-il attendre d'être sortie pour ouvrir la boîte de conserve ou le sac de plastique du pain tranché? La consommation des produits bien que constamment convoquée à l'épicerie, est une expérience maintenue en attente, en contrôle complet. Les seules consommations permises sont de nature économique, virtuelle, tactile et olfactive, des sens qui sont liminaires dans le contexte de l'épicerie comme théâtre de la nourriture. La consommation gustative est différée et doit prendre place ailleurs que dans l'espace public commercial et culturel de l'épicerie. On se rappellera que Carmen Miranda ne manipule pas les fruits pendant ses numéros. Elle ne fait que les exhiber dans une bonne humeur latine. En prohibant la consommation, l'épicerie limite nos comportements alimentaires à l'unique dimension du choix et détourne tous les autres du contexte public qui lui, par contre, mobilise sans relâche notre regard, notre odorat et notre goût. Or c'est ce paradoxe qui fait de l'épicerie un lieu de négoce plus important que le simple négoce de produits. L'épicerie force la négociation publique de nos habitudes de consommateurs, de nos envies alimentaires, de notre gourmandise ou encore de notre révolusion pour certains aliments. En bref, elle domestique notre expérience sensorielle.

Faire l'épicerie c'est aussi essentiellement répéter la même chose; bien sûr les modalités varient légèrement mais les dispositions marchandes sont les mêmes. On répète la domestication de l'abondance, et celle de nos désirs, et ce, en public. Faire l'épicerie c'est un espace public dans lequel le quotidien est négocié avec une régularité infailible. C'est toujours le même numéro qui est répété, au son de la Musak plutôt que de la samba, dans la foule, avec elle et en privé et comme les numéros de Miranda, les performances alimentaires de l'épicerie sont des intermèdes qui rythment notre identité. Une fois les aliments choisis en public et les goûts affichés, les provisions prennent le chemin de la maison, transitent vers la cuisine, où elles seront emmagasinées, puis préparées. Les aliments transitent de l'épicerie à la cuisine, de Carmen Miranda à Louise Mercille.

## CHAPITRE III

### Préparer la nourriture avec Louise Mercille

#### A. Méthode

couper  
hacher le lard  
mettre à chauffer  
faire blondir les oignons  
cuire dans le beurre  
hacher très fin  
pétrir  
faire bouillir  
faire revenir les abattis  
étuver l'oseille  
faire mariner le lièvre  
faire fondre les épinards  
faire blanchir le chou  
plonger dans l'eau bouillante  
hacher grossièrement  
mettre à bouillir  
baisser le feu  
passer le bouillon au chinois  
écumer la surface  
laisser frémir  
amener à ébullition, sur feu vif  
plonger le poulet dans le liquide bouillant  
laisser macérer  
retirer la peau du canard  
plonger les poissons dans le liquide en ébullition  
piquer les tranches de poissons à plusieurs  
endroits avec un couteau pointu  
piquer la chair du jarret à plusieurs endroits  
jusqu'à l'os sur toute la longueur  
briser les pinces puis retirer la chair comestible  
en l'émiettant à la fourchette  
enfiler les cubes de viande sur des brochettes  
rejeter les cartilages  
rincer et assécher délicatement  
disposer dans un grand plat de service<sup>85</sup>

---

<sup>85</sup> *Cuisine Internationale-Chine*, Saint-Laurent, Les Éditions Transcript, 1992; Sylvie Pastor, *100 soupes, potages et consommés*, Paris, Berger Levrault, 1979; Adrian Bailey, *La Cuisine à travers le monde - La Cuisine des îles Britanniques*, Hollande, TIME-LIFE International, 1969.

Cette liste, compilée à partir d'instructions trouvées dans divers livres de cuisine, met en évidence les nombreuses tâches nécessaires à la préparation de la nourriture et rend compte de leur nature variée. Elle fait aussi ressortir l'enchaînement rigoureux selon lequel elles doivent être exécutées. La liste est aussi un répertoire des contacts sensuels avec les aliments; cette juxtaposition, dévoile la nature cruelle de la préparation de la nourriture : on pique, on coupe, on plonge dans l'eau bouillante, on retire la peau, on fait frémir. Des rituels de «tortionnaire» et des actions impitoyables qui imputent à la nourriture son caractère sensuel et à travers lesquels les performances de la cuisine manifestent la sensualité des relations que le corps entretient dans son contact avec la chair. Alors on peut légitimement se demander s'il faut encore s'étonner de la passion et de l'obsession que les femmes entretiennent avec la préparation de la nourriture, avec la chair.

La liste énumère aussi les gestes illicites de l'épicerie. Ceux qui étaient défendus alors qu'on faisait l'épicerie avec Miranda. Ceux qui sont exclus de l'espace commercial et public et qui sont déplacés vers la cuisine ce lieu (supposée) privé, familial et intime. Pour explorer ces gestes cruels et (supposés) privés, ainsi que les conditions performatives de la préparation de la nourriture, le travail de Louise Mercille, une artiste de la performance qui a été active à Montréal pendant les années 1980 sera examiné.

## **B. Ingrédients**

Il faut d'abord, pour saisir la portée des gestuelles de la préparation de la nourriture citées plus haut, les imaginer sans les accessoires. Il faut penser à la main qui pique, aux mouvements de l'épaule pendant la coupe, à la concentration du visage au moment du démoulage, à la courbure du corps pendant le service. C'est à ce moment-là que ces comportements se révèlent comme des menaces, des moments de concentration et de domination et c'est par ces gestes que nous accéderons à l'univers artistique de Louise Mercille.

L'artiste montréalaise a réalisé entre 1979 et 1986 sept performances<sup>86</sup>, un nombre relativement réduit d'œuvres élaborées sur une longue période. Je n'ai jamais assisté aux performances de l'artiste, je ne l'ai en fait rencontrée que plusieurs années après qu'elle ait mis un terme à sa pratique de performeuse. Notre rencontre s'est faite en 1997 alors que je souhaitais consulter la documentation de ses œuvres. C'est alors que j'ai appris que Mercille n'a rien conservé de ses œuvres -- ni documents (photos, script, film, vidéo, audio) ni accessoires (costumes, objets). Elle ne possède que quelques diapositives qui documentent son travail de façon impressionniste. Intéressée par les œuvres disparues mais ne pouvant me pencher sur aucun objet ou document-témoin, j'ai convenu avec l'artiste qu'elle «raconterait» toutes ses performances et que les récits qu'elle allait livrer allaient

---

<sup>86</sup> voir annexe B : *Notice biographique et performances de Louise Mercille.*

être enregistrés. Je connais maintenant les performances de Mercille par les histoires qu'elle a racontées lors d'une suite de sessions qui se sont déroulées autour d'une table dans une pièce adjacente à la cuisine. Je considère les épisodes de narration de Mercille comme étant eux aussi des performances. Dans ce chapitre je fais référence aux performances telles que racontées par l'artiste et j'accorde à cette restitution autant de valeur qu'aux œuvres «originales».

Les performances de Mercille ont un lien délicat avec la nourriture. L'artiste n'y fait pas référence quand elle rend compte de ses œuvres. Elle décrit plutôt ses performances comme des univers remplis de jeux graves. Elle commente son travail ainsi :

Je cherche à provoquer chez le spectateur un état d'éveil constant. Je lui propose une forme inhabituelle de partage d'intimité, qu'il risque de percevoir comme de l'impudeur. Il assiste à une sorte de cérémonie, de jeux graves. Tous mes matériaux sont autobiographiques, mais ma biographie ne me sert que de matériau<sup>87</sup>.

Mercille élabore ses tableaux à partir de jeux solitaires restitués de l'enfance et de la famille. Dans la communauté de l'art contemporain au Canada, il est de rigueur de considérer les intentions de l'artiste comme la voie à suivre pour accéder à la «signification» de son œuvre. Or ce ne sont pas les seules considérations possibles, j'en veux pour preuve la dimension alimentaire des œuvres de Mercille qui

---

<sup>87</sup> Mercille (1997), p. 4.

s'est révélée dans les descriptions des performances que l'artiste livrait lors de nos rencontres plutôt que dans les intentions de l'œuvre qu'elle exprimait. Après avoir exploré l'univers de ses performances, on se rend compte que la gestuelle des performances de Mercille nous livre un ensemble de comportements associés à la préparation de la nourriture et met en scène la férocité, la répétition et la domination de la préparation de celle-ci.

### **C. Préparation**

Reflecting and reinforcing the consumer culture's positive valuation of waste was the shift of cooking, bathing and defecating from positions of invisibility to dominance in the home. Formerly relegated to the cellar, exiled to the outhouse, or merged with the bedroom, these functions came to command the most expensive and technologically advanced features of the modern dwelling<sup>88</sup>.

La position de dominance de la préparation de la nourriture dans l'environnement domestique dont font état Lupton et Miller est très certainement une supposition de Mercille. Elle performe dans des espaces fixes : des galeries d'art et des espaces inoccupés. Elle choisit des lieux dans une seule et même ville, Montréal. Elle transforme les espaces sur une longue période, pouvant même quelque fois s'étendre sur un an. Dans les locaux qu'elle choisit elle n'aménage pas de territoire précis pour les spectateurs; il n'y a ni chaise, ni désignation distincte. Elle force plutôt l'auditoire à se

---

<sup>88</sup> Lupton et Miller (1992B), p. 7.

masser «organiquement» autour des zones de travail et celles-ci occupent presque tout l'espace. On peut déjà entrevoir les parallèles possibles avec la cuisine comme espace enraciné et stable contrairement aux espaces liminaux (le club, le paquebot) dans lesquels circulait Carmen Miranda. Qui plus est, pour Mercille, la cuisine n'est pas un espace privé, bien au contraire c'est la scène d'un spectacle public dans lequel l'artiste commande toute l'attention et occupe tout l'espace.

The ideology of the home as a «private» place was exploited and reinforced by the marketers of domestic appliances in the early twentieth century, who discouraged the formation of centralized laundry and cleaning services by appealing to the sense that such work should be done at home -- that is, housework -- and that every home should have its own mechanical appliances<sup>89</sup>.

Mercille se joue de cette stratégie de mise en marché du privé. Ses espaces sont publics et elle trafique tous les objets qu'elle manipule pendant les performances, brouillant ainsi la logique de l'économie du «privé». L'artiste transforme les objets selon les besoins des actions prévues. Les textures, les couleurs, les formes, ainsi que les odeurs et les bruits qu'ils émettent sont partie prenante de la performance. Elle trafique l'état original des objets par diverses opérations qui prennent place avant la performance, ce qui lui permet de réserver la scène comme espace de manipulations. L'absence d'investissement affectif dans les marchandises domestiques et les accessoires ménagers se

<sup>89</sup> Lupton et Miller (1992A), p. 505.



confirme dans la décision de Mercille de tout jeter après le spectacle, de se débarrasser des artefacts, des restes, des témoignages de ses opérations et de ses manipulations.

Il faut insister sur le fait que Mercille ne considère pas la nourriture comme une composante de son travail créatif. Cette situation est d'autant plus intéressante qu'elle nous permet d'aborder les actions cruelles de la préparation de la nourriture et les actions conciliatoires de la distribution comme des actes qui ont été choisis par l'artiste dans un répertoire de gestes possibles qui débordent de ceux de la cuisine ou de la préparation des aliments.

### **Couper**

C'est habituellement l'acte de consommation, qu'il soit économique ou gustatif, qui est envisagé comme une conduite vorace et destructrice faisant disparaître la nourriture. Lupton et Miller, par exemple, établissent l'habituelle association entre la destruction et la consommation. Leur définition, plus près des systèmes énergétiques, rend bien compte de la consommation comme acte dynamique.

Although designers and advertisers used the term «consumption» in reference to durables such as radios, furniture and clothing, the term's more literal reference was to the food cycle: to *consume* means to devour, to eat in a voracious, gluttonous manner. To consume an object is to destroy it in the process of implementating it, as fire consumes a forest<sup>90</sup>.

---

<sup>90</sup> Lupton et Miller (1992A), p. 503-504.

Or, je suggère que la préparation de la nourriture est tout aussi dynamique, destructrice et cruelle que la consommation. Pour ce faire, je propose un regard plus près de la matérialité de la consommation. Les dispositifs performatifs et iconographiques de Mercille ne sont pas sans correspondance avec les dispositifs de représentation médicale et cinématographique. Disséquer, gratter, couper les viandes pour les servir à ceux qui regardent accentue l'étroite association entre les chairs comestibles, celle des viandes et celle des humains. La préparation de la nourriture c'est le morcellement des entités corporelles, du corps de l'animal, de la céréale ou du fruit. Mary Ann Doane souligne dans un article sur l'économie du désir au cinéma, l'importance du morcellement. Elle écrit : «The effective operation of the commodity system requires the breakdown of the body into parts -- nails, hair skin, breath -- each of which can constantly be improved through the purchase of commodity<sup>91</sup>»..

Les instruments du cinéma sont aussi des instruments de découpage. Giulina Bruno nous invite même à considérer les tableaux de découpages comme les véritables lieux anatomiques du cinéma :

Just as the anatomical gaze, the cinematic gaze dissects by moving across and in depth, plunging into space and traversing it. This corporeal form of visibility shapes the effect of pleasure supplied by the cinematic apparatus. The epistemology of visible invisibility epitomised by

---

<sup>91</sup> Doane (1996), p. 131.

the anatomy lesson lies at the very base of the filmic dispositif<sup>92</sup>.

Louise Mercille procède aussi par découpage. Contemplant quelques tableaux. L'artiste a déposé dans une boîte à pâtisseries une pièce de viande crue. Une lumière violente éclaire le morceau rouge. Un homme procède au dépeçage<sup>93</sup>. Il tranche à l'aide d'un couteau électrique d'épais morceaux qui tombent les uns après les autres sur le sol. Un micro amplifie le son de la viande qui tombe dans un bruit sourd de chair violentée.

Mercille fait souvent usage de couteaux de cuisine dans ses performances. En plus d'être utilisés comme instrument de cuisine, les couteaux sont souvent invertis, détournés vers des usages corporels, pour les soins du corps, comme lorsqu'elle gratte le vernis rouge qu'elle a appliqué sur les ongles de ses orteils. Ils sont aussi des accessoires de bureau alors lorsqu'elle tranche une enveloppe. Lors d'une autre scène, elle démoule lentement des boules de gélatine et les tranche. Un melon d'eau enveloppé de papier ciré est aussi tranché lors du tableau subséquent. Les éléments que Mercille taillade sont de dimensions variées et de textures différentes. La viande et la pastèque sont fraîches et rouges, tandis que les boules de gélatine ont été façonnées

---

<sup>92</sup> Bruno (1992), p. 241.

<sup>93</sup> Mercille est souvent accompagnée, pendant l'heure que dure habituellement ses performances, par des proches, des amis, des membres de sa famille qui tiennent les rôles d'«accessoiriste» et d'«accompagnateur».

pour obtenir un matériau qui puisse attester des  
attouchements du couteau et offrir une douce résistance que  
l'artiste pourra surmonter. Le couteau est de tous les  
moments de la préparation de la nourriture. Arme, outil et  
couvert, il sert à la fois à la mise à mort d'un animal et au  
dépeçage de sa carcasse. On peut gratter avec un couteau; à  
bout rond il permet de tartiner un peu de beurre sur un bout  
de pain; à lame dentelée, il découpe les bouchées qu'on porte  
à la bouche. Complice de la main, il est de tous les moments  
de contact avec la nourriture, de la préparation à la  
consommation. Le couteau de Mercille fait converger ses  
différents usages vers la main de l'artiste, son corps et son  
environnement. Il est figure du suspense, celui des  
sensations et des actions cruelles conjurées par sa seule  
présence.

### **Pétrir**

La préparation de la nourriture est une entreprise tactile.  
On a remarqué dans le chapitre précédent que Carmen Miranda  
n'établissait pas de rapport tactile avec la nourriture, que  
son contact esquissait plutôt une singulière topographie à  
partir des itinéraires touristiques et commerciaux liant le  
sud (le jardin) et le nord (le marché). La gestuelle de  
Mercille, contrairement à celle de Miranda, est fondée sur un  
contact tactile et direct avec les aliments. C'est que la  
préparation de la nourriture ne laisse pas de choix, il faut  
toucher les victuailles, les ouvrir, les trancher, les

défaire et se salir les doigts; accumuler des moments de concentration passés à manipuler la chair avec cruauté, plaisir, souvent par habitude, quelque fois même avec dédain. Miranda est toujours debout, ses mains comme des papillons encadrent son visage souriant. Mercille emploie tout son corps lors de ses performances, ses mains papillonnantes assaillent les aliments. Elle performe couchée, debout, accroupie, pliée, employant son corps comme une puissante extension de ses mains. Miranda s'adresse à nous directement dans ses danses et ses chansons. La nature de son contact est strictement visuelle. Elle soutient notre regard, se liant ainsi intimement à nos désirs. Mercille au contraire procède du contact tactile avec les victuailles et ignore le public pendant qu'elle s'affaire, concentrée qu'elle est sur les tâches à réaliser. C'est seulement quand elle sert la nourriture qu'elle établit un contact visuel avec son auditoire.

### **Disposer dans un grand plat de service**

Au cours de ses performances, Mercille procède à diverses offrandes. Malgré l'apparente soumission -- le respect envers l'autre étant traditionnellement le motif central de la notion d'offrande -- Mercille réussit à dominer complètement le cours de ses performances. D'abord parce qu'elle détient le pouvoir sur elles et qu'elle maîtrise la situation. Ensuite, parce que Mercille utilise l'offrande pour solliciter la complicité de l'auditoire -- consentir à

l'offrande est contractuel. Prendre l'offrande c'est être complice des gestes dont on a été témoin. Les gestes d'offrande, qui sont de nature plus conciliatrice que ceux du découpage, par exemple, sont exécutés dans le but d'assujettir celui et celle qui est assis et qui regarde. Les gestes cruels de la préparation sont contenus dans ce qu'on offre et sont par conséquent déplacés, sous le mode du partage, vers l'autre. Finalement l'offrande exprime aussi l'échange du plaisir -- c'est la promesse du plaisir rendu disponible pour l'autre.

Prenons l'exemple d'un tableau de Mercille alors qu'elle verse des cocktails dans des verres à martini déposés sur un grand plateau doré. Elle commence la scène en prenant sous une table des souliers à talons hauts. «Pour pouvoir gratter le sol j'ai aiguisé les pointes comme des crayons» nous dit l'artiste<sup>94</sup>. Elle saupoudre les souliers de poussière d'or, les enfile et se dirige vers les spectateurs pour leur servir à boire. Il y a plusieurs verres à distribuer et les chaussures ainsi modifiées ralentissent son service, si bien que l'action semble se dérouler au ralenti, ses souliers encombrants perturbent l'efficacité du déroulement. Il semble qu'ici Mercille met en scène un épisode de conciliation domestique chorégraphiée comme une offrande qui, en fait, lui permet de contrôler d'abord la nature des offrandes, ensuite la durée de leur distribution et finalement la sélection de ceux qui y auront droit. Dans le rôle de celle qui est

---

<sup>94</sup> Propos recueillis lors d'une entrevue avec l'artiste en juillet 1998.

chargée de servir l'autre, Mercille oblige l'auditoire à suivre le déroulement tel qu'elle l'a préalablement déterminé, faisant ainsi basculer la domesticité pour dominer, devenir le maître. L'offrande c'est l'étape de la distribution. Le partage de la nourriture, certes, mais aussi le rituel qui permet de servir aux autres ce qu'on vient de dépecer, piquer ou faire rôtir. Offrir des plats aux autres c'est donc aussi s'assurer qu'ils acceptent les gestes cruels de la préparation en les partageant. Pour Mercille l'offrande est le moment de contact avec les spectateurs qui observent et elle rend compte de leur présence.

Les pâtisseries sont des offrandes de choix, dans les performances de Mercille<sup>95</sup>. Dans une des scènes, la femme prend un plateau de métal sur lequel elle dépose les mille-feuilles et se dirige vers les spectateurs. Tous ceux à qui elle les offre acceptent les délices gustatifs. Servir des cocktails et des gâteries lui permet de séduire l'auditoire. Produits qu'on dit «de luxe», ils imputent aux tableaux un climat de tentation et de célébration. Le plaisir promis incorpore les gestes cruels.

### **Amplifier**

Pour intensifier ses gestes et pour souligner la nature publique de ses actions, Mercille donne une dimension théâtrale à ses performances en amplifiant l'élément

---

<sup>95</sup> Entre autres dans *Parade pour une nuit blanche* (1982) et *Théâtre intime* (1981).

acoustique de ses manœuvres. Elle porte sur elle des petits micros qui augmentent les sonorités de ses manipulations et de son souffle. Les spectateurs entendent le froissement des tissus, le choc des objets et le grincement des instruments. En amplifiant la dimension sonore des gestes et des objets, Mercille accentue les mouvements du corps par l'ouïe. Qu'on coupe, froisse ou brasse, il y a une réverbération sonore. Des bruits secs qui retentissent et qui ponctuent les gestes et des bruits longs qui languissent et qui étirent les actions. Le son exagère le moment présent et l'action qui se passe devant nous. L'amplification de Mercille donne ainsi à la nourriture une dimension sonore et signale que les aliments, leur préparation et le travail qu'ils nécessitent, sont bruyants; elle suggère que le contact avec la nourriture n'est pas que tactile, il constitue aussi une expérience auditive.

#### **D. Cuisson**

Si on considère les performances de Mercille et leur relation à l'alimentaire, on peut affirmer que Mercille identifie les gestes significatifs de la préparation de la bouffe : couper, toucher, offrir et amplifier. On remarque aussi que Mercille rend publics les gestes privés, c'est-à-dire qu'elle les révèle à un auditoire et sollicite leur participation visuelle et auditive.

Pour mieux comprendre les interventions de Mercille, les considérations théoriques de Peggy Phelan et Joseph Roach sur



la nature de la performance sont utiles. La juxtaposition de leurs idées accentue les dimensions temporelle et répétitive de la performance et rend aussi évident le fait que cette dernière opère à partir d'un répertoire de gestes historiquement significatifs desquels elle tire sens et auxquels elle donne sens.

Peggy Phelan écrit au sujet de la performance d'art :

Performance's only life is in the present. Performance cannot be saved, recorded, documented, or otherwise participate in the circulation of representations: once it does so, it becomes something other than performance. To the degree that performance attempts to enter the economy of reproduction it betrays and lessens the promise of its own ontology. Performance being, like ontology of subjectivity proposed here, becomes itself through disappearance. The pressures brought to bear on performance to succumb to the laws of reproductive economy are enormous. For only rarely in this culture is the «now» to which performance addresses its deepest questions valued. The document of a performance then is only a spur to memory, an encouragement of memory to become present<sup>96</sup>.

Échapper à la reproduction et disparaître sont pour Phelan deux alternatives à l'emprise de l'économie capitaliste de marché de masse. De façon plus générale, ces deux stratégies constituent, pour Phelan, une façon d'échapper à la logique de l'économie reproductive de la famille, ou encore à celle des marchés internationaux. Dans le contexte de la culture matérialiste qu'est l'art et des incalculables objets qui ont été réalisés en son nom, ces stratégies de performances sont effectivement libératrices. La disparition est également une

---

<sup>96</sup> Phelan (1993), p. 146.

des conditions des performances alimentaires de Mercille. Même si paradoxalement elle rend visibles et audibles les gestes de la cuisine, l'artiste fait disparaître les objets en les coupant, en les touchant, en les amplifiant et elle les disperse en les offrant au public. Elle les rend visibles dans le seul but de les faire disparaître. Mais il est important d'envisager que la disparition mise en scène par Mercille est rendue possible par les gestes cruels de son répertoire. Mercille taillade la chair, la transforme et la sert à l'auditoire pour la faire disparaître. Elle ne garde pas de trace de ce processus, comme pour éviter qu'on parle de la nature cruelle des gestes accomplis et aussi pour accentuer la nature éphémère de la chair.

En m'inspirant de Roach, je soutiens que les procédés de cruauté, de réconciliation et d'amplification que Mercille utilise appartiennent aux «*mnemonic reserves*<sup>97</sup>» de la mise à mort de l'animal. La disparition de la nourriture résulterait des actions cruelles du *démembrement* des corps et de leur

---

97 Performance genealogies draw on the idea of expressive movements as mnemonic reserves, including patterned movements made and remembered by bodies, residual movements retained implicitly in images and words (or, in the silence between them), and, imaginary movements dreamed in minds not prior to language but constitutive of it, a psychic rehearsal for physical actions drawn from a repertoire that culture provides. Roach (1996), p. 26.

Aussi, les performances considérées comme réservoir et répertoire de gestes agiraient comme des moments de ponctuation dans un univers temporel qui comprendrait le passé et le présent. La performance disparaît mais ne s'efface pas, son invisibilité équivaut plutôt à son retranchement du visible. Elle existe comme une motion, un mouvement continu entre émergence et disparition, inspirant et expirant.

distribution, précisant ainsi la parenté entre performance et préparation de la nourriture. La nourriture disparaît et puis la performance se termine, toutes deux se dissipent et deviennent invisibles à nos yeux. Il ne subsiste des performances et de la préparation des repas que peu de documents. Les recettes et les méthodes qui restent décrivent les gestes à faire, les performances à exécuter tandis que les récits et les anecdotes répètent l'action et réinventent l'événement.

Les gestes de Mercille sont porteurs d'histoires, ils sont chargés d'une accumulation d'actions, de comportements répétés à travers le temps, jusqu'à nous, jusqu'ici. C'est éclairant d'apprendre que Mercille met près d'une année à préparer une performance et qu'elle donne à voir, une fois l'auditoire massé autour d'elle, des personnages qui sont encore occupés à préparer. La préparation existe donc pour la performeuse en deux modes : celui qui précède la performance qui possède une dimension intime, et caché des regards, est exécuté en solitaire, et ensuite celui qui a lieu devant l'auditoire, visible et public. Il s'agirait alors de comprendre les performances de Mercille comme l'absence de finalité, un rideau levé sur une scène de gestes répétitifs, un procédé obsessionnel.

Les performances révèlent les liens sensuels qui existent entre le corps consommateur et le corps à consommer. La bataille livrée entre les deux est chorégraphiée et reconstituée quotidiennement. Les performances de la cuisine

vues à travers les œuvres de Mercille se révèlent comme des observances domestiques qui mobilisent de façon répétitive cruauté et plaisir. Gilles Deleuze, dans son texte *Coldness and Cruelty*<sup>98</sup>, identifie le langage littéraire, plastique et psychanalytique du masochisme. Je suis d'avis que les dimensions théâtrale, ritualiste et contractuelle du suspense autorisent une alliance entre le masochisme, comme le décrit Deleuze, et les performances de la cuisine. Deleuze explique :

Formally speaking, masochism is a state of waiting... Pure waiting divides naturally into two simultaneous currents, the first representing what is awaited, something essentially tardy, always late and always postponed, the second representing something that is expected and on which depends the speeding up of the awaited object<sup>99</sup>.

Le suspense ainsi présenté est décidément une donnée performative, similaire à celle qui s'opère dans la cuisine et dans l'épicerie. Des espaces temps qui tiennent en suspens l'objet convoité qui contrôlent la consommation de l'objet convoité, ce que confirme Deleuze quand il écrit : «Repetition does occur in masochism... it is characterized by the «frozen» quality and the suspense<sup>100</sup>». Vues sous ce jour les performances alimentaires de Mercille prennent effectivement une dimension masochiste. Un élément additionnel du masochisme décrit par Deleuze s'applique à la

---

<sup>98</sup> Deleuze (1991).

<sup>99</sup> Deleuze (1991), p. 71.

<sup>100</sup> Deleuze (1991), p. 34.

préparation de la nourriture : la fonction démonstrative. On se rappellera que Mercille fait usage de cette stratégie pour chaque performance, notamment en répétant plusieurs gestes empruntés à la cuisine. Deleuze précise :

If we consider the means available to the sadist for conducting his demonstration, it appears that the demonstrative function subordinates the descriptive function, accelerates and condenses it in a controlled manner, but cannot by any means dispense with it<sup>101</sup>.

Nous avons vu plus haut que le service de Mercille est une forme contractuelle qui lie l'artiste et le public. Deleuze nous rappelle que «advertisements are part of the language of masochism... the masochist draws up contracts... the masochist [is in need] of contractual relations<sup>102</sup>». Le masochisme est donc pour Deleuze un espace de performance contractuel qui présente une ressemblance sans équivoque à l'espace de la cuisine. Dans le chapitre précédent nous avons vu que la consommation de la nourriture est déplacée vers l'espace de la cuisine et que dans la cuisine la consommation est une affaire de suspense. Il y a une consommation qui procède par démonstration cruelle et qui annonce l'acte de manger.

---

<sup>101</sup> Deleuze (1991), p. 29.

<sup>102</sup> Deleuze (1991), p. 20.

## CHAPITRE IV

### Manger avec les femmes religieuses du Moyen Âge

Plutôt que de contempler les performances de l'ingestion et la consommation d'aliments pour ce dernier chapitre, qui promet par son titre de nous faire passer à table, j'ai préféré circonscrire des pratiques qui, en fait, semblent être construites pour contourner l'obligation de se nourrir, ou à tout le moins pour les déplacer. J'aborderai l'abstinence alimentaire des femmes religieuses du Moyen Âge pour paradoxalement penser l'acte de manger. La majorité des ouvrages sur la nourriture insistent en introduction sur le fait que la nourriture est physiologiquement notre assurance de survie. Cette affirmation nous permet de croire que le refus de manger serait alors tout aussi important que les gestes et les comportements qui sont mis en scène lorsqu'on mange puisque chacun d'eux s'organise autour de la même idée, la nutrition et ce, qu'on la refuse ou qu'on l'accepte.

Malgré la richesse des expressions contemporaines de contrôle de la nourriture, notamment l'*anorexia nervosa* et les régimes amaigrissants<sup>103</sup>, j'ai opté pour l'étude des histoires éclatantes et passionnées qui s'offrent à nous par la lecture des accomplissements des saintes du Moyen Âge.

---

<sup>103</sup> Plusieurs ouvrages issus des études culturelles et féministes commentent l'anorexie notamment ceux de Susan Bordo (1993 et 1997), et Elspeth Probyn (1987); pour des études cliniques voir Bruch (1973 et 1979).

Leurs récits miraculeux qui ont habité mon imaginaire depuis mon tout jeune âge contiennent encore aujourd'hui, dans le contexte d'une exploration des pratiques performatives, le même attachement, encore tout aussi émouvant. Je revendique ici ce que Laurence Grossberg nomme l'investissement affectif<sup>104</sup> pour entreprendre la relecture des histoires de ces femmes.

L'information concernant les pratiques performatives des femmes religieuses parvient jusqu'à nous sous forme de témoignages, comme c'est le cas pour la description des repas ou celle des performances d'art de Louise Mercille. L'information concernant les pratiques performatives de Béatrice de Nazareth, Élisabeth de Hongrie, Dorothee de Monceaux, Douceline de Marseilles provient de l'ouvrage de l'historienne américaine Caroline Walker Bynum. D'une façon similaire aux performances d'art de Louise Mercille, il ne subsiste des performances de ces femmes que des récits sous formes de textes décrivant des lieux, des personnages et des actions. J'ai tiré de l'ouvrage de Bynum les procédés dramatiques qui mènent aux actes spectaculaires : ainsi, c'est parce que Béatrice d'Ornacieux ne mangeait pas qu'elle parvenait à traverser les murs. Le travail consiste ici encore en une relecture des récits de la même façon que j'ai abordé le travail de Mercille et celui de Miranda.

Les actions et les stratégies qui sont élaborées par les religieuses pour réaliser des miracles sont analysées dans ce

---

<sup>104</sup> Grossberg (1992).

chapitre comme des performances alimentaires et plus précisément comme des performances de *consommation*. Dans les chapitres précédents nous avons fait l'épicerie avec Carmen Miranda, nous avons préparé la nourriture avec Louise Mercille; l'objectif de manger en compagnie de femmes mystiques est d'identifier les dispositifs performatifs présents dans leur refus de manger et de considérer les dimensions esthétiques et artistiques de l'alimentaire comme médiation.

Les récits relatés par l'historienne Caroline Walker Bynum nous informent de la vie de quelques femmes. On y apprend par exemple qu'Ida de Louvain s'est transportée dans le tabernacle pour goûter Dieu, que Douceline de Marseilles lévitaient et réalisait plusieurs miracles grâce au toucher et que Marguerite de Hongrie guérissait les malades avec l'eau de rinçage de ses cheveux; tous ces accomplissements sont présentés comme des miracles. Traverser un mur est en effet un accomplissement assez séduisant, mais au-delà de ces diverses réalisations surnaturelles, ce qui est tout aussi extraordinaire dans ces récits est leur existence; qu'on ait décidé de documenter, de préserver par écrit, les faits marquant l'existence de ces femmes du Moyen Âge. Considérant l'anonymat de millions d'autres femmes de la même époque, on peut supposer que leur vie devait être considérée comme suffisamment importante et singulière, sinon étrange, pour être documentée. Réaliser des miracles et survivre sans



nourriture n'étaient pas donc pas des actes anodins, bien au contraire, ils assuraient la pérennité, voire même un statut.

#### **A. Artistes de l'abstinence**

La relecture des activités que je propose ici part du principe que la participation des religieuses relève, non seulement d'une pratique religieuse, mais aussi d'une pratique artistique. L'histoire de l'art masculiniste a déterminé que le champ de l'art au Moyen Âge est essentiellement associé à la vie religieuse. L'Église emploie des artistes pour participer à la construction de son empire, de ses bâtiments et à la réalisation des sculptures, des enluminures et des vitraux les ornant. Les historiens de l'art voient dans le travail des tailleurs de pierre l'ancêtre de l'art de la sculpture et dans le travail du vitrail et du verre ainsi que dans les enluminures, la manifestation prémoderne de l'art de la peinture. La pratique de l'époque est organisée en système de guildes et l'artisan, à qui significativement on n'a pas encore donné le nom d'artiste, est un homme. Or, en considérant exclusivement la production des corporations en lien avec l'Église, les historiens masculinistes ont ignoré le travail esthétique et artistique des femmes qui en était exclu alors que c'est précisément là, en marge, que les performances des religieuses prenaient place.

Les religieuses partagent une iconographie commune avec leurs confrères des corporations et celle-ci est

essentiellement issue du culte de l'Église chrétienne. Les ouvrages inventoriant les formes d'art du Moyen Âge confirment que la musique, l'architecture, la sculpture, et les images se conforment aussi à cet état de fait<sup>105</sup>.

Les historiens de la religion nous informent aussi du fait que l'abstinence alimentaire participe de pratiques religieuses plus vastes qui incluent, entre autres, la dévotion eucharistique, les miracles de la multiplication des vivres, la dévotion envers le Christ, la théologie du purgatoire et le soin des malades. «Fasting can be understood only if we understand the late medieval notion of *imitatio Christo* as fusion with the suffering physicality of Christ, and the late medieval notions of female as flesh<sup>106</sup>». Les saintes interpréteraient par leur «jeûne» la vie du Christ, comme les artisans illustraient par les bas-reliefs et les portails d'église les épisodes de la vie du rédempteur.

Si les femmes ne font pas partie d'un ordre artisanal ni de l'Église catholique, leur participation à la vie spirituelle, religieuse et culturelle doit alors prendre place ailleurs. Bynum démontre dans son ouvrage que l'intensification de la dévotion envers l'Eucharistie des religieuses correspond à des tactiques de résistance face aux changements proposés par l'Église. Elle écrit :

Taken together, the food practices of holy women sometimes bypassed the clergy, sometimes exposed their failures, and sometimes frankly

---

<sup>105</sup> Duby (1976).

<sup>106</sup> Bynum (1987), p. 207.

usurped their authority -- not so much by calming priestly office as by simply allowing Christ or the spirit to speak through the «weaker vessel<sup>107</sup>».

Donc les pratiques alimentaires s'imposent comme des pratiques en exergue des corporations et en réaction au corps ecclésiastique. Des pratiques invisibles dans ce contexte. Parallèlement à et en complément de cette dimension religieuse, les femmes développent des stratégies culturelles qui sont tout aussi significatives. Parce que les femmes ne disposent pas d'atelier, ou d'espace de travail qui leur soit propre, leurs performances se préparent à la maison avec les seuls matériaux dont elles disposent : la famille et la nourriture. Le travail de manipulation commence là; dans un espace où on emmagasinait, exhibait, préparait, consommait et aussi gaspillait la nourriture. Ces religieuses du Moyen Âge ont identifié, choisi et manipulé des pratiques corporelles habituellement réservées à la famille et à la maison. Elles les ont introduites dans des espaces certes religieux, mais qui sont aussi culturellement et artistiquement significatifs pour la communauté incluant la communauté des artisans.

### **B. Abstinance publique**

Les performances alimentaires des saintes sont déployées dans les maisons devant un auditoire composé des personnes qui gravitent autour de la famille et se prolongent à l'extérieur de la maison. Leur pratique du jeûne et de la distribution

---

<sup>107</sup> Bynum (1987), p. 227-228.

communale de la nourriture était publique puisqu'on en trouve trace dans les *vitae*. Donc des actions pour des auditoires, des performances alimentaires participant de la vie publique, assurant ainsi un *spectatorship* régulier ainsi qu'une certaine théâtralité.

Imaginez la scène suivante : on traverse le parvis d'une église sur lequel déborde les activités de la rue. On entre dans une gigantesque construction de pierres taillées. La construction est neuve bien sûr. En passant les lourdes portes de bois sculpté, l'odeur de la cire chauffée mêlée à celle du plomb fraîchement appliqué sur le vitrail saisit le nez. L'endroit est bruyant. À l'intérieur les artisans sont à l'œuvre sur les échafaudages, les fidèles circulent librement en attendant les services religieux. Des femmes sont assises dans la nef, d'autres sont debout dans le transept. Elles récitent des prières, elles s'agitent, sortent en courant pour se diriger vers une autre église, elles tombent en extase devant la congrégation réunie, incluant les autres artisans qui s'y trouvent. On dit de ces femmes qu'elles ne mangent pas, qu'elles tirent de leur jeûne les pouvoirs qui leur permettent de faire des miracles.

Corroborer les faits de cette fiction relève d'une exploration d'un autre type mais la scène est utile ici dans la mesure où elle nous permet d'imaginer les «tactiques» de ces femmes. Les comportements qui n'ont pas été répertoriés (on ne trouve pas de documents qui nous éclairent sur le déroulement des performances des femmes dans les églises), et

on ne peut qu'imaginer les gestuelles et les déplacements. Mais nous savons, par les écrits, qu'elle réalisaient des miracles et que les performances qu'elles faisaient convergeaient vers la bouche, la langue et la salive. On sait qu'elles parvenaient grâce à leur abstinence à goûter le Christ ou encore à transformer leur salive en substance thérapeutique. Même si ces femmes ne mangeaient pas on peut explorer par l'absence les processus et les effets de la nourriture. Je propose maintenant d'examiner les mises en scène de l'absence de nourriture, les gestes et les effets de ce manque.

### **C. Le répertoire**

#### **La salive**

Marguerite de Hongrie pratiquait l'ascétisme alimentaire. Entièrement dédiée au service d'autrui, elle nettoyait les latrines et transportait les excréments et le vomi des soeurs de la communauté dans laquelle elle vivait depuis sa tendre enfance. Pour éviter de manger, Marguerite assurait le service de ses compagnes au début du repas, courait vers la chapelle pour prier et revenait pour les servir à nouveau. Elle recouvrait souvent son visage d'une pièce de tissu pendant les repas. Elle taisait ses malaises, de peur d'être envoyée à l'infirmerie et qu'on lui offre de la viande. On dit qu'elle était si pâle et émaciée d'avoir trop jeûné que tous et toutes s'émerveillaient. On raconte aussi qu'elle tombait en extase durant la communion, qu'elle restait

pendant plusieurs heures dans l'église et qu'elle refusait la nourriture habituelle. Grâce à ses fuites alimentaires, Marguerite de Hongrie accomplissait des miracles tout aussi alimentaires. On raconte que l'eau de rinçage de ses cheveux, lorsque gardée en bouche ou avalée, guérissait des sœurs malades<sup>108</sup>.

### **Le goût**

Douceline de Marseille est décédée en 1274. On trouve, dans les récits de vies des saintes habitant la région des Flandres, des comportements similaires à ceux de la vie de Douceline de Marseille. Il n'est pas rare en effet de lire l'histoire de femmes qui lévitent, qui vivent des extases pendant la messe, qui littéralement courent, et spirituellement s'envolent d'une église à l'autre pour assister au plus grand nombre possible de services de l'Eucharistie. Pour Douceline de Marseille, le jeûne et l'expérience de l'extase entre les communions participaient des pratique de la dévotion eucharistique qui est commune à l'époque. La prière jouait aussi un rôle important parce qu'elle tenait de substitut aux repas. Les pouvoirs merveilleux de Douceline de Marseille consistaient à entrer dans le tabernacle pour «goûter» la douceur du Christ<sup>109</sup>.

Douceline de Marseille et Marguerite de Hongrie ont toutes deux des pratiques qui s'articulent autour de

---

<sup>108</sup> Bynum (1987), p. 136.

<sup>109</sup> Bynum (1987), p. 133-134.

*l'élimination de la nourriture.* Les actions et les moyens qui sont mobilisés pour la mise en effet des miracles sont toutefois les mêmes que ceux qui sont déployés pour la consommation. Les modalités de consommation qui mènent aux événements miraculeux procèdent de la bouche, du goûter, d'expériences sensorielles associées à la consommation de nourriture. L'abstinence intensifie le potentiel savoureux des aliments et les aliments que ces femmes acceptent en public sont des fragments d'hostie qui deviennent dans leur bouche le corps du Christ.

Le miraculeux se manifeste grâce aux accomplissements de leur corps et la bouche est le lieu de la médiation. Le pouvoir de la bouche, et plus singulièrement des parties intérieures comme la gorge, la langue, les dents, et les substance comme la salive le crachat et la bave, est hautement significatif et acquiert dans le langage gestuel une force métaphorique puissante. La bouche est à la fois la source d'injures et de plaisir. Avec ou sans parole elle peut être tout aussi puissante; cracher, faire la grimace, montrer ses dents sont des gestuelles éloquentes et performatives qui prennent leur sens dans l'action, le geste sans parole. La bouche des femmes est le contact physique constant et usuel avec Dieu. Elle est le pont et le point de contact avec le divin et elle est aussi le site de la réincarnation charnelle.

L'auteur britannique P. Falk<sup>110</sup> décrit la bouche comme une chambre de sûreté située entre trois barrières qui nous empêchent d'ingurgiter les substances dangereuses. Elles se manifestent premièrement par la *comestibilité*, des règles qui sont culturelles et qui déterminent ce qu'on peut ou non mettre dans sa bouche. La deuxième règle est la décision irréversible d'avalier et d'ainsi incorporer l'extérieur à l'intérieur du corps. La troisième serait la notion intermédiaire de *goût* qui est lié à d'autres sensations du corps comme le toucher et l'odeur, mais qui est aussi inextricablement lié aux significations culturelles. La comestibilité, l'absorption et le goût constituent trois étapes déterminantes de la consommation qui sont ressenties par la bouche.

Une récente recherche anthropologique menée dans les couvents grecs orthodoxes par Anna Marina Iossifides remarque que :

The incorporation of food is a dangerous act, since the body is felt to be «open» to receive substance from without... The nuns cross themselves and a blessing is said before and after each meal to protect one from the dangers, as the nuns say, associated with the opening and closing of the body during the meal<sup>111</sup>.

Un rituel élaboré sur des siècles de pratique religieuse qui relève de la peur et un acte pour renégocier sa relation à

---

<sup>110</sup> Cité dans Bell et Valentine (1997), p. 44 et dans Lupton (1996), p. 17-18.

<sup>111</sup> Iossifides (1992), p. 81-101.



l'autre, une substitution pour notre relation à l'autre. La bouche agit donc comme poste de contrôle évaluant les goûts et la qualité des matières et décide de l'accès au corps ou pas; une double tâche un peu paradoxale car il s'agit à la fois de douter de la matière et d'en soutirer du plaisir.

On sait que les aliments ont des effets physiologiques sur le corps, que le sucre, la caféine, l'alcool, le chocolat sont des excitants. Certaines substances déclenchent même des rougeurs, des étourdissements, des allergies, des vomissements et l'alcool «agit» sur les comportements.

Within three to four -- even five -- hours, round after round of ouzo made women's heads and bodies look quietly uncontrolled: sitting back in their chairs, with legs open or unfolded on other chairs, women leaned on each other's shoulders, kissed each other, and laughed and talked loudly. Their cheeks became red, their lips swollen, their eyes were glittering and their bodies perspired and produced a «womanly» smell<sup>112</sup>.

Les effets chimiques de la nourriture sont ici obtenus par des «performances de consommation<sup>113</sup>» prenant place devant un auditoire. La pratique de l'abstinence occasionne elle aussi des effets chimiques sur le corps; les femmes sont pâles, elles lévitent, elles s'évanouissent comme si elles avaient ingurgité des substances narcotiques ou soporifiques. On pourrait même croire qu'elles recherchent les effets chimiques de la nourriture en refusant d'en absorber. C'est

---

<sup>112</sup> Papagaroufali (1992), p. 57.

<sup>113</sup> Papagaroufali (1992), p. 67.

comme si le manque de nourriture leur permet de sentir les effets de la lévitation.

Mais une pratique qui se construit sur l'absence doit quand même être visible, alors comment signaler l'absence de nourriture aux autres? On a vu que Mercille révèle les gestes de la préparation, qu'elle utilise la gélatine pour montrer les marques du couteau. L'absence de nourriture est signalée par la présence d'une autre matière. Les saintes doivent montrer aux autres qu'elles ne mangent pour donner pouvoir et signification à leurs actions. Les religieuses convertissent le rituel de l'absorption de nourriture en rituel d'absence, c'est aussi par celui-ci qu'elles peuvent réaliser des miracles devant leur communauté et ainsi accéder à un statut différent, notamment celui de saintes. Si elles insistent tant sur les miracles de la bouche c'est pour signaler et localiser l'absence et le lieu de sa médiation. C'est leur bouche qui refuse la nourriture et c'est la nourriture qui est absente. Plutôt que de chercher l'assouvissement corporel produit par la nourriture, ces femmes l'utilisaient comme matériau et transformaient la matière alimentaire en matière à spectacle, pour leur famille et pour leurs proches<sup>114</sup>.

---

<sup>114</sup> Voir aussi le récent ouvrage de Maître (2000) qui se penche sur la relation à la nourriture des mystiques Marie de l'Incarnation et Simone Weil.

## Conclusion

Le projet de faire cohabiter performance et nourriture est une entreprise risquée d'abord parce qu'il faut convenir qu'il est difficile d'échapper à l'analyse matérielle de la nourriture. En effet la fortune critique de la nourriture nous dirige souvent vers l'étude du goût, du *connaissorship*, de la gastronomie, des manières à table ou des habitudes alimentaires. Il est devenu clair dès le début de ma recherche que ces champs d'investigation supposent essentiellement la nourriture comme une pratique qui s'examine dans son rapport à la consommation. Peu d'écrits explorent les détournements alimentaires ou considèrent, par exemple, ce que les gens font avec la nourriture sans la consommer (autrement que pour la jeter par terre pour exprimer son refus d'en prendre) et rarement examine-t-on comment ces détournements sont mis en scène.

Ensuite, mettre en relation la performance avec la nourriture est une opération pleine d'embûches parce nous sommes continuellement rappelés à des performances qui traitent directement de la nourriture, comme le sujet de l'œuvre. Il est vrai que depuis les dadaïstes de nombreux artistes ont fait de la nourriture le sujet de leur travail. Je pense notamment plus près de nous, au corpus de Karen Finlay des années 1980, à toutes les performances de Bobby Baker depuis les années 1970, ainsi qu'à la performance

bancale *Stuff* de Coco Fusco et Nao Bustamente réalisée en 1996<sup>115</sup> ou celle de Monique Moumblow intitulée *The meal*, 1992<sup>116</sup>.

Or, mon exploration proposait justement de *sortir de table*, de quitter les lieux traditionnels de la consommation pour éviter de contempler la nourriture dans ses manifestations traditionnelles de repas ou de banquet, soit à identifier des performances qui n'étaient pas à propos de la nourriture mais qui permettaient de décrire les interactions qui existent entre performance et nourriture. Dans un processus rationalisé capitaliste qui mise sur la production, la circulation et la *consommation* des biens, identifier autrement des pratiques, des stratégies d'emploi, des tactiques et des usages alimentaires qui déplacent et suspendent la consommation est une proposition audacieuse mais nécessaire si on veut analyser et comprendre des performances alimentaires qui ne soient les habituels moments de rencontre entre performance et nourriture.

Le couplage des trois moments de la sustentation alimentaire -- faire l'épicerie, préparer la nourriture et manger -- aux trois corpus de performances -- Miranda, Mercille, les religieuses -- visait d'abord une exploration *en simultané* de la nourriture et de la performance et ensuite

---

<sup>115</sup> Une performance présentée dans le cadre d'un projet aussi conçu par Fusco et intitulé *Corpus Delecti, Sex, Food and Body Politics: A Festival of Latin American Performances*; Institute of Contemporary Art, Londres, 1996.

<sup>116</sup> Inclue dans l'exposition *Direct Pinning*, à la galerie Anna Leneowens à Halifax.

une exploration de la performance comme phénomène «ouvert», non concluant et toujours à refaire. C'est pourquoi ont été uniquement retenus de Miranda les moments performatifs qui permettaient d'éclairer la mission de faire l'épicerie, et de l'épicerie ceux qui ont éclairé les performances de Miranda. En d'autres mots, j'ai réservé ce qui était commun aux deux pour éclairer leurs performances alimentaires, soit l'invention géographique qu'elles mettent toutes deux en scène (la distribution transcontinentale) et les attributs qu'elles partagent (les fruits et le panier). J'ai débordé des traditionnelles considérations qui cantonnent Miranda comme aliment de consommation dans l'économie du désir par exemple, pour plutôt l'envisager comme épicerie. Mon interprétation a supposé dès le départ qu'à la manière de l'épicerie, Miranda contient l'aliment, d'où mon intérêt à analyser comment toutes deux performant l'alimentaire.

Il en fut de même pour le travail de Mercille et des performances des religieuses. Ce qui a été examiné dans ces deux chapitres est en fait la rencontre sensuelle entre l'alimentaire et le corps. J'ai conservé des performances de Mercille les détournements alimentaires qu'elle opère et ceux-ci nous ont permis de revoir les actes cruels de la préparation de la nourriture. Ils ont aussi donné un nouvel éclairage à l'idée de service en constatant que servir l'autre peut aussi prendre l'allure d'une performance pour contrôler l'autre, la personne qui reçoit.

Le choix de jeter un éclairage si étroit, presque chirurgical, sur ces trois rencontres entre la performance et la nourriture visait à conserver strictement les éléments qui nous informaient sur la performance et l'alimentaire en simultané, comme processus, pour ensuite examiner ce qui contribue à en faire un système complexe d'expressions du corps.

Ainsi lier l'alimentaire à la performance a confirmé les aspects sensuel et féroce des procédés de l'alimentation et nous a permis d'explorer les conditions d'évanescence de la performance telles que déterminées par les accomplissements des femmes. Ces dernières ont bien prouvé que la disparition et la répétition de l'acte de sustentation sont toujours inscrites dans leur réalisation comme condition d'existence. Les performances de Louise Mercille et celles des saintes réinventent pour le public deux processus différents liés à la nourriture : celui de la préparation et celui de la consommation de l'absence. Ce qui s'est dessiné de l'exploration des performances alimentaires de ces femmes est très certainement leur habilité à faire disparaître la culture matérielle de la nourriture, c'est à dire la nourriture elle-même, ainsi que ses accessoires.

Le goût dans les réalisations de Douceline de Marseilles, les couteaux de Mercille et les fruits de Miranda participent des arts de faire<sup>117</sup> alimentaires qui sont

---

<sup>117</sup> Michel de Certeau (1990) a cristallisé l'expression dans son sens performatif.

soustraits de sa production rationalisée; ils sont réinvestis et réinventés, ce qui nous fait croire, à l'instar de Joseph Roach, que les «restored behaviors remain in memory as performance<sup>118</sup>», que la gestuelle conserve la mémoire et que c'est dans le corps, et dans ses gestes, que l'histoire s'accumule par répétition.

L'épicerie est un lieu d'échanges, de transactions, un espace de négociations. Or il semble que la bouche contient comme l'épicerie toutes les expériences de consommation possibles, incluant la consommation sensorielle et commerciale. L'épicerie est un point de domestication des pratiques alimentaires, un enchevêtrement de réseaux commerciaux, privés, intimistes et publics. En bref, c'est un répertoire pour tous les gestes et les produits de la consommation possibles. La bouche contient toutes les saveurs, c'est un lieu culturel, domestiqué et personnalisé selon des choix et des pratiques collectives et individuelles. Les religieuses «aménagent» leur pratique de la bouche dans les espaces publics, religieux et artistiques. Les expériences sensorielles qui sont étroitement contrôlées, et aussi défendues aujourd'hui dans l'épicerie, sont célébrées dans les églises par des femmes à qui on ne donnait pas la possibilité de participer pleinement à la vie de l'Église. Si l'épicerie «apprivoise» notre expérience sensorielle de la nourriture, l'abstinence des religieuses révèle au contraire les plaisirs et les désirs de la bouche.

---

<sup>118</sup> Roach (1996), p. 121.

Leurs performances témoignent du plaisir possible de l'évocation, de l'invisibilité, de l'absence, et manifestent une consommation symbolique.

Un champ gastronomique est donc mis en place par les religieuses, celui de l'absence qui échappe aux lois du marché, à la commodification des produits et qui réinvente des échelles de goûts. Une réorganisation du goût qui échappe à la culture matérielle et qui, du coup, ébranle l'entreprise sociologique de la formation du goût comme indicateur de classe<sup>119</sup>. Les femmes dans les églises performaient à partir de l'absence, et de la faim sûrement, les procédés et les effets de la nourriture. Ainsi Miranda, Mercille et les religieuses remettent à plus tard, retardent l'ingestion pour nous livrer plutôt un répertoire d'activités qui mettent en évidence les procédés de la nourriture et de la performance. Leurs manœuvres éclatantes témoignent du pouvoir des détournements alimentaires.

---

<sup>119</sup> Notamment les entreprises de Bourdieu (1979), Simmel (1950); Veblen, (1961); voir aussi Gronow (1997) pour une étude sociologique plus générale du goût.



## Bibliographie

- Austin, J.L. (1962), *How to Do Things with Words*, Cambridge, Marina Sbisa et J.O. Urmson, 1975, rééd.
- Battcock, Gregory et Nickas, Robert (1984), *The Art of Performance: A Critical Anthology*, New York, E.P. Dutton.
- Bell, David et Valentine, Gill (dir.) (1997), *Consuming Geographies: We Are What We Eat*, Londres et New York, Routledge.
- Bennett Tony (1995), *The Birth of the Museum: History, Theory, Politics*, Londres et New York, Routledge.
- Bordo, Susan (1993), *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture, and the Body*, Berkeley, University of California Press.
- Bordo, Susan (1997), «Anorexia Nervosa, Psychopathology as the Crystallization of Culture», dans Carole Counihan et Penny Van Esterik (dir.), *Food and Culture: A Reader*, New York et Londres, Routledge.
- Bourdieu, Pierre (1979), *La distinction : Critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions de Minuit.
- Brooks, Ann (1997), *Postfeminisms: Feminism, Cultural Theory and Cultural Forms*, Londres et New York, Routledge.
- Bruch, Hilde (1973), *Eating Disorders*, New York, Basic Books.
- Bruch, Hilde (1979), *The Golden Cage: The Enigma of Anorexia Nervosa*, New York, Vintage.
- Bruno, Giuliana (1992), «Spectatorial Embodiements: Anatomies of the Visible and the Female Bodyscape», *Camera Obscura* 20.
- Butler, Judith (1993), *Bodies That Matter: On the Discursive Limits of Sex*, Londres, Routledge.
- Bynum, Caroline Walker (1987), *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Los Angeles et Londres, University of California Press.
- Coombe, Rosemary J. (1998), *The Cultural Life of Intellectual Properties: Authorship, Appropriation, and the Law*, Durham et Londres, Duke University Press.

- de Certeau, Michel (1990), *L'invention du quotidien 1 : arts de faire*, 1980, rééd., Paris, Gallimard, coll. «folio/essais».
- Deleuze, Gilles (1968), *Différence et répétition*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Deleuze, Gilles (1991), «Coldness and Cruelty» dans *Masochism*, New York, Zone Books, 1991, traduction de «Le Froid et le Cruel», 1967.
- Diamond Elin (1996), *Performance and Cultural Politics*, Londres, Routledge.
- Doane, Mary Ann (1996), «The Economy of Desire: The Commodity Form in/of the Cinema», dans John Belton (dir.), *Movies and Mass Culture*, New Brunswick, Rutgers University.
- Duby, Georges (1976), *Le temps des cathédrales : l'art et la société 980-1420*, Paris, Gallimard.
- Enloe, Cynthia (1990), *Bananas, Beaches & Bases: Making Feminist Sense of International Politics*, Berkeley et Los Angeles, University of California Press.
- Firat, A. Fuat et Dholakia, Nikhilesh (1998), *Consuming People: From Political Economy to Theaters of Consumption*, Londres et New York, Routledge.
- Frieberg, Anne (1993), *Window Shopping: Cinema and the Postmodern*, Berkeley, University of California.
- Gaines Jane (dir.) (1990), *Fabrications: Costume and the Female Body*, New York, Routledge.
- Goldberg, Roselee (1984), «Performance : A Hidden History», dans G. Battcock et R. Nickas, *The Art of Performance: A Critical Anthology*, New York, E.P. Dutton.
- Gomery, Douglas (1986), *The Hollywood Studio System*, Houndsmills, Basingstoke et Londres, MacMillan Publishers Ltd.
- Grossberg, Lawrence (1987), «The In-Difference of Television», *Screen*, vol. 28, n° 2.
- Gronow, Jukka (1997), *The Sociology of Taste*, Londres et New York, Routledge.
- Hall, Stuart (1981), «Notes on Deconstructing "the Popular"», dans R. Samuel, *People's History and Socialist Theory*, Londres, Routledge.

- Iossifides, A. Marina (1992), «Wine: Life's Blood and Spiritual Essence in a Greek Orthodox Convent», dans Dimitra Gefou-Madianou (dir.), *Alcohol, Gender and Culture*, New York et Londres, Routledge.
- Joseph, May et Fink, Jennifer Natalya (1999), *Performing Hybridity*, Minneapolis et Londres, University of Minnesota Press.
- Keller, Gary D. (1994), *Hispanics and United States Film: An Overview and Handbook*, Tempe, Bilingual Press.
- Kepner, Charles Davis et Soothill, Jay Henry (1935), *The Banana Empire: A Case Studies of Economic Imperialism*, New York, Russell & Russell.
- Lupton, Deborah (1996), *Food, the Body and the Self*, Londres, Thousand Oaks, et New Delhi, Sage Publications.
- Lupton, Ellen et Miller, J. Abbott (1992A), «Hygiene, Cuisine and the Product World of Early Twentieth-Century America», dans Jonathan Crary et Sanford Kwinter (dir.), *Incorporations*, Cambridge et New York, Zone Books/MIT Press.
- Lupton, Ellen et Miller, J. Abbott (1992B), *The Bathroom the Kitchen and the Aesthetics of Waste: A Process of Elimination*, Cambridge, MIT List Visual Arts Center.
- Lunt, Peter K. et Livingstone Sonia M. (1992), *Mass Consumption and Personal Identity: Everyday Economic Experience*, Buckingham et Philadelphie, Open University Press.
- Maître, Jacques (2000), *Anorexies religieuses, anorexie mentale : Essai de psychanalyse sociohistorique*, Paris, Cerf.
- Mercille, Louise (1997), «Bref historique de mon travail (de 1979 à aujourd'hui», non publié.
- McClintock, Anne (1995), *Imperial Leather: Race, Gender and Sexuality in the Colonial Contest*, New York et Londres, Routledge.
- Papagaroufali, Eleni (1992), «Uses of Alcohol Among Women: Games of Resistance, Power and Pleasure», dans Dimitra Gefou-Madianou, *Alcohol, Gender and Culture*, Londres et New York, Routledge.
- Parker, Andrew et Sedgwick, Eve Kosofsky (dir.), (1995), *Performativity and Performance*, Londres, Routledge, coll. «The English Institute».

- Phelan, Peggy (1993), *Unmarked: The Politics of Performance*, Londres et New York, Routledge.
- Piedra, José (1994), «Pato Donald's Gender Ducking», dans Eric Smoodin (dir.), *Disney Discourse: Producing The Magic Kingdom*, New York et Londres, Routledge, coll. «American Film Institute Series».
- Probyn, Elspeth (1987), «The Anorexic Body», *Canadian Journal of Political and Social Theory/Revue canadienne de théorie politique et sociale*, vol. X1, n° 1-2.
- Roach Joseph (1995), «Culture and Performance», dans Andrew Parker et Eve Kosofsky Sedgwick (dir.), *Performativity and Performance*, New York et Londres, Routledge, coll. «The English Institute».
- Roach, Joseph (1996), *Cities of the Dead; Circum-Atlantic Performance*, New York, Colombia University.
- Schneider, Rebecca (1997), *The Explicit Body in Performance*, Londres et New York, Routledge.
- Selden, Raman (1989), *A Reader's Guide to Contemporary Literary Theory*, New York et Londres, Harvester Wheatsheaf, 1985, réimp.
- Simmel, Georg (1950), *The Sociology of Georg Simmel*, New York, Free Press.
- Turner, Victor (1977), «Frame, Flow and Reflection: Ritual Drama and Public Liminality», dans Michel Benamou et Charles Caramello (dir.), *Performance in Postmodern Culture*, Madison, Wisconsin, Coda Press.
- Veblen, Thorstein (1961), *The Theory of the Leisure Class*, New York, Random House.
- Williams, Raymond (1983), *Keywords: A Vocabulary of Culture and Society*, Londres, Fontana Press, 1976, rééd.
- Williams, Raymond (1989), «Culture is Ordinary», dans *Resources of Hope: Culture, Democracy, Socialism*, Londres, Verso, 1958, réimp.
- Woll, Allen L. (1980), *The Latin Image in American Film*, Los Angeles, UCLA, Latin American Center Publication, 1977, rééd.

#### **sites Internet**

[www.aquarela.com/CarmenMiranda.html](http://www.aquarela.com/CarmenMiranda.html)

[www.chiquita.com/nitro.asp?category=discover&subcategory=our\\_story&file=osstickers.html](http://www.chiquita.com/nitro.asp?category=discover&subcategory=our_story&file=osstickers.html)

## ANNEXE A

### Notice biographique et filmographie de Carmen Miranda<sup>120</sup>

#### Notice biographique

Maria do Carmo Miranda Da Cunha est née le 9 février 1909, à Marco de Canavezes, au Portugal, elle meurt d'une crise cardiaque le 5 août 1955 à Beverly Hills, Los Angeles en Californie.

#### Filmographie

*Scared Stiff*, réal. George Marshall, Paramount, É.-U., 1953, n. & b., 109 min.

Tient le rôle de Carmelita Castinha.

*Nancy Goes to Rio*, réal. Robert Z. Leonard, MGM/United Artists, É.-U., 1950, Technicolor, 100 min.

Tient le rôle de Marina Rodrigues.

*A Date with Judy*, réal. Richard Thorpe, Metro-Goldwyn-Mayer, É.-U., 1948, coul., 113 min.

Tient le rôle de Rosita Cochellas.

*Copacabana*, réal. Alfred E. Green, United Artists, É.-U., 1947, n. & b., 92 min.

Tient le rôle Carmen Novarro.

*If I'm Lucky*, réal. Lewis Seiler, 20th Century Fox Film Corporation, É.-U., 1946, n. & b., 78 min.

Tient le rôle de Michelle O'Toole.

*The All-Star Bond Rally*, réal. Michael Audley, 20th Century Fox Film Corporation et United States Treasury Department Distributors, É.-U., 1945, n. & b., 80 min.

Documentaire.

*Doll Face*, réal. Lewis Seiler, 20th Century-Fox Film Corporation, É.-U., 1945, n. & b., 80 min.

Tient le rôle de Chita.

*Four Jills in a Jeep*, réal. William A. Seiter, 20th Century-Fox Film Corporation, É.-U., 1944, n. & b., 68 min.

Tient le rôle de Carmen Miranda.

*Greenwich Village*, réal. Walter Lang, 20th Century-Fox Film Corporation, É.-U., 1944, Technicolor, 82 min.

---

<sup>120</sup> Information compilée à partir du site américain The Internet Movie Database Ltd. au [www.imbd.com](http://www.imbd.com)

Tient le rôle de la princesse Querida.

*Something for the Boys*, réal. Lewis Seiler, 20th Century-Fox Film Corporation, É.-U., 1944, Technicolor, 87 min.  
Tient le rôle de Chiquita Hart.

*The Gang's All Here*, réal. Busby Berkeley, 20th Century-Fox Film Corporation, É.-U., 1943, Technicolor, 103 min.  
Tient le rôle de Dorita.

*Springtime in the Rockies*, réal. Irving Cummings, 20th Century-Fox Film Corporation, É.-U., 1942, Technicolor, 91 min.  
Tient le rôle de Rosita Murphy.

*That Night in Rio*, réal. Irving Cumming, 20th Century-Fox Film Corporation, É.-U., 1941, Technicolor, 90 min.  
Tient le rôle de Carmen.

*Weekend in Havana*, réal. Walter Lang, 20th Century-Fox Film Corporation, É.-U., 1941, Technicolor, 80 min.  
Tient le rôle de Rosita Rivas.

*Down Argentine Way*, réal. Irving Cummings, 20th Century-Fox Film Corporation, É.-U., 1940, Technicolor, 94 min.  
Tient le rôle de Carmen Miranda.

*Banana da Terra*, réal. Ruy Costa, prod. Wallace Downey, Brésil, 1939.

*Alo Alo Carnaval*, réal. Wallace Downey et Adhemar Gonzaga, Brésil, 1936.

*Alo Alo Brasil*, réal. Joao de Barro et Alberto Ribeiro, Waldow Film S.A., Brésil, 1935, n. & b.

*Estudantes*, réal. Wallace Downey, Waldow Film S.A., Brésil, 1935, n. & b.  
Tient le rôle de Mimi.

*A Voz do Carnaval*, réal. Adhemar Gonzaga et Humberto Mauro, Brésil, 1933, n. & b.

## ANNEXE B

### Notice biographique et performances de Louise Mercille

#### Notice biographique

Louise Mercille est née à Montréal en 1954.

#### Performances

*De mémoire, à voix basse*, installation-performance, 54, rue Notre-Dame est, Montréal, 1986.

*Thermes*, installation-performance, 1030 rue Saint-Alexandre, Montréal, 1983.

*Parade pour une nuit blanche*, installation-performance, Powerhouse, Montréal, 1982.

*Théâtre intime*, performance, Véhicule Art, Montréal, 1981.

*Barbie*, performance pour la télévision, diffusée à Radio-Québec, «Ceci est mon corps, ceci est mon art», *Neuf et demi*, 1981; *Festival International du Nouveau Cinéma*, 1981; *Vidéo International*, 1982.

*Dématérialité*, performance, Galerie Suite et..., 1980.

*Séduire pour séduire*, installation-performance, Galerie Suite et..., Montréal, 1979.