



PROCHAINE EXPOSITION

// 15 octobre 2014 - 12 juillet 2015 //

ART DE MANGER

Rites et croyances. Afrique, Océanie et Insulinde

Co-commissaires : Christiane Falgayrettes-Leveau et Anne van Cutsem-Vanderstraete, avec la collaboration de Gilles Bounoure

À l'heure de la mondialisation des « fast-foods », venus à l'origine des États-Unis et ayant droit de cité dans toutes les grandes villes, en Afrique, en Océanie et dans l'Insulinde*, des hommes et des femmes perpétuent encore des traditions et des rites présidant à la préparation et à la consommation de nourritures destinées à eux-mêmes ou aux êtres de l'autre monde.

La thématique de cette exposition et de l'ouvrage édité à cette occasion s'attache à mettre en lumière des croyances et des actes qui se vivent au quotidien ou de façon exceptionnelle, à l'occasion de cérémonies ou de rituels. Ainsi, les aliments liquides ou solides, laissés tels ou transformés de même que les préparatifs liés à leur absorption, ou les offrandes faites aux ancêtres, aux divinités et aux esprits, sont indissociables de certains objets dont les formes et les matériaux sont extrêmement divers.

Les jarres, les pots et autres récipients utilitaires dans lesquels on conserve les céréales, le lait, l'huile et l'eau, sont parfois traités de façon originale, mais en général, leur décoration demeure relativement sobre. En revanche, on accorde une grande attention aux plats, coupes, coupelles, cuillers et louches devant recevoir des mets que se partagent de très nombreux convives. Des réjouissances, comme les mariages – ils constituent des alliances entre plusieurs groupes – nécessitent de gigantesques festins, eux-mêmes témoignages de richesse et de prestige. C'est le cas par exemple dans les îles de l'Amirauté de l'Archipel Bismarck (Mélanésie), où d'énormes plats contenaient entre autres des pièces de porc cuites au préalable (1).

En tous lieux il n'est pas de convivialité sans boissons fermentées, tels le vin de palme et la bière de mil (2) très largement appréciés en Afrique subsaharienne, au quotidien comme dans le cadre d'évènements festifs, mariages, naissances, fin des initiations, funérailles, intronisation...

Base de l'alimentation, les céréales constituent des denrées indispensables et des biens précieux sur lesquels il faut veiller. Temps forts de l'année, des fêtes en l'honneur de l'igname, du mil, du sorgho, du taro, et de bien d'autres plantes, voient sortir leurs masques et leurs statuettes et rappellent aux humains les offrandes particulières à faire sur les autels pour que les cycles agraires se



1. Mélanésie
Archipel Bismarck
Îles de l'Amirauté
Plat
Coll. particulière
© DROITS RÉSERVÉS.



2. Mangbetu - République démocratique du Congo
Jarre anthropomorphe
Coll. particulière
© ARCHIVES MUSÉE DAPPER ET HUGHES DUBOIS.

déroulent sous des auspices favorables. Ainsi, le riz, l'une des céréales les plus consommées dans le monde, possède aux îles Ifugao (Philippines) sa divinité protectrice incarnée par une statuette (3). Ailleurs, sur le continent africain chez les Dan (Côte d'Ivoire/ Liberia) lors de grandes processions dans les villages les femmes lancent à la volée du riz qu'elles ont mis au préalable dans de grandes cuillers anthropomorphes (4).

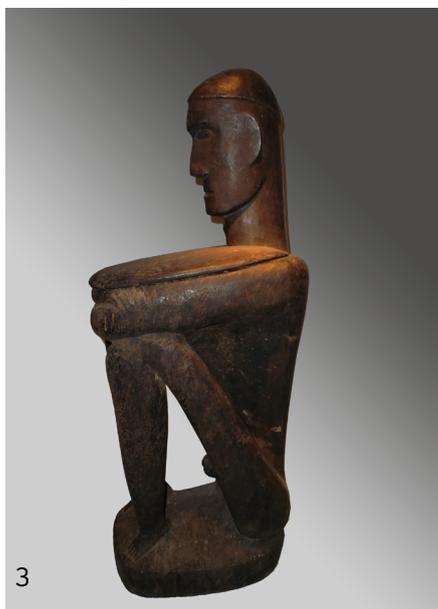
Pour se concilier les créatures de l'autre monde, il faut les nourrir. Verser de l'alcool, de la bouillie de céréales, du sang des poulets, des porcs, des bœufs ou des chiens abattus en masse avant d'être sacrifiés... Ces nourritures sont répandues sur le sol mais aussi sur des autels comprenant fréquemment des objets sculptés avec dextérité. Parfois ces supports de communication avec l'au-delà possèdent eux-mêmes des emplacements pour recueillir les offrandes : orifices ou coupelles tenues entre les mains comme le *bieri fang* (Gabon), figure cultuelle (5) intervenant dans l'initiation et le culte des ancêtres.

Il est une nourriture à laquelle seuls des hommes aguerris et initiés peuvent avoir accès. Dans plusieurs cultures océaniques la consommation de chair humaine apparaît comme un privilège propre à des groupes particuliers qui s'incorporent la force vitale d'autrui : un ancêtre, un esclave ou un ennemi. Des objets extrêmement divers sont liés aux rituels d'anthropophagie organisés à des moments clés de la vie des individus. Dans les îles Salomon (Mélanésie) où se pratiquait la chasse aux têtes, les guerriers qui partaient en expédition ornaient l'avant de leurs immenses pirogues d'une figure de proue représentant un esprit protecteur. Le *musu musu* tenait souvent entre ses mains une petite tête coupée (6).



Des installations de l'artiste franco-bénois Julien Vignikin, qui interroge dans ses œuvres les questions liées à la «mal-bouffe» et à l'accès à l'alimentation dans le monde donneront à l'exposition une dimension contemporaine en abordant l'une des préoccupations majeures de nos sociétés.

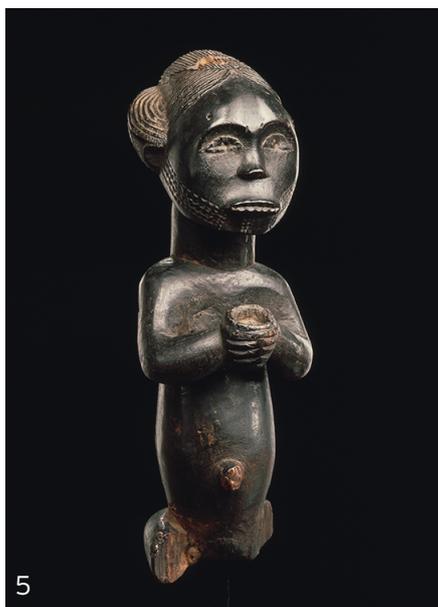
**Relativement larges, les aires culturelles représentées couvrent l'Afrique subsaharienne, l'Océanie (Mélanésie, Polynésie et Micronésie), l'Indonésie (Bornéo et Sumatra) et les Philippines.*



3



4



5



6

3. Philippines - Luçon - Ifugao - Réceptacle anthropomorphe - Coll. particulière.

4. Dan - Côte d'Ivoire - Cuiller - Musée Dapper, Paris.

5. Fang - Gabon - Figure de reliquaire - Musée Dapper, Paris.

6. Mélanésie - Îles Salomon - Nouvelle-Géorgie - Figure de proue - Coll. particulière.

© DROITS RÉSERVÉS (3) / © ARCHIVES MUSÉE DAPPER - PHOTO HUGHES DUBOIS (4, 5) © PHOTO HUGHES DUBOIS, PARIS, BRUXELLES (6).

SOMMAIRE de L'OUVRAGE

- Avant-propos, C. Falgayrettes-Leveau
- Introduction : Afrique / Océanie / Indonésie, A. van Cutsem-Vanderstraete
- Cuisiner pour les dieux (Côte d'Ivoire), A.-M. Boyer
- Art et appétit chez les Yoruba. Offrandes aux dieux, aux ancêtres et aux hôtes, H. J. Drewal
- Les Gestes du repas. L'art de manger en Afrique centrale, V. Baeke
- L'homme, aliment du pouvoir : une comparaison Afrique / Océanie, G. Guille-Escuret
- Hospitalités océaniques Éléments sur l'art de manger aux Philippines, en Indonésie et dans le Pacifique Sud, G. Bounoure
- L'accès à l'alimentation en Afrique, M. Mazoyer
- Les nourritures « particulières » aux Antilles, G. Dambury
- Art contemporain - Julien Vignikin, C. Falgayrettes-Leveau

Éditions Dapper /// Parution : octobre 2014 /// Format : 220 x 290 mm /// Illustrations couleurs et noir et blanc /// Broché : ISBN 978-2-915258-37-0 /// Relié sous jaquette : ISBN 978-2-915258-38-7