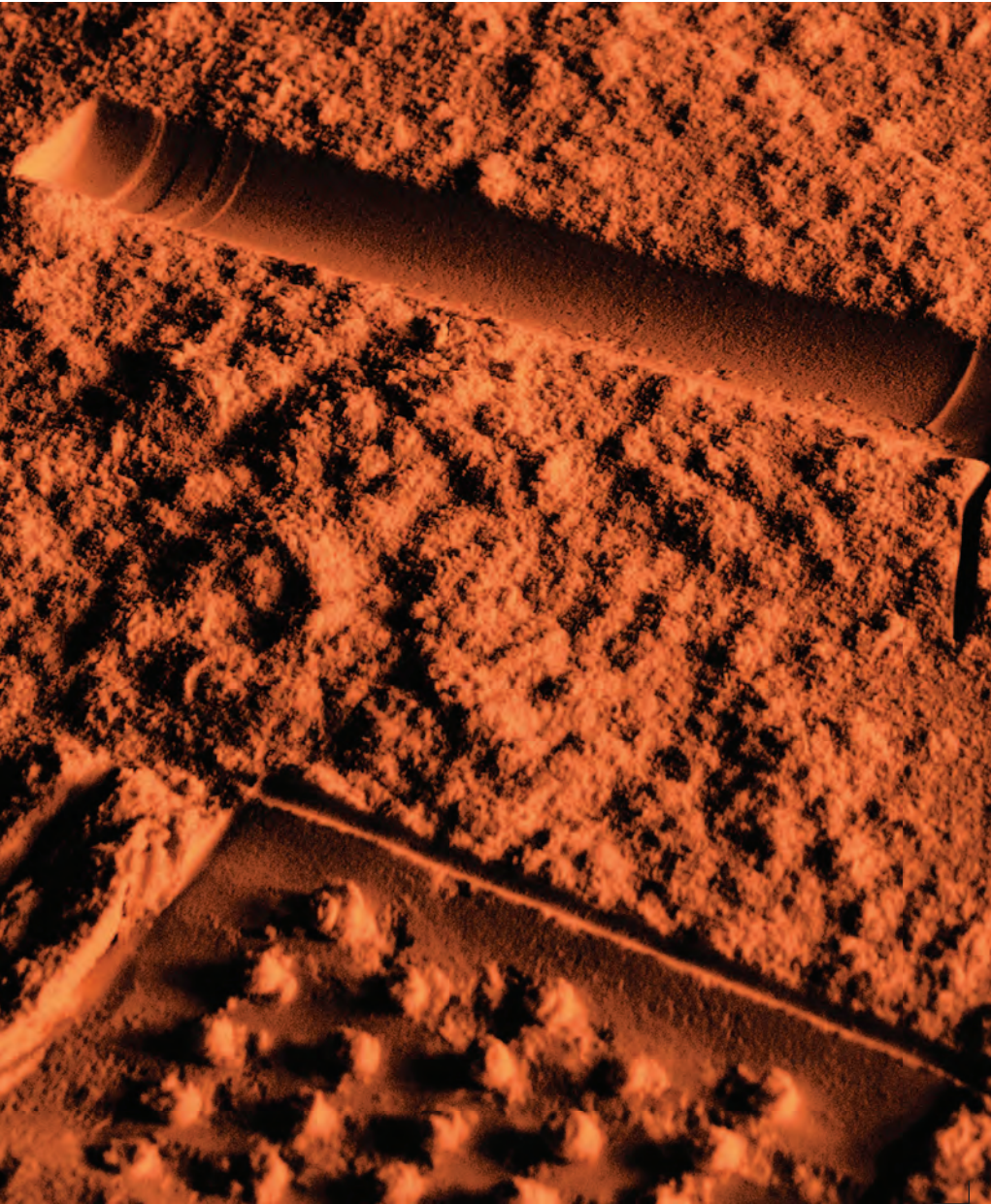


METTRE EN ŒUVRE LA PRÉPARATION



METTRE EN ŒUVRE LA PRÉPARATION

SOMMAIRE

Une préparation plus lente	5
1. Lisibilité et valeur de la préparation	9
2. Des gestes de maîtrise	13
3. Apprentissage et libertés de pratiquer	17
4. Transmettre visuellement la pratique de la cuisine	27
Conclusion	31



fig. 1. © Paolo Ulian, *L'essenza e l'eccesso*, 2013.
De gauche à droite: « Appareils qui vous rendent inutilement paresseux », « Outils qui vous font sentir vivants ».

UNE PRÉPARATION PLUS LENTE

La préparation des aliments nous concerne tous, se nourrir est un besoin primaire. De nouveaux modes d'alimentation émergent dans les années 1950 - 1960 comme la restauration rapide, la nourriture transformée sous emballage, les plats préparés ou surgelés.

Ils sont des réponses à l'accélération du temps quotidien¹.

Les appareils, par exemple les robots *Thermomix* ou les machines à café instantané, quant à eux, servent la préparation, mais ils s'inscrivent aussi dans la recherche de gain de temps et d'instantanéité.

La préparation est rapide, le processus est caché et l'utilisateur qui n'est pas impliqué attend le café. La préparation pratiquée par l'utilisateur, se fait plus rare. Hubert Guillaud, journaliste au Monde, en reprenant les propos de Tim Wu, un juriste, professeur et rédacteur d'opinion au *New York Times*, écrit que la commodité, devenue un idéal, remet en question nos opinions pour les orienter vers le choix de la facilité qui s'installe alors comme une habitude. Choisir de passer du temps à exercer une tâche semble ne plus avoir de sens ni de bénéfices^{fig.1}.

Il défend que nous avons besoin de pratiquer des activités qui prennent du temps et qui nous exposent au risque d'échouer et d'être frustrés car, si toutes nos activités s'exercent au travers de systèmes ou objets qui se plient à nos désirs, nous ne pouvons pas en tirer d'enrichissement personnel et de satisfaction².

Dans les activités qui nécessitent une focalisation et un engagement dans la tâche, les pratiques de construction, de préparation ou de réparation par exemple, la lenteur et l'expérience acquises pas à pas sont des sources de plaisir et de satisfaction à ne pas nier.

1. Gérard Laizé et Frédéric Loeb avec la collaboration d'Olivier Waché, *Se nourrir, de la nécessité à la convivialité*, 2010.

2. Guillaud Hubert, *La tyrannie de la commodité*, Blog Le Monde, 2018.

3. Tracie McMillan, *Le Tigre affamé - Les besoins croissants de la Chine transforment son agriculture et celle du monde*, dans *National Geographic*, avril 2018.

La recherche de gain de temps en cuisine ne signifie pas un désintérêt pour l'alimentation. Manger reste associé à un plaisir quotidien et parfois un loisir. Manger est aussi un moyen de revendiquer des convictions éthiques et écologiques et d'exprimer des engagements personnels (végétarisme, véganisme, refus des aliments préparés et emballés, ...) qui défendent des modes de consommation plus durables. Aujourd'hui, certains pays qui ont fortement développé leur économie à partir de la fin du XX^e siècle, ont adopté des modes d'alimentation occidentaux. En Chine par exemple, la consommation de lait a fortement augmenté depuis vingt ans, transformant ainsi les modes de production et l'importation³. En résultent des conséquences sur la production des ressources alimentaires qui n'est absolument pas soutenable.

Engager une prise de conscience de la valeur des ressources alimentaires, de leur caractère fini et non instantané est important aujourd'hui. Permettre des pratiques libres dans la préparation culinaire et l'engagement des usagers dans cette préparation sont les moyens pour mener à l'intérêt et à la conscience des aliments consommés. Il s'agit aussi d'un moyen de centrer les comportements alimentaires sur une temporalité à l'échelle de l'utilisateur, maîtrisable par celui-ci, donc forcément moins instantanée et plus lente que la préparation exercée au travers des appareils utilisés en cuisine. C'est enfin une voie pour lier la préparation à une temporalité directement liée à l'approvisionnement des ressources alimentaires selon les saisons et localement à l'échelle de la région et du territoire.

4. Ce terme est employé par opposition à des systèmes dits « high-tech », c'est-à-dire des objets qui sont développés selon une technique plus complexe, de nature technologique^{*}.

Favoriser l'engagement des usagers, dans des pratiques de préparation alimentaires plus lentes, est un contrepoint à la recherche d'instantanéité. Le respect de la saisonnalité et porter de la valeur aux ressources alimentaires sont liés à l'expérience de la durée. Cette recherche de la considération des ressources par la durée, que l'on pourrait considérer en lien avec les revendications du slow food^{*}, peut être couplée avec le fait de défendre l'utilisation de solutions techniques plus simples, accessibles, appropriables, réparables, en portant de la considération aux ressources utilisées de manière soutenable, pratique que l'on peut rapporter au « low-tech »⁴.

Il s'agit d'amener tout d'abord à un processus de préparation visible au travers de dispositifs simples et maîtrisables. Ainsi, il sera possible de favoriser un contact direct avec les aliments par la manipulation et un peu d'engagement physique pour permettre l'implication des usagers dans la tâche. Enfin apporter la possibilité d'appropriation et l'évolution des dispositifs est essentiel, c'est-à-dire de ne pas livrer un dispositif et une façon unique d'utiliser, mais permettre que l'utilisateur la fasse évoluer.

Dans ce chapitre nous allons donc étudier les moyens à mettre en place dans la mise en œuvre d'une cuisine domestique de pratiques et d'engagement. Le but est d'apporter de la valeur aux gestes de l'utilisateur dans la préparation en permettant des pratiques et en instaurant un moment particulier et plus lent, à l'échelle de celui ou celle qui prépare et à l'échelle de la disponibilité des ressources.



fig.2. © Laurent Beirnaert, Pierre Bouvier et Paul Tubiana, Oncle Sam, Workshop Low-Tech Factory, ÉCAL, 2012, vimeo.com/52597191.

1. LISIBILITÉ ET VALEUR DE LA PRÉPARATION

DES ÉTAPES DE PRÉPARATION VISIBLES

Un premier moyen est de rendre visibles les étapes de préparation qui, dans une machine à café instantané ou un robot *Thermomix* multifonction, sont condensées et cachées. Cela permet de les rendre lisibles et maîtrisables par les usagers. Cette visibilité peut s'effectuer à l'échelle de l'espace ou de l'objet, de manière à rendre les étapes distinctes. Le dispositif de préparation est forcément plus long. Dans le cadre du workshop *Low-Tech Factory* à l'Écal qui aborde le thème de l'auto-production, Laurent Beirnaert, Pierre Bouvier et Paul Tubiana ont mis en place un dispositif mécanique de préparation de pop-corn [fig.2](#). Le dispositif fonctionne de haut en bas. Le préparateur active une petite manivelle pour faire tomber indépendamment les deux ingrédients dont les réservoirs sont présents de chaque côté du dispositif. Une goutte d'huile, qu'il faut attendre quelques secondes, est nécessaire pour transformer le grain en pop-corn. Le dispositif communique de manière lente et tangible le processus de production d'une manière presque pédagogique. La modique participation de l'utilisateur qui active la manivelle permet de l'inclure dans le processus mécanique. Cela est un moyen pour qu'il comprenne le fonctionnement. La mise en œuvre d'un tel dispositif semble toutefois conséquente, notamment en termes de matériaux, pour la simple finalité de fabriquer du pop-corn. Pour pratiquer la préparation, nous devons conserver le côté didactique et visible du processus de préparation qui demande du temps.

LA VALEUR DU DÉCHET ALIMENTAIRE

Dans le projet précédent, le temps plus lent dans le processus de préparation apporte de la valeur à l'aliment par le biais de la lisibilité du dispositif.

En dehors de la préparation, la valeur de la ressource alimentaire peut se retrouver aussi dans le devenir de l'aliment en déchet, après sa consommation.

Un des moyens à combiner dans la cuisine de pratiques peut être celui de rendre compte les déchets des ressources alimentaires consommées. Quand une personne presse trois oranges tous les matins puis qu'elle les jette à la poubelle, elle n'est pas spécialement consciente de la quantité de ressources utilisées. Si 7 milliards de personnes adoptent les mêmes habitudes alimentaires, il n'y aurait pas assez d'orangers sur terre pour une telle consommation de jus d'orange. La valeur de la ressource disparaît dans l'instantanéité de la préparation et dans le fait de considérer ensuite l'aliment comme un déchet. **Presser les oranges manuellement, dans un processus un peu plus long que l'utilisation d'un presse-agrumes automatique, constitue une première étape de considération de la ressource.** Lorsque la personne trie ses déchets, elle est confrontée visuellement à l'accumulation des déchets des ressources consommées. **Rendre visible le déchet constitue alors une deuxième étape de prise de conscience, qui peut prendre place dans la cuisine.**

Dans le projet *Ekokoook*, les Faltazi ont pensé les usages de la cuisine de manière à réduire la consommation d'énergie et de déchets et à favoriser leur gestion. La cuisine apparaît sous la forme d'un îlot partagé de manière égale. Un côté est réservé à la préparation,

5. La boîte à champignons, laboiteachampignons.com

l'autre est dédié à la gestion des déchets au travers de trois dispositifs qui permettent de trier, traiter et stocker les déchets solides, liquides et organiques. Le dispositif à déchets organiques permet de traiter le compost chez soi, dans un processus qui va du déchet de l'aliment à l'engrais. Les déchets alimentaires ne sont pas évacués hors de la cuisine, ce qui permet de les considérer comme une ressource valorisable. Une entreprise à Paris⁵ va plus loin et exploite directement le déchet alimentaire. Elle récupère et transforme le marc de café en substrat pour pleurotes, qu'elle fournit ensuite à des restaurants parisiens. Elle propose aussi des boîtes de substrat destinées aux cuisines domestiques. **Cette initiative est un moyen de ne pas considérer l'aliment comme un déchet fini et donne la possibilité de le valoriser avant même le compostage.** Ainsi, un dispositif dans la cuisine domestique pourrait permettre de trier et récupérer plusieurs ressources comme les épluchures de légumes ou les pulpes de fruits pressés afin que les usagers leur accordent de la valeur et puissent les réutiliser.



fig.3. © Léonie Bonnet, image issue d'une vidéo de pratique plastique, 2017.

2. DES GESTES DE MAÎTRISE

CONSTRUIRE LE DISPOSITIF

Les dispositifs qui permettent la préparation peuvent être développés de deux façons différentes : l'utilisateur peut monter le dispositif et le manipuler au travers d'un système qui va amplifier son geste, une manivelle par exemple, ou bien il peut manipuler directement les objets sous la forme d'outils. Dans le premier cas, l'objet est sous la forme de plusieurs pièces, il n'y a pas de dispositifs fixes qui servent à une fonction en particulier. L'utilisateur peut choisir les pièces, les monter pour former le dispositif au travers duquel il va transformer l'aliment ^{fig.3}. Cette option amène un investissement en termes de temps et de choix, cependant, elle apporte aussi une complexité et un grand nombre de pièces pour réaliser une action finalement assez simple. Par exemple, pour moudre des amandes, l'utilisateur va monter un dispositif et utiliser une manivelle pour actionner le mécanisme alors qu'il pourrait aussi bien exercer cette action avec un pilon dans un récipient. Alors, permettre de construire une série de dispositifs à partir des mêmes pièces freine-t-il la pratique dans la préparation ?

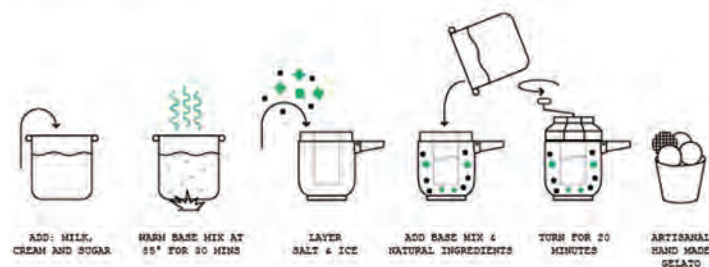
GESTES ET BÉNÉFICE

Dans le cas de la manipulation directe avec les outils, les gestes exercés sont sémantiquement plus proches de l'action menée que lors de l'utilisation d'une manivelle, puis lors du geste d'enfoncer un interrupteur.



fig.4. © Tour de Fork, Astrid Luglio, Gelato meccanico, 2014.

GELATO PROCESS



Ces gestes permettent d'avoir une meilleure compréhension de l'action et effacent la sensation de mise à distance entre l'utilisateur et l'appareil. Cependant, lorsque l'utilisateur appuie sur l'interrupteur, il a confiance dans l'appareil, il sait que le résultat va être atteint (presser une orange pour y extraire le jus jusqu'à la dernière goutte) alors que s'il exerce lui-même cette action à l'aide d'un outil sur lequel il va presser l'orange manuellement, il peut avoir moins confiance en son geste car celui nécessite plus de temps, il amène de l'inconfort et la promesse de résultat n'est pas certaine. **Cependant, ce qui change réellement entre ces deux gestes c'est le bénéfice atteint : celui-ci réside dans le savoir-faire acquis dans l'utilisation de l'outil.** Déléguer la préparation d'une mayonnaise à un appareil est certes confortable mais le coup de main pour le faire soi-même sera perdu. Dans le cadre d'un événement culinaire, le studio de design italien Tour de Fork et la designer Astrid Luglio ont dessiné un dispositif inspiré des anciennes sorbetières pour préparer des glaces fig.4. Ce dispositif est muni d'une manivelle que le cuisinier doit tourner pendant vingt minutes afin de monter les ingrédients en sorbet. Alors qu'une glace paraît complexe à réaliser, ce dispositif est relativement simple d'utilisation et il n'est pas énergivore. Il apporte le bénéfice de la maîtrise du processus et la liberté de pouvoir tester des ingrédients différents.

3. APPRENTISSAGE ET LIBERTÉ DE PRATIQUER

LE TEMPS DE L'APPRENTISSAGE COMME ÉTAPE

6. Victor Alexandre, *Objets, actes et design* dans *La critique en design, contribution à une anthologie*, 2003, page 103.

7. *Ibid.*

Pour maîtriser les gestes relatifs à la préparation, il faut un temps d'apprentissage. Victor Alexandre écrit que cet apprentissage est particulièrement nécessaire pour les objets qu'il identifie comme dotés d'une « fonction instrumentale, de coopération physique ou cognitive »⁶ que sont les outils de travail ou les instruments de musique. L'apprentissage, qui peut s'exercer par la fabrication de l'objet mais surtout par sa pratique, engage la parfaite connaissance et la maîtrise de celui-ci et permet son appropriation. Cette appropriation est indispensable à l'utilisation⁷ : personne n'est en mesure de jouer de la guitare sans avoir un minimum de connaissances pratiques acquises par un temps d'exercice. **Ce temps d'apprentissage nécessaire à l'utilisation de l'objet entre dans une toute autre temporalité que celle de l'utilisation d'un appareil qui ne nécessite aucun apprentissage préalable ni aucun savoir-faire.** Le temps d'apprentissage est plus ou moins long selon l'objet : dix minutes pourront être requises à la prise en main d'un outil pour travailler le bois alors que de nombreuses heures sont nécessaires pour apprendre à jouer du piano. **À l'issue, le temps d'apprentissage devient un temps de pratique qui permet d'atteindre des degrés de maîtrise. Aussi, le temps passé à l'apprentissage permet de sortir d'une forme de médiocrité culturelle engendrée par l'atteinte du résultat immédiat.**

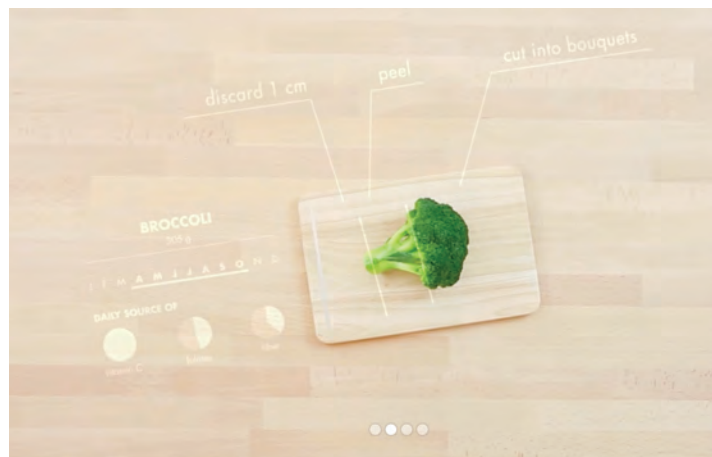
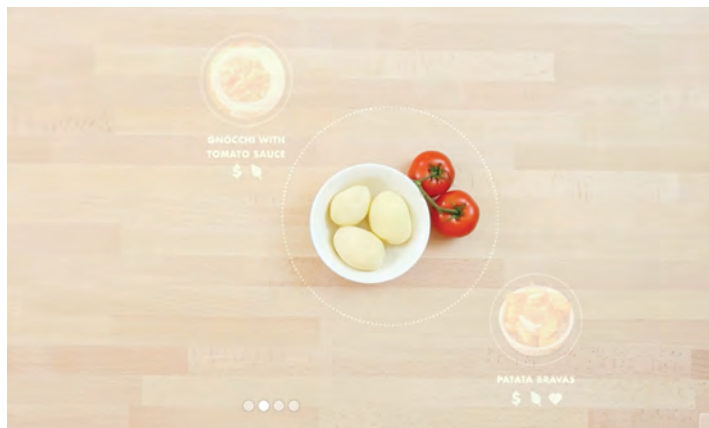


fig.5. © Ideo pour Ikea, Concept Kitchen 2025, 2015.



LA LIBERTÉ DE PRATIQUER À L'ISSUE

La maîtrise de l'objet est valorisante car, plus elle est importante pour l'utilisateur, plus il peut se détacher de l'apprentissage pour improviser et pratiquer librement une activité par le biais de l'objet.

Cela s'incarne avec les instruments de musique, mais aussi en cuisine : on peut suivre mot à mot une recette ou bien choisir de s'en détacher et improviser avec les ingrédients et les condiments dont on dispose. L'utilisateur expert devient aussi amateur car la liberté d'improvisation devient vecteur de plaisir et de satisfaction. C'est en cela que Victor Alexandre écrit qu'« En somme, l'outil sert de faire-valoir à l'actant qui s'approprie ses qualités et s'attribue par transfert psychologique le prestige ou l'excellence des résultats. »⁸ **Les outils de cuisine sont un moyen pour permettre cette liberté dans la préparation, mais surtout pour permettre une maîtrise dans l'activité.** Leur utilisation s'inscrit dans un autre rapport à l'activité de cuisine où la préparation devient un loisir plutôt qu'une tâche. Elle s'effectue dans un temps plus long qui n'est pas celui du temps d'utilisation instantanée dans les appareils qui facilitent la préparation.

Le projet *Concept kitchen 2025* fig.5, développé en 2015 par le studio Ideo pour Ikea, a pour objectif d'engager des comportements plus soutenables en cuisine sur des thématiques concernant le tri des déchets, la réduction de la consommation d'énergie, la valorisation des aliments pour éviter le gaspillage,... Pour cela, ils ont développé plusieurs modules de cuisine. Celui qui nous intéresse est l'élément central du projet : une table interactive qui concentre les usages liés à la cuisine. Elle propose des

8. Ibid.

recettes en temps réel, permet de préparer les repas, doser, peser, cuire, réchauffer et charger des appareils numériques. Cette table est présentée comme permettant de faciliter la préparation et la décision en évitant le gaspillage des aliments. La surface de la table est en interaction continue avec les usagers. Lorsqu'ils posent des aliments, ceux-ci sont détectés par la surface de la table. Le système identifie les ingrédients et une caméra projette des propositions de recettes. L'utilisateur règle le temps dont il dispose pour la préparation, dix minutes ou deux heures, et la projection propose des recettes en fonction de ses choix. En faisant se toucher les aliments sur la table, le système propose des recettes ciblées sur ces aliments et les étapes de préparation sont détaillées. L'intérêt de ce dispositif réside dans le fait qu'il permet de guider les usagers vers des recettes en favorisant les aliments disponibles. S'ils disposent d'aliments qu'ils se sont procuré localement, sans savoir comment les cuisiner, le système propose des recettes. Bien que ce système permette l'apprentissage, il ne permet pas d'aller au-delà et d'ouvrir la pratique de la cuisine, qui apparaît alors comme une injonction tant les étapes de préparation sont dictées. La part d'improvisation est niée.

Comment alors donner accès à des recettes et favoriser la consommation d'aliments locaux, tout en laissant des libertés dans la préparation et la possibilité d'improvisation? Comment permettre un engagement conscient à la nourriture sans la nécessité d'un système numérique complexe? Aujourd'hui, il est courant de se passer des livres de recettes. Le smartphone, la tablette ou l'ordinateur portable sont amenés en cuisine. Une production en design pourrait permettre l'accessibilité à des recettes d'une manière plus frugale

et plus praticable, par exemple par le biais d'un dispositif ouvert sur lequel les préparateurs pourraient écrire des recettes et les classer en fonction de la disponibilité des aliments par saisons. **Un tel dispositif pourrait être un moyen de pousser à l'improvisation et à la créativité dans la préparation tout en conservant la possibilité de consulter des recettes. La cuisine devient, dans ce cas, un véritable espace de pratiques qui place l'utilisateur comme acteur.**

LA CUISINE-ÉTABLI *

* Voir le lexique
dans le livret
Note au lecteur.

L'espace de préparation doit être repensé pour transmettre une posture d'engagement dans la tâche de préparation et pour favoriser l'appropriation. L'univers de l'établi de production, de fabrication ou de réparation apparaît comme répertoire dans lequel piocher pour réaliser des transferts vers l'espace de la cuisine. L'établi est l'espace personnel de chaque artisan, réparateur, ouvrier ou fabricant. Lorsqu'ils travaillent sur leurs établis, ces derniers ont un engagement total et sont concentrés dans la tâche. L'activité qu'ils exercent fixe leur attention. Aussi, ils travaillent selon une méthode qui leur est personnelle et qui est bien définie, et leurs outils ou leurs organisations leur sont propres. Robert Linhart soulève cette part d'appropriation et de personnalisation en prenant exemple sur l'espace de travail d'un ouvrier d'une usine Citroën. Avant qu'il soit remplacé par un établi rationalisé et standardisé, dans le but d'accélérer le temps de production sur la chaîne, cet « établi bricolé, [l'ouvrier] l'a confectionné lui-même, modifié, transformé, complété. Maintenant, il fait corps avec, il en connaît les ressources



fig.6. © Phil Cuttance, Faceture, 2012.



© Phil Cuttance, philcuttance.com

9. Robert Linhart,
L'établi, 1981.

par coeur (...)»⁹. L'auteur transmet l'appropriation de l'espace de travail comme permettant la maîtrise de la tâche. Il permet finalement l'efficacité de l'ouvrier sur la production.

Dans le projet *Faceture* fig.6, le designer Phil Cuttance a créé un établi mobile lui permettant de produire des vases en résine d'une manière très simple. Pour cela, il a mis en place une surface de travail, une étagère pour stocker les résines colorées, un distributeur pour ajouter une substance au mélange, un dispositif lui permettant de mélanger grâce à une roue d'inertie, et enfin un dispositif simple pour visser le moule du vase qu'il manipule. Cet établi de production lui permet de travailler debout, puis assis lorsqu'il manipule le moule pour y répartir la résine de façon homogène. La barrière est poreuse entre l'établi comme mobilier qui sert de surface de travail et l'établi comme outil servant des étapes du processus de production. Nous pouvons constater que le designer suit un processus de travail précis qu'il a défini au préalable. Chaque élément présent sur l'établi permet une étape du processus de production. Les frontières sont minces entre la préparation culinaire et la production : à la manière d'une recette de cuisine, le designer commence par couper, plier, puis mélanger... Il paraît impossible de se servir de cet établi pour d'autres processus de production tant il est spécifique à cette production de vases. **L'établi de cuisine, quant à lui, ne doit pas être fermé à des possibilités de différentes recettes. Il doit être à la fois spécifique et il doit pouvoir s'adapter aux différents praticiens de la cuisine qui possèdent chacun leur organisation personnelle. L'espace de cuisine pourrait aussi être arrangé selon les différentes saisons. Le designer pourrait proposer un établi qui change de configuration pour s'adapter**



fig.7. Intérieur d'une cuisine italienne, image issue de l'ouvrage *Banchetti composizioni di vivande e apparecchio generale* de Cristoforo da Messisbugo, 1549, © D.R.

aux recettes issues d'aliments que l'on trouve localement aux différentes périodes de l'année. Les aliments et les recettes changent selon les saisons et les zones géographiques, l'établi de cuisine aussi. Ce n'est plus le praticien qui s'adapte à l'espace de cuisine mais bien l'espace qui peut être adapté à sa pratique et aux saisons. Au Moyen-âge puis à la Renaissance, tous les éléments de mobilier et les objets étaient mobiles, démontables et déplaçables pour les besoins des seigneurs. **Peut-on alors imaginer une cuisine-établi non figée en transférant des systèmes utilisés dans les cuisines passées ?** **fig.7,8**

L'ASPECT COMBINATOIRE

Le bénéfice d'un appareil multifonctionnel est qu'il permet de combiner plusieurs fonctions en un seul objet, ce qui économise de la place et de la matière. **Mettre en place un ensemble d'outils et de dispositifs pose la question de la matière utilisée et de la place requise. Il n'est pas exclu d'imaginer une réduction du nombre de pièces en donnant la possibilité aux praticiens de posséder une seule et même base et un ensemble d'outils sous la forme de « têtes détachables ».** Ce système peut donner une grande liberté d'appropriation et il permet d'impliquer les préparateurs qui assemblent le dispositif d'outillage de cuisine. Cette participation est importante pour instaurer la maîtrise de l'espace dédié à la cuisine. Le temps passé à la préparation et la possibilité de personnalisation apportent un attachement à l'espace et à l'activité de préparation. L'aspect combinatoire peut se retrouver dans les dispositifs de rangement qui accompagnent la temporalité de l'approvisionnement des aliments selon leur disponibilité au cours des saisons.

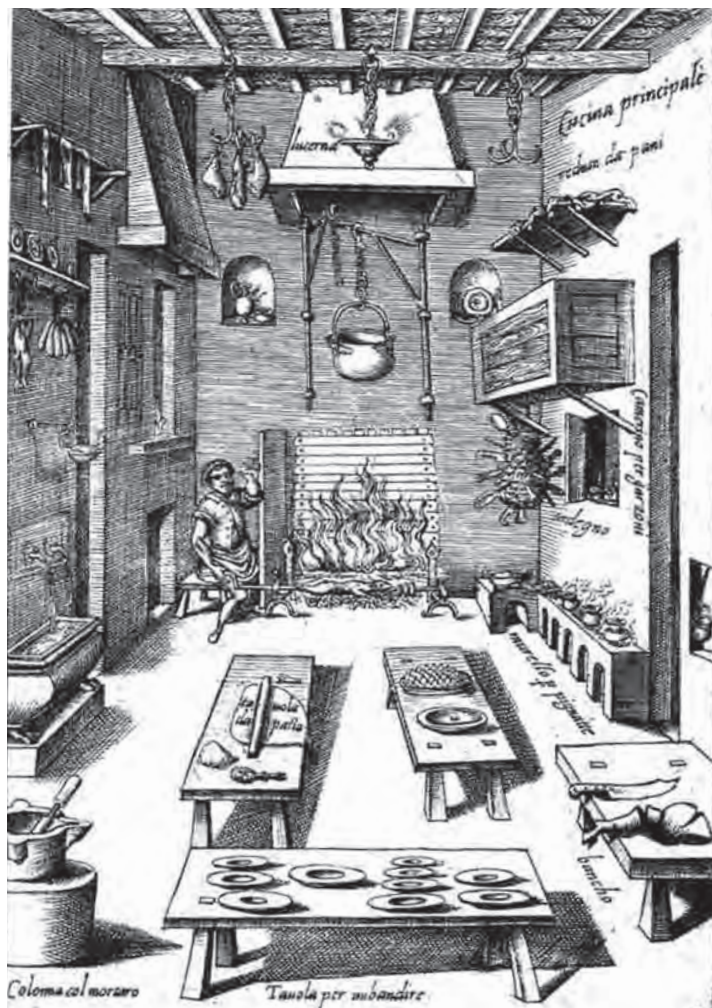


fig.8. Illustration de la « cuisine des papes », image issue de l'ouvrage Opera de Bartolomeo Scappi, 1570, © D.R.

4. TRANSMETTRE VISUELLEMENT LA CUISINE DE PRATIQUES

Donner accès à l'appropriation et aux réglages, laisser une part de liberté et de choix revient à accepter pour le designer de refuser une certaine esthétique. Il s'agit de refuser la séduction par la simple apparence de l'objet et la fascination qu'il engendre, qui pousse les usagers à accepter passivement des usages sans se questionner sur la validité de l'objet. Mais dans quelle mesure est-ce acceptable ? **Est-ce possible de mettre en place une esthétique différente basée sur la lisibilité des dispositifs et leur ouverture ?**

Dans le projet *The Alchemist's dressing table* fig.9, le studio Heka Lab a créé un ensemble de dispositifs comprenant des contenants et des outils pour produire des cosmétiques dans l'espace domestique. Il cherche ainsi à apporter le contrôle sur les ingrédients qui composent ces produits. Par les nombreux outils mis en place, ce dispositif joue sur l'apparence des objets pour faire appel à l'univers du rituel et à un langage formel porté sur la préciosité. Par la forme et le choix des matériaux, l'apparence du dispositif est très présente. Elle prend le pas sur les pratiques que le dispositif permet et celui-ci en devient presque un objet de décoration. Ce projet dégage un univers plus qu'il semble réellement permettre la production de cosmétiques.

Ainsi, jouer sur l'apparence des objets n'est-il finalement pas un autre moyen pour engager les usagers à se questionner sur les pratiques permises par un dispositif, avant même que celui-ci soit fonctionnel ?



fig.9. © Heka Lab, *The Alchemist's dressing table*, 2013.

10. Victor Alexandre, *Op.Cit.* p.17, page 99.

Victor Alexandre rappelle à propos de l'objet que « sa forme est sa façade »¹⁰ et que le design est ainsi dessein par le dessin.

Si l'esthétique du dispositif permet de communiquer les valeurs de l'engagement et de l'ouverture à des pratiques et à l'appropriation pour permettre un réel engagement dans la pratique de la cuisine et dans la considération des ressources alimentaires, alors l'apparence que peuvent prendre les dispositifs semble importante. Les transferts de l'univers de l'établi de production de l'artisan ou de l'ouvrier peuvent permettre de transmettre ces valeurs.



CONCLUSION

Aujourd'hui, le moment de préparation est d'avantage porté sur la recherche de gain de temps. La lenteur dans la préparation apparaît comme une contrainte alors que des appareils facilitent cette tâche. Encourager des pratiques de préparation culinaire et l'engagement de l'utilisateur dans celles-ci, dans un temps plus long au travers de la gestuelle de l'utilisateur, a le bénéfice de permettre l'acquisition d'une maîtrise et un plaisir qui y est lié. Encourager des pratiques de la préparation permet avant tout d'engager une prise de conscience de la valeur des ressources alimentaires consommées et le fait de prendre en compte leur caractère fini et non instantané. Des moyens doivent être testés pour favoriser la mise en place de ces pratiques de l'alimentation. Pour cela il s'agira de travailler sur l'espace de la cuisine par le mobilier, par les dispositifs et outils utilisés dans la préparation, en favorisant des dispositifs simples, lisibles, maîtrisables et à manipuler directement. Ces dispositifs doivent être assez ouverts pour être appropriables, ainsi que centrés sur la saisonnalité et le caractère mouvant et cyclique des ressources alimentaires. Enfin, transférer un vocabulaire formel et technique, issu de l'univers de la fabrication ou de la réparation sur établi, semble être une voie pour faire passer formellement l'engagement nécessaire dans la préparation alimentaire et faire de cette préparation un moment de production.



PRATIQUE(S) ET PAS COMMODE

Mémoire de recherche en design
Léonie Bonnet - DSAA 2017-2018