

Amandine Ledke

# Les saveurs de la langue

Propos recueillis par Jean-Christophe Planché

Elle fait la cuisine à la Cabane de chantier. Elle a le sourire qui irradie et le port de tête de celles qui ont des années de danse classique derrière elles. Elle adore les lettres et déteste les chiffres. Elle lit les poètes et les philosophes, écoute des rockers inconnus, de la musique savante et de l'opéra. Elle essaie comme beaucoup de faire de sa vie une œuvre d'art et apparemment y réussit de temps à autre. En complicité avec son équipe, elle nous a gratifiés de la première étape d'une proposition artistique totalement originale et prometteuse, *La table des matières*. Elle veut faire la route avec nous et nous l'emmenons dans notre camion.

Amandine Ledke, après une maîtrise de conception et mise en œuvre de projets culturels à Dunkerque, a exercé au poste d'attachée aux relations avec le public au Channel. Elle assure désormais la direction artistique de l'association *aux p'tits oignons* qui fait à manger et explore une discipline artistique que l'on pourrait nommer *poésie culinaire*.

E N T R E T I E N

Avant de vous consacrer à la cuisine, vous avez été chargée des relations avec le public pour la scène nationale de Calais. Par quel cheminement êtes-vous passée ?

Il me semble évident que les deux métiers sont assez proches dans leur rapport au temps. Durant la préparation d'un plat, je suis seule à éplucher les légumes ou à surveiller la cuisson ; puis vient le temps du partage de la nourriture. Ce n'est pas très différent de la manière dont une attachée aux relations avec le public aborde un spectacle : un long temps de préparation qui consiste à aller à la rencontre des classes et de publics variés, puis le temps du spectacle et de l'émotion collective avec la même question lancinante : *est-ce qu'ils ont aimé ?* Avec le recul, je comprends que j'ai toujours eu un lien privilégié avec la cuisine. Je suis de nature gourmande et le fait de cuisiner avait un sens dans ma famille. Un des projets de mon père, par exemple, est de filmer ma grand-mère polonaise tandis qu'elle cuisine afin que cette richesse ne disparaisse pas avec elle. On faisait toujours appel à moi quand il s'agissait de s'occuper de la nourriture que ce soit pour les fêtes étudiantes ou les anniversaires. Pour le reste, il s'agit d'un cheminement personnel qui comporte sa part de

hasards et de rencontres. Je me suis investie passionnément dans le métier d'attachée aux relations avec le public. Après quelques années, je me suis tout simplement sentie épuisée. Dans le même temps, j'ai radicalement changé de mode de vie en retournant vivre à la campagne. Le fait de jardiner, d'avoir des animaux, s'est accompagné d'une sorte de retour au concret, au palpable, d'une autre vision du monde. Le déclic est venu d'une conversation avec Francis Peduzzi, directeur du Channel, qui a joué un grand rôle dans mon parcours professionnel. Je lui ai simplement raconté que je me sentais bien quand je faisais la cuisine. Quelques semaines plus tard, il m'a demandé de préparer un repas pour un groupe d'architectes. Les convives ont aimé et les événements se sont enchaînés.

En quoi la cuisine vous intéresse-t-elle particulièrement ?

Tout le monde mange. C'est une banalité que de le rappeler mais chaque être humain a un rapport intime à la nourriture. À partir de cette nécessité physiologique, je pense que nous pouvons échanger, mieux nous connaître, nous retrouver aussi. Depuis que je suis cuisinière, j'ai des occasions de discus-

sions que je n’aurais jamais dans un autre contexte. Je connais très vite intimement les goûts de chacun, s’il préfère le miel ou la confiture de mûres pour son petit déjeuner. Cela brise les barrières sociales. Le temps du repas est un temps d’abandon et de partage. J’ai cœur à donner une partie de moi quand je cuisine. Quand je réfléchis à la composition d’une assiette, je me demande toujours quelle histoire je vais raconter à partir d’éléments comestibles. Dans le *Belvédère au clair de lune*, qui est un des sept plats que nous avons proposé dans notre première *Table des matières*, le céleri était une lune tandis que les tranches de bœuf évoquaient une sorte de navire invitant à tous les voyages. Je marche dans la nature en étant attentive aux herbes sauvages, au rythme des saisons, et j’écris une sorte de partition culinaire qui se nourrit aussi de lectures, d’envies et de rencontres. Récemment, j’ai eu envie de proposer un œuf marbré au thé et je me suis demandée d’où provenait ce goût soudain pour un ingrédient que j’utilise fort rarement. J’ai compris que c’était lié à l’œuvre de Georges Bataille que j’étais en train de découvrir et dans laquelle l’œuf (qu’il assimile à l’œil) est un symbole essentiel de son appréhension de la sexualité.

À travers la cuisine, on défend aussi une vision économique et sociale du monde. Comme je le fais à titre personnel ou pour mon fils de deux ans, je veille à proposer une nourriture issue de l’agriculture biologique et produite dans des conditions respectueuses du travail humain. Nous avons une relation privilégiée avec le maraîcher du Potager du Chênelet qui est une association qui aide à l’insertion de personnes en difficultés en les faisant cultiver et commercialiser des légumes biologiques. La qualité de la nourriture est à l’égal des relations humaines : il est tellement plus agréable d’échanger avec un individu passionné par ses cultures qu’avec une centrale d’achat ! On ne peut pas se sentir bien dans sa tête si on ne l’est pas dans son corps.

Vos propositions culinaires sont assez éloignées des plats traditionnels. Comment sont-elles perçues par les personnes pour lesquelles vous cuisinez ?

La plupart des gens sont très conservateurs en matière de nourriture. Pour les emmener ailleurs, je procède par petites touches. Par exemple, quand je propose une salade végétarienne avec plusieurs petits plats, je glisse à côté d’une rassurante salade de carottes râpées une mousse de betteraves et de

marjolaine. Les soupes sont aussi l’occasion de remettre en cause les habitudes. Si j’annonce un velouté de chou-fleur, je suis certaine de susciter des rejets. Si je présente la même soupe et que je propose en guise de jeu de reconnaître ses ingrédients, la plupart des gens se régale et sont stupéfaits quand je leur avoue qu’ils ont aimé le chou-fleur. Notre rapport à la nourriture est fortement lié à notre métier et à notre condition sociale. Notre association propose des *caterings*, c’est-à-dire de la restauration mobile pour des équipes artistiques qui peuvent être un groupe de rock ou une compagnie de cirque. Il est impossible de proposer la même nourriture aux techniciens qui demandent des plats classiques et consistants qu’aux artistes qui préfèrent les petits mets raffinés et variés. Je réfléchis beaucoup à cette question : quelle touche personnelle apporter à des plats classiques tels que les *spaghetti bolognaise* ? Comment prendre en compte les soucis légitimes de chacun de retrouver ses habitudes culinaires en les modifiant ? À la Cabane, par exemple, je considère comme un succès le fait que les ouvriers du chantier se sentent chez eux. Reste qu’ils apportent leurs gamelles et ne goûtent que rarement aux plats proposés par les *p’tits oignons* qui ne sont que des légumes. Je souhaite m’adresser à tous et cherche une manière de concilier créativité et plats rassurants.

Depuis un peu plus d’un an, vous assurez la restauration dans la Cabane de chantier qui occupe une partie du site des abattoirs, lieu d’implantation du Channel, le temps de l’important chantier de rénovation. Quel est l’enjeu de cette Cabane et comment l’avez-vous abordé ?

L’intention des architectes et de l’équipe du Channel était de proposer un chantier ouvert au public contrairement à ce qui se pratique habituellement. La Cabane est un lieu emblématique de cette volonté. Chacun peut venir y manger chaque midi du mardi au vendredi et les soirs de spectacles et rencontrer des ouvriers, des architectes, des conducteurs de travaux, des artistes, des membres de l’équipe du Channel et suivre ainsi l’avancement des travaux. Dans le souci de favoriser le brassage entre gens différents, nous avons installé de grandes tables collectives autour desquelles les convives se mêlent ou non. Il s’agit d’un lieu étrange dans sa conception même : constitué de six modules de chantier loués par les entreprises le temps de la rénovation, il a vocation à disparaître en juin prochain. Ce lieu éphémère a de multiples usages : il sert d’accueil à la scène nationale, de salle de réunions pour les architectes, de lieu de spectacles... Il est donc compliqué de se

l’approprier. Je crois que le public n’associe pas encore le Channel à un lieu dans lequel on peut manger. Il a fallu quelques années pour que les *Jours de fête* soient associés à la scène nationale... Il en va de même pour notre activité : il s’agit d’une nouvelle histoire à écrire. Cette Cabane est aussi un essai grandeur nature de préfiguration de la future auberge qui ouvrira sur le site. Il ne faudra pas proposer seulement un restaurant de plus à Calais mais inventer une proposition originale et séduisante.

Outre cette activité quotidienne, l’association *aux p’tits oignons* développe des propositions artistiques dont la dernière, baptisée *La table des matières*, a été créée en décembre 2006. Toutes vos propositions sont caractérisées par la présence de textes. Quel rapport établissez-vous entre cuisine et littérature ?

Nos premières propositions ont pris la forme de petits déjeuners proposés dans le cadre des *Feux d’hiver*. La première fois, nous avons décliné le thème des couleurs : chaque petit déjeuner était lié à une couleur spécifique. On pouvait ainsi déguster du miel en écoutant *Yellow submarine* et en lisant des citations de Rimbaud sur les richesses du jaune. Nous avons renouvelé l’expérience, avec moins de pertinence à mon sens car nous n’avons pas pris le temps de travailler suffisamment, en nous inspirant cette fois des contes. Pour le *Petit prince*, nous avions fabriqué des petits moutons de fromage, le petit déjeuner d’*Alice au pays des merveilles* était servi dans des contenants disproportionnés aux contenus... La démarche était proche de celle de la littérature à contraintes. Je tiens à souligner que ce travail plus artistique est pensé et réalisé de manière collective. J’aime beaucoup cette citation de Novalis dans laquelle il évoque *un vol migratoire fait en commun vers un monde désiré. Un vol au cours duquel on se relaie au poste le plus avancé* : cela correspond tout à fait à la manière dont j’envisage la création. Pour l’instant, notre poste le plus avancé est *La table des matières*. Ce n’est pas moi qui ai trouvé ce magnifique titre qui est plus qu’un jeu de mots. Il évoque à la fois la table sur laquelle on mange évidemment mais aussi la table des matières d’un livre et annonce comment nous allons croiser littérature et cuisine. La littérature nous nourrit, influe sur notre vie de tous les jours. Un livre du philosophe Michel Onfray a servi de déclencheur. Dans *Le ventre des philosophes*, il montre comment leur régime alimentaire influe sur les théories des philosophes, comment *panse* et *pense* sont liés. Rousseau l’ascète se nourrit de laitages tandis que Nietzsche vitupère en se gavant de charcuterie. Quand je lis René Char, je cuisine des aliments plus

secs, plus croquants alors que la poésie de Celan m’inspire des recettes plus douces. Nous travaillons sur la langue dans tous les sens du terme : la cavité buccale, l’organe gustatif, celle avec laquelle on mange bien sûr ; mais aussi le muscle, l’instrument par lequel passe la parole. Les deux sont indissociables et se réunissent dans ce que nous appelons des poèmes culinaires. En proposant de vraies saveurs, il s’agit aussi de retrouver une vraie parole.

La première édition de *La table des matières* n’était-elle pas aussi traversée par le souci de mobiliser tous les sens, et pas seulement celui du goût ?

Notre intention est d’immerger nos invités dans un environnement soigneusement pensé pour faire résonner tous leurs sens. Nous aimerions que nos propositions soient comme une cérémonie dans laquelle chacun peut s’initier à lui-même. Dans notre spectacle, chacun était installé à une table individuelle pour déguster sept plats, qui correspondaient à sept tableaux, qui le renvoyaient à son rapport intime à la nourriture et donc au monde. Tous les sens étaient sollicités. Pour le toucher, par exemple, il fallait manger sans couvert. C’est très aisé quand il s’agit de s’approprier des légumes mais beaucoup plus déstabilisant quand on doit déchieter de la viande. Nous invitons les convives à goûter un avocat en touchant du papier de verre puis en touchant du velours : cela change le goût de l’aliment. Pour souligner l’importance de l’odorat, nous avons fait simplement respirer des plats sans pouvoir les manger. La vue était également fort sollicitée car nous avons pensé le service comme une sorte de chorégraphie parfois soulignée par un air de valse. Il me semble que par l’attention aux détails, par l’ouverture aux sens, nous pouvons accéder à une compréhension plus complète et plus joyeuse du monde. J’ai suivi un stage animé par le physicien Hervé This qui travaille sur la cuisine moléculaire. Il analyse les réactions qui se produisent dans un œuf durant sa cuisson et parvient, à partir d’observations pourtant purement scientifiques, à tenir un discours sur le monde. Il rappelle aussi que la cuisine n’a de sens que si elle est portée par l’amour. Deux semaines après cette conférence, une femme faisant partie d’un groupe venu manger à la Cabane est venue vers moi et m’a dit : *Il y a beaucoup d’amour dans cette Cabane, cela se sent*. Je n’aspire pas à plus belle récompense.

Nous travaillons sur la langue dans tous les sens du terme : la cavité buccale, l’organe gustatif, celle avec laquelle on mange bien sûr ; mais aussi le muscle, l’instrument par lequel passe la parole. Les deux sont indissociables et se réunissent dans ce que nous appelons des poèmes culinaires.

*Feux d'hiver, Carabosse*  
Le Channel,  
mercredi 28 décembre 2005  
Photo Michel Vanden Eeckhoudt.

**Les Cahiers du Channel  
ont donné la parole à :**

- 1 François Guiguet
- 2 Loredana Lanciano
- 3 Pippo Delbono
- 4 Leila Shahid
- 5 Gilles Taveau
- 6 Johann Le Guillerm
- 7 Denis Declerck
- 8 Alexandre Haslé
- 9 Hugues Falaize
- 10 Jean-Claude Gallotta
- 11 François Delarozière
- 12 Pascal Comelade
- 13 Anne Conti
- 14 KompleXKapharnaüm
- 15 Jacky Hénin
- 16 Francesca Lattuada
- 17 Bernard Stiegler
- 18 Michel Vanden Eeckhoudt
- 19 Jean-Luc Courcoult
- 20 Arnaud Clappier  
et Guillaume Poulet
- 21 Jules Étienne (Julot)
- 22 Paola Berselli  
et Stefano Pasquini
- 23 Laurent Cordonnier
- 24 Léa Dant
- 25 Sébastien Réhault
- 26 Peter De Bie
- 27 Guy Alloucherie
- 28 Liliana Motta

