



Gut Feeling : Déjeuner invertébré par Alice Héron QUAND L'INSTINCT VISCÉRAL S'INVITE À TABLE

Raphaëlle HÉRON
(Université Paris I Panthéon-Sorbonne, IRD)

Pour citer cet article :

Raphaëlle HÉRON, « *Gut Feeling : Déjeuner invertébré* par Alice Héron. Quand l'instinct viscéral s'invite à table », *Revue Proteus*, n° 23, Esthétiques invertébrées, Chloé Pretesacque et Mayeul Victor-Pujebet (coord.), 2025, p. 70-77.

Résumé

Le travail de l'artiste Alice Héron s'articule autour de sculptures, installations et performances sensorielles immersives qui brouillent les frontières entre l'organique et l'inorganique, le vivant et l'inerte. Dans sa série de recherches *Gut feeling*, elle interroge les liens entre alimentation, culture et spiritualité, invitant le convive à expérimenter une relation complexe entre ce qu'il ingère objectivement et ce qu'il digère symboliquement.

Cet article analyse particulièrement le *Déjeuner invertébré*, performance culinaire qui explore les réactions viscérales face aux représentations organiques primaires, en particulier le dégoût et le désir qu'évoquent la vue d'invertébrés comestibles. Grâce aux outils de l'anthropologie de la nourriture et de l'esthétique, Raphaëlle Héron révèle comment l'expérience culinaire, où le convive est confronté à des mets esthétiquement et symboliquement « déformés », remet en question les conventions culturelles du comestible et du non-comestible.

Invertébré — Comestible — Goût — Dégoût — Art

Abstract

The work of the artist Alice Héron revolves around sculptures, installations, and immersive sensory performances that blur the boundaries between the organic and the inorganic, the living and the inert. In her research series Gut Feeling, she explores the connections between food, culture, and spirituality, inviting the participant to experience a complex relationship between what they objectively ingest and what they symbolically digest. This article specifically analyzes Le Déjeuner invertébré, a culinary performance that explores visceral reactions to primary organic representations, particularly the disgust and desire evoked by the sight of edible invertebrates. Using tools from food anthropology and aesthetics, Raphaëlle Héron reveals how the culinary experience, where the diner is confronted with aesthetically and symbolically “distorted” dishes, challenges cultural conventions of what is considered edible and inedible.

Invertebrate — Edible — Taste — Disgust — Art

Gut feeling : Déjeuner invertébré par Alice Héron

QUAND L'INSTINCT VISCÉRAL S'INVITE À TABLE

Le travail de l'artiste Alice Héron¹ prend souvent la forme de sculptures et d'installations destinées à envahir les lieux où elles sont exposées. Avec elles, les frontières sont floutées et flouées entre organique et inorganique, vivant et inerte, plaisant et dérangeant. Petit à petit, les recherches sensorielles d'Alice Héron et son intérêt pour la cuisine l'ont amenée à organiser des dîners ou des buffets conceptuels. Sculpture et nourriture, design d'objet et design culinaire s'alimentent les uns les autres. L'invasion ne concerne plus alors seulement le lieu de l'exposition, elle est à présent interne au corps du mangeur-spectateur. Dans ces expériences culinaires conçues à partir de recherches sur les liens entre alimentation, culture et spiritualité, l'expérience du convive est totale : il est enduit, habillé, massé, accompagné par les sons, surplombé par des éléments de mise en scène et invité à ingérer des mets qui nourrissent le corps autant qu'ils interrogent la raison, troublent l'esprit et surprennent les papilles...

Déjeuner invertébré est une performance culinaire d'Alice Héron² qui s'inscrit au sein de sa recherche multimédia *Gut feeling*, expression anglaise renvoyant à un sentiment viscéral et profond, à ce qui vient « des tripes ». Cette recherche questionne ce que les représentations organiques primaires peuvent provoquer comme réactions. C'est une série de sculptures, d'installations et de performances qui explorent l'instinct, le ressenti, le dégoût et l'envie, et la façon dont ces sentiments ont, pour beaucoup, partie liée avec l'alimentation. Afin d'éclairer l'exercice d'interprétation de ce travail artistique, un premier détour par quelques principes de l'anthropologie de l'alimentation pourra être utile au lecteur. Nous

n'y parlerons donc pas d'invertébrés, mais cela sera utile pour comprendre comment se noue, dans l'expérience culinaire du mangeur, la relation entre ce qu'il ingère objectivement – ce qu'il rationalise – et ce qu'il digère symboliquement – ce que ses tripes lui dictent. En second temps, suivant l'invitation d'Alice (au pays des merveilles), nous pourrions questionner notre relation au réel, déjouant les trompe-l'œil proposés par Alice (Héron) dans son *Déjeuner invertébré*, entre pratique d'entomophagie³ et questionnement des goûts et des dégoûts. Finalement, puisque l'expérience du mangeur est une construction culturelle complexe, nous montrerons comment le travail d'Alice Héron permet un retournement : et si l'invertébré n'était pas tant ce ver à ingérer que nos intestins le digérant ? Par le façonnage de sculptures, le design d'objets culinaires et par l'expérience culinaire, c'est bien une ode à la puissance et à l'ambivalence des organes du corps humain et aux sentiments qu'ils nous procurent que la cheffe-artiste compose dans sa recherche artistique.

Expérientialiser le principe d'incorporation

À travers le choix de ses aliments, l'homme choisit le type d'homme qu'il désire être... En réduisant le pain à des calories, le vin à une drogue, le sexuel à une hygiène, nous nions le rôle affectif de la chair et nous proclamons que notre science est suffisante pour donner un sens à la vie : nous reléguons la symbolique et le sacré au rang de vestiges barbares⁴.

Avant de présenter la manière dont le *Déjeuner invertébré* trouble et réveille la sensibilité du mangeur, il semble utile de faire un point sur l'un des

1. Ce texte est le fruit d'échanges nourris entre l'artiste et sa sœur, anthropologue de l'alimentation.

2. Elle a été conçue pour la journée d'étude « Invertébrés : vies et formes invertébrées dans les sciences et dans les arts », le 31/05/2023 à la Maison de la Recherche de l'université Sorbonne-Nouvelle.

3. Ce terme désigne les pratiques de consommation d'insectes par l'être humain.

4. Jean TRÉMOLIERES, *Le grand livre de la nutrition*, Paris, Laffont, 1973. Cité par Jean-Pierre POULAIN dans *Les apports des sciences sociales à la compréhension de l'alimentation humaine*, voir en ligne <<https://fr.slideshare.net/Poulain/sociologie-de-l'alimentation-presentation#100>>, consultée le 30 décembre 2025.

mécanismes clés de cette sensibilité, lié au principe d'incorporation. L'être humain ne sait pas synthétiser l'ensemble des molécules nécessaires à sa survie. À l'inverse de certains animaux aux régimes très monotones, il doit puiser dans une alimentation diversifiée pour satisfaire chacun de ses besoins physiques spécifiques. L'être humain étant aussi doué de pensée et, en sus, d'une certaine imagination, il ne s'est pas limité à une lecture physiologique du « mangeable ». L'anthropologue de l'alimentation Claude Fischler aide à comprendre la portée non biologique de l'alimentation¹ : la pensée magique, culturellement construite et transmise, restreint le champ du mangeable, pour le rendre plus familier, et plus sécurisant. Les aliments sont ainsi non seulement littéralement, mais également symboliquement, incorporés par celui qui les consomme. La fonction physiologique de l'alimentation (nutritionnelle notamment), inséparable de ses dimensions symboliques, est rendue possible par la cuisine. L'agencement et la préparation des aliments sert ainsi à dépasser et rendre vivable le « paradoxe de l'omnivore », qui positionne l'individu entre « néophilie » (le besoin d'une alimentation diversifiée pour combler l'ensemble des besoins nutritionnels) et « néophobie » (la crainte du risque encouru par l'incorporation « du mauvais objet », qui peut empoisonner, rendre malade, transformer). L'incorporation est l'acte autour duquel se cristallise l'« angoisse de l'omnivore² ». C'est un acte à la fois banal et primordial, lourd de conséquences, et vital.

Les expériences culinaires d'Alice Héron questionnent cet acte fondamental qu'est l'incorporation par l'utilisation de nombreux médias et par une attention particulière à la mise en scène, qui permet au convive de bousculer ses certitudes, d'opérer un pas de côté dans ses routines, et de s'ouvrir à de nouvelles façons de percevoir les interfaces entre monde *intérieur* et monde *extérieur*. Nous évoquerons rapidement deux dîners illustratifs de ce type avant de commenter plus spécifiquement le *Déjeuner invertébré*, suite logique des précédents.

1. Claude FISCHLER, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001.

2. *Ibid.*



Gluttony Dish (risotto de haricot, crème de courge, oignon confit), à manger sans couverts, caché sous un linge. *Sin eaters*, Mediamatic, 2022, Photographie d'Andrea Valvidia

Selon une ancienne tradition galloise, l'entourage d'une personne récemment décédée devait consommer un repas rituel afin d'absorber les péchés du défunt et ainsi absoudre son âme de la vanité, de l'avidité, de la luxure, de la jalousie, de la gourmandise, de la colère, de la paresse et du chagrin. L'expérience *Sin eater*, proposée par Alice Héron en 2022 à Mediamatic³ (Amsterdam), a exploré les méthodes et pratiques de guérison d'Hildegarde von Bingen⁴ afin de repenser la manière dont les mondes de la nourriture, de l'art

3. <<https://www.mediamatic.net/en/page/380969/the-sin-eaters>>, expérience coconçue avec Martin Butler, consultée le 30 décembre 2025.

4. Hildegarde von Bingen (1098 - 1179) était une abbesse, mystique, naturaliste et guérisseuse du haut Moyen Âge. Elle est principalement connue pour ses nombreux écrits sur les analogies entre macrocosme et microcosmes, liant les savoirs scientifiques et populaires. Par exemple : Hildegarde VON BINGEN, *Physica*, Pierre Monnat (trad.), Paris, Jérôme Milion, 2019.



Soup of Sadness (champignons, laitue, sarrasin), à consommer avec la cuillère trouée *Spoon of Sadness*

et de la science se rejoignent, et découvrir comment ils peuvent être exploités pour atteindre un état d'esprit équilibré. Chaque plat du menu faisait ainsi explicitement référence à l'un des sept péchés capitaux.

Le dîner théâtral *Dinner of the damned* (2023) s'est quant à lui inspiré de la culture gothique, de l'alchimie gastronomique et des élixirs doux-amers pour questionner notre rapport à la noirceur, aux côtés sombres de l'humain. Ce repas cathartique a mêlé des éléments aussi divers que des ingrédients connus pour leurs propriétés stimulants l'humeur, des rituels de guérison du deuil, ou encore des références explicites aux stratégies extrêmes d'adaptation aux périodes de disette, comme la consommation de cailloux assaisonnés en guise de trompe-la-faim³.

Avec ces repas thématiques, conçus comme des expériences culinaires immersives, les chemins de penser et les manières d'appréhender les aliments et leurs environnements sont ainsi modifiés. Les mangeurs expérimentent une autre forme d'*incorporation*, suscitant des réactions et des émotions nouvelles, des appréciations renouvelées.

3. Pour plus d'informations sur cette expérience culinaire coconçue avec Martin Butler, voir <<https://aliceheron.com/>> ou encore <<https://www.mediamatic.net/en/page/389156/dinner-of-the-damned>>, consultée le 30 décembre 2025.



Pierres assaisonnées à sucer et recracher (ail, gingembre, oignon de printemps, huile de sésame)

Un Déjeuner invertébré aux résonances entomophagiques pour questionner le goût et le dégoût

Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, ne devient-il pas difficile de savoir non seulement ce que nous allons devenir mais aussi ce que nous sommes⁴ ?

Claude Fischler, 2001

La perception du goût et son rôle non exclusif dans la construction des goûts et des dégoûts

Brillat-Savarin a proposé, dans son ouvrage de référence *Physiologie du goût*, paru en 1848⁵, un tableau historique de la situation sensorielle de l'ingurgitation en Europe : à l'époque « ancienne » (non datée par l'auteur) le plaisir alimentaire se situait uniquement au niveau de l'estomac. Puis il est remonté peu à peu au niveau de la gorge et de l'œsophage, et ensuite à la bouche et au nez. Aujourd'hui, et comme nous allons le voir ci-dessous, le goût est reconnu comme étant le fruit d'une étroite imbrication entre le biochimique, le physiologique, le psychologique et le social.

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, un même aliment n'a pas le même goût pour tous les individus : « Le goût n'est pas une propriété intrinsèque des aliments mais bien le résultat d'une interaction entre l'aliment et les récepteurs

4. Claude FISCHLER, *op. cit.*, p. 70.

5. Anselme BRILLAT-SAVARIN, *La Physiologie du goût*, Paris, Charpentier, 1848.

sensoriels du mangeur : le goût dépend autant de l'aliment que de l'individu qui le déguste¹. Il est une « représentation complexe » qui fait appel à trois sensibilités physiologiques : la gustation (perception de la saveur de l'aliment par les papilles de la langue), l'olfaction rétro-nasale (perception des arômes de l'aliment par l'arrière-gorge, composante majeure du goût), et la sensibilité chimique du nerf trijumeau (perception du piquant, du pétillant, de l'astringent ou du rafraichissant). Tous les autres sens, la vue et l'olfaction directe, mais également l'ouïe et la sensibilité thermique et mécanique (pour la texture), accompagnent et complètent la construction de la représentation du goût de l'aliment². Ce sont des milliers d'informations qui sont traitées pour ressentir un aliment, et ensuite construire un jugement sur cette sensation.

Le dégoût et le goût ont ainsi une dimension fondamentalement biologique, mais qui n'épuise pas l'expérience du mangeur. Paul Rozin³ a classifié deux principaux types de rejet alimentaire : le *distaste* (dégout sensoriel), provoqué par un élément désagréable pour les sens, et qui agit comme une alerte contre une dangerosité soupçonnée ; et le *disgust* (dégout cognitif ou idéal), provoqué par les idées associées à l'aliment, qui le classent dans la catégorie des objets inappropriés à la consommation, mais sans *distaste* fort. Certains peuvent ainsi qualifier d'immangeables des aliments pourtant tout à fait comestibles d'un point de vue sanitaire et tout à fait appréciés par d'autres, comme c'est le cas des petits animaux invertébrés, rampants et grouillants...

Manger des invertébrés : une histoire de goût ?

L'entomophagie (la consommation d'insectes) et l'héliciphagie (la consommation d'escargots) sont

pratiquées dans plus de 140 pays, concernent plus de 2000 espèces animales, et se pratiquent autant en milieu rural qu'urbain, comme plat du quotidien, mets de fêtes ou au contraire de disette. Il faut noter l'incroyable complexité à documenter l'entomophagie, liée à la grande diversité d'espèces et de sous-espèces, aux imprécisions dans les correspondances entre noms vernaculaires et noms scientifiques, et à la spécificité des pratiques, différentes en fonction de l'origine sociale du consommateur (classe d'âge, de sexe, d'ethnie, etc.), de la catégorie d'insecte et de son stade de développement (œuf, larve, imago), et enfin, de la saison⁴. La pratique assez commune de l'entomophagie est cependant également l'objet de réactions épidermiques, suscitant amusement, ou dénigrement, voir écœurement, face à celui qui consomme la mauvaise espèce, ou au mauvais moment⁵. Par toutes les symboliques socio-culturellement situées qu'elle soulève, la consommation d'invertébrés est particulièrement soumise à la crainte du « risque d'incorporation du mauvais objet⁶ ». L'animal, mollusque ou insecte, que certains considèrent comme un met de choix, peut également être perçu comme non comestible, transgressif, ou encore risible. Pourquoi cette pulsion répulsive, et pourquoi cela peut-il être si fascinant ?

Le *Déjeuner invertébré* ne souhaitait pas tomber dans la facilité des vers de farine ou autres criquets qui font régulièrement l'enthousiasme de la presse et des prescripteurs de l'alimentation de demain. Ils suscitent paradoxalement beaucoup moins l'engouement des consommateurs occidentaux, au vu de la très grande marginalité de la consommation d'insectes en France. Lors de la journée d'étude « Invertébrés : vies et formes invertébrées dans les sciences et dans les arts », Alice Héron souhaitait ainsi explorer avec ses

1. Nathalie POLITZER, « Éducation au goût » dans Jean-Pierre Poulain (éd.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, Quadrige, 2012, p. 421-430.

2. Pour en savoir plus sur la construction physiologique du goût : <<https://www.inrae.fr/dossiers/donner-du-sens-au-gout/gout-sens-complexe>>, consultée le 30 décembre 2025.

3. Cité par Claude FISCHLER, *op. cit.*, voir Paul ROZIN et April E. FALLON « A perspective on disgust », *Psychological Review*, n° 94(1), 1987, p. 23-41.

4. Élisabeth MOTTE-FLORAC & Philippe LE GALL (dir.), *Savoureux insectes. De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2016.

5. Imaginons par exemple la réaction d'un Bobolais (Burkina-Faso) à la vue d'un Dijonnais consommant des escargots persillés, ou à l'inverse du même Dijonnais face au Bobolais lui ventant la saveur des *chitoumons* (chenilles du karité). Plus proche de nous, voir les réactions face à une huître laiteuse, par exemple.

6. Claude FISCHLER, *op. cit.*

convives comment l'aspect d'un aliment et les attentes symboliques portées sur lui peuvent influencer l'appétence, susciter la curiosité ou le dégoût, en fonction des inclinaisons de chacun. Ainsi, sur sept mets résonnants avec des invertébrés, seuls deux étaient issus de produits animaux, et pas des plus exotiques (poulpe et huître). Il s'agissait pour Alice Héron de mettre en scène un jeu sur l'identité des aliments – et sur nos définitions communes du comestible et du non-comestible. Elle a ainsi moins manipulé l'ingrédient invertébré que son référent symbolique, conduisant le convive à s'interroger, par exemple, sur la répulsion provoquée par la vision d'un aliment aussi commun qu'un grain de riz soufflé, grîmé tel un ver de fruit pourri. C'était bien les simulacres des invertébrés qui étaient convoqués, par des effets de projection mentale et des jeux sur la matière et la texture des aliments. Avec un certain détachement ludique, Alice Héron a agi à la manière d'une metteuse en scène, jouant de la crédulité du spectateur, pour mieux le bousculer en convoquant ses émotions et en questionnant ses sensations.



Vue d'ensemble du *Déjeuner Invertébré*.
Photo de l'auteure

Menu du déjeuner invertébré

Huîtres simples

Arancini, beurre persillé à l'ail, façon escargot.

Morilles et Poulpes enfourchetés, grillés à la teriyaki.

Rouleaux de dangmyeong¹, kosho²

Nids de linguine sépia, sésame noir et radicchio

Haricots beurrés

Abricots et fraises, chocolat blanc et riz soufflés

– façon nature morte



Fraises, Abricots et Nids de linguine sépia, *Déjeuner invertébré*, photographie d'Alice Héron,
2023

1. Nouilles coréennes fabriquées à partir de fécule de patate douce qui donne à la nouille une texture très élastique.
2. Condiment japonais à base de piment.

Chaque catégorie du mangeable et de l'immangeable façonne l'expérience gustative, en provoquant du *distaste* ou du *disgust*, marquant ainsi une distinction entre ce qui est « comestible » – ce qu'il est possible et souhaitable de faire pénétrer dans son intimité par l'incorporation – et ce qui constitue un risque. L'opposition à l'incorporation entraîne la manifestation du dégoût, qui relève d'une dimension idéelle-cognitive explorée par Claude Lévi-Strauss, qui a montré comment la nourriture se doit d'être autant « bonne à manger » que « bonne à penser »¹ : elle doit faire référence pour le mangeur à des éléments validés par sa culture et relevant des fonctions sociales, identitaires ou hédoniques de l'alimentation. Le dégoût est ainsi construit cognitivement, par l'apprentissage et l'intériorisation des catégorisations.

*Tromper les sens,
éprouver les limites du goût*

Ce qui est acceptable physiologiquement et ce qui est acceptable psychologiquement sont donc intimement liés, allant jusqu'à provoquer des réactions « physiques » à des nourritures symboliquement immangeables, bien que physiologiquement parfaitement comestibles. Penser la nourriture, c'est la classifier, l'ordonner, la combiner. Le dégoût provient de ce qu'un aliment n'est pas bien classifié, n'est pas correctement combiné avec d'autres ou n'est pas suffisamment bien identifié pour être classifié correctement.

1. Claude LÉVI-STRAUSS, *L'origine des manières de table* dans *Mythologiques 3*, Dijon, Plon, 1968.



Fraise et Arancini, *Déjeuner Invertébré*, photographie d'Alice Héron, 2023

Dans un autre projet, à l'occasion d'un vernissage de la Moon Gallery², Alice Héron a exploré l'alimentation en milieu spatial. En apesanteur, les aliments consommés doivent être de texture homogène et non friable³. Ils sont souvent lyophilisés, perdant ainsi textures et apparences. De plus, la sensibilité au sel et aux épices en condition de

2. La Moon Gallery est une galerie spatiale, qui, en collaboration avec la Station Spatiale Internationale, envoie des œuvres d'art (de taille très limitée, moins de 1 cm³) dans l'espace. Pour plus d'informations : <<https://moongallery.eu/>>, consultée le 30 décembre 2025.

3. Afin de ne pas s'éparpiller dans l'environnement de l'astronaute, lui faisant risquer obstruction nasale, introduction dans l'œil, ou manque de salubrité générale. Même le sel est conditionné sous forme liquide.

microgravité est limitée¹. Avec une alimentation monotone, non texturée, insipide, les classifications du mangeable et de l'immangeable sont brouillées. Sans mobilisation des fonctions identitaires ou sociales de l'alimentation, le goût se perd, le *disgust* devient *distaste*, et le risque de dépression augmente. La nourriture constitue une limite à un état psycho-émotionnel optimal des astronautes.

Pour le buffet *Moon food*, Alice Héron a travaillé chaque ingrédient pour qu'il devienne méconnaissable tout en gardant son goût caractéristique. Un met emblématique du menu lunaire est une tortilla de maïs noir, dont l'aspect rappelle clairement la face de la lune, tout en répondant aux critères de l'alimentation spatiale : elle sert à la fois de vaiselle comestible, est non friable et assure une partie des apports en glucides nécessaires à l'équilibre alimentaire de l'astronaute. Les *Cucumber space noodles* sont des nouilles longues dont la section est carrée (et non ronde comme les spaghettis) à base de haricots mungo et de jus de concombre. Par le changement de texture, de couleur, d'apparence, le convive perçoit l'importance de la classification dans l'acte d'incorporation.

Puissance des organes et ambivalence des sensations

Le travail d'Alice Héron explore la voie des analogies sensibles entre les organes qui nous composent (cerveau, langue, cœur, estomac, intestins, peau) et la vie invertébrée, et ce au travers des mets préparés autant que des pièces de service où ils sont présentés. Colonne structurale du tronc humain, le système digestif est d'une inconsistance constante, d'une étonnante puissance informe, tout entière vouée à désarticuler, déverter, digérer ce qu'il ingère. La langue, l'estomac, les intestins, pour ne citer qu'eux, sont des allégories de l'informe, du mou, pourtant ils sont d'une force et d'une précision sans pareilles dans la réalisation de leur tâche commune.

1. Grace Loke *et. al.*, « Smell perception in virtual spacecraft? A ground-based approach to sensory data collection », *IFST*, Vol. 59, Issue II, 2024, p. 8540-8550, <<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.17306>>, consultée le 31 décembre 2025.



Cucumber space noodle (haricot mungo, concombre)



Fourchette tortueuse et poulpe grillé à la teriyaki

Les éléments de service du déjeuner (plateaux et couverts) ont ainsi été conçus pour accompagner ce questionnement sur un étonnant paradoxe que nous pourrions appeler « paradoxe invertébré », qui évoque les lieux d'ambivalences entre fragilité et puissance, risque et plaisir, ou encore répulsion et attraction qu'évoquent mets et formes invertébrés.

Les *Fourchettes tortueuses* sont des objets malmenés, à la rigidité initiale contrainte, à l'opposé du caractère mou et fluide des céphalopodes qu'ils supportent. L'étonnement, la maladresse ou encore la



Céramique iridescente, photographie d'Alice Héron



Snail Tray. Céramique, photographie d'Alice Héron

douleur (si l'une des dents de la fourchette heurte la joue ou la lèvre alors qu'on la porte à la bouche) peuvent être ressentis à leur usage, mettant en lien les informations transmises par notre cerveau, analysant cet objet étrange et son usage altéré, et celles transmises par notre ventre, siège primaire des émotions.

Les plateaux en céramique *Snail trays* font référence à des coquilles à l'intérieur desquelles se lovait les *Arancini* champignons et beurre d'ail persillé, façon escargot (la coquille craquante de l'*arancini* contrastant avec le moelleux du riz *arborio*). Alvéolaires (et presque pulmonaires à vide), les plateaux *Snail trays* sont ainsi colonisés par les substituts des gastéropodes, selon un principe d'accumulation, de superposition, de grouillement.

Deux *céramiques iridescentes* ont servi de support aux Rouleaux dangmyeong, Nids de linguine et Haricots beurrés. Ce sont des agrandissements de sachets de nouilles instantanées scannées et moulées. Ces formes longilignes, courbées, entrelacées, évoquent plusieurs de nos organes internes : veines, cerveau, et plus particulièrement bien sûr, les intestins. À l'inverse, la finition sombre mais brillante du glacis iridescent invite le convive à suivre ses intuitions, elle encourage nos tripes à percevoir le monde qui les entoure et à y participer, à palpiter, et à s'exprimer...

Le travail multiforme d'Alice Héron questionne les liens entre le physiologique et le psychologique. Appréhendé comme un laboratoire de recherche-création, il invite à solliciter des concepts d'anthropologie de l'alimentation pour tenter d'appréhender les bousclements émotionnels opérés par la transformation artistique des aliments et par leur mise en scène. Le travail d'Alice Héron contribue à mettre en lumière et à revaloriser les émotions transmises par notre « deuxième cerveau », nos intestins étant tapissés de près de 200 millions de neurones, en interaction permanente avec le système nerveux central. L'artiste-chef explore en profondeur les différentes dimensions de la nourriture « bonne à manger et bonne à penser », pour reprendre l'expression de Lévi-Strauss¹. Lorsque les frontières entre le goût et le dégoût deviennent mobiles, les perceptions du beau et du bon s'entrecroisent et s'amplifient.

Raphaëlle HÉRON

1. Claude LÉVI-STRAUSS, *op. cit.*