

Rituel pour 201 pommes de terre

Lucile Olympe Haute

Volume 5, Number 1, 2024

Soin/Care

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1111696ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1111696ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

La chambre blanche

ISSN

2562-3222 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Haute, L. O. (2024). Rituel pour 201 pommes de terre. *Écosystème*, 5(1), 42–52.
<https://doi.org/10.7202/1111696ar>

Article abstract

Le *Rituel pour 201 pommes de terre* de Lucile Olympe Haute s'est tenu le 28 septembre 2019 à l'occasion de l'événement « Et de nos bouches sortent des crapauds, des diamants et des rires » organisé par Hélène Gugenheim à la chapelle des Cordeliers à Crest (FR). Une quarantaine de femmes réunies pour une journée en mixité choisie ont partagé des gestes, des mets et des mots. Sorcières et performeuses se sont offert des contes, des larmes, des chants, des condiments, des ateliers, de l'écoute, des massages, de l'attention, du beau, du soin. Il s'agit de faire surgir un possible. Il s'agit d'honorer en chaque chose, en soi, en chacune, en cette pomme de terre et en ce brin de menthe fraîche, ce qui nous rend capables d'amour et de plaisir.



Lucile Olympe Haute

Biographie

Lucile Olympe Haute est artiste visuelle, autrice, chercheuse et enseignante. Ses travaux visent à penser ensemble spiritualité, technologie et politique — entendu au sens élargi de « vivre ensemble » engagé et écoresponsable qui déborde l’anthropocentrisme et embrasse les différents règnes du vivant. Son essai, le *Manifeste des Cybersorcières*, a pour objectif de susciter une convergence d’engagements et processus d’autonomisation (écoféminisme, queer/transféminisme, émancipation technologique). Il a été présenté sous forme d’installations et de performances (HMKV, Dortmund, DE; Kunstverein Langenhagen, DE; La Gaité Lyrique, Paris, FR; Les Limbes, Saint-Étienne, FR; FRAC Lorraine, Metz, FR; Musée d’art contemporain de Lyon, FR; Komunuma, Romainville, FR). Elle a réalisé plusieurs résidences d’écriture et de création (Maison de la poésie de Rennes, FR; Kunstverein Langenhagen, DE; Musée d’art Contemporain de Lyon, FR; Gessnerallee, Zurich, CH; Alphabetsville & La Marelle, La Friche Belle de Mai, Marseille, FR). Ses travaux sont documentés sur son site web : lucilehaute.fr

Rituel pour 201 pommes de terre

Résumé

Le *Rituel pour 201 pommes de terre* de Lucile Olympe Haute s'est tenu le 28 septembre 2019 à l'occasion de l'événement « Et de nos bouches sortent des crapauds, des diamants et des rires » organisé par Hélène Gugenheim à la chapelle des Cordeliers à Crest (FR). Une quarantaine de femmes réunies pour une journée en mixité choisie ont partagé des gestes, des mets et des mots. Sorcières et performeuses se sont offert des contes, des larmes, des chants, des condiments, des ateliers, de l'écoute, des massages, de l'attention, du beau, du soin. Il s'agit de faire surgir un possible. Il s'agit d'honorer en chaque chose, en soi, en chacune, en cette pomme de terre et en ce brin de menthe fraîche, ce qui nous rend capables d'amour et de plaisir.

La scène a lieu dans une chapelle désacralisée, en Drôme, dans le sud de la France. C'est l'été. Une quarantaine de femmes sont réunies pour une journée en mixité choisie, pour partager des gestes, des mets et des mots. Il s'agit de faire surgir un possible. Sorcières et performeuses s'offrent des contes, des larmes, des chants, des condiments, des ateliers, de l'écoute, des massages, de l'attention, du beau, du soin.

Il n'est pas encore midi. Trois femmes viennent installer au centre de l'espace, à même le plancher, une grande soucoupe dans laquelle se trouve un guéridon de fonte surmonté d'un réchaud à gaz. La bouteille qui l'accompagne ainsi qu'une poterie est déposée à proximité. Une quatrième femme installe un large faitout d'acier sur le réchaud puis se retire tandis qu'une autre apporte un coffre de bois. Arrive, pieds nus, une grande femme vêtue de noir, serrant entre ses bras une dame-jeanne. Le verre, lourd, est retenu du contact de la peau par une maille fine. Elle dit : « Le cercle est formé depuis ce matin. » Elle ajoute : « J'appelle l'Eau dans ce cercle » et elle vide l'eau de la dame-jeanne dans le grand faitout d'acier. Elle dit « J'appelle la Terre » et déverse la terre brune de la poterie dans la soucoupe. « J'appelle l'Air » et dessine un large cercle avec ses bras. « J'appelle le Feu. » Accroupie, elle craque une allumette et allume le gaz sous le faitout.

Elle se relève, tourne son regard vers l'assistance et reprend la parole : « Nous allons partager un moment. Je solliciterai parfois votre participation pour recevoir, ouvrir, lire et déposer. » Elle marque une pause entre chacun des termes. « Pour engager chacune de ces actions, il y aura un signal sonore. » Elle heurte un petit mortier de laiton avec son pilon. « Recevoir », dit-elle. Elle fait à nouveau tinter le laiton, « Ouvrir », (tintement) « Lire », (tintement), « Déposer » (tintement).

« Ce moment que nous partageons, cet ensemble de temps et de gestes se fonde dans une intention. Il s'agit d'honorer les vies que nous ingérons. De prendre conscience des trajets parcourus avant que nous nous nourrissions, trajets physiques et symboliques, trajets énergétiques et matériels. Il s'agit de comprendre que chaque chose est connectée aux autres, que la conscience donne forme à la réalité et que la réalité donne forme à la conscience. Il s'agit de faire circuler l'énergie vitale en nous et entre nous. Il s'agit de percevoir et célébrer le sacré dans le trivial. Si j'appelle en moi quelque divinité, ce sera pour convoquer l'archétype. Si je traite avec le pouvoir, je ne suis pourtant pas le pouvoir. »

Elle couvre l'eau.

« Qui suis-je ? Vous croyez me connaître. Et, oui, vous me connaissez, toutes, chacune d'entre vous. Vous m'aimez sûrement. Vous avez votre préférence. Je suis si bonne, si variée, propre à tant d'accommodements. Petites et grandes m'apprécient. Vous m'aimez. Je vous suis familière. Mais vous savez si peu de moi. »

Elle ouvre le coffre.

« En 1588, les Européens me représentent pour la première fois. Ils viennent de me découvrir. Grâce à moi, je vous le raconterai tout à l'heure, ils ont survécu dans un territoire inconnu. Ils m'ont ramenée avec eux. Je suis objet d'étude, de curiosité et de méfiance. Ceux qui ont échappé à la famine grâce à moi ne sont pas les mêmes que ceux qui me reçoivent sur le vieux continent. Me voici entre les mains des plénipotentiaires, des magistrats, des patriarches et des savants. »

« Un certain ami du Légat pontifical en Belgique m'offre au préfet de Mons, Philippe de Sivry. Un an plus tard — en 1588, donc —, ce dernier peint une aquarelle de moi et m'envoie à Charles de l'Écluse. Jules Charles de L'Écluse, ou Carolus Clusius, était un médecin et botaniste flamand de langue française — il fût l'un des plus célèbres du 16^e siècle. C'est lui qui, le premier, me décrit en mots occidentaux. Il écrit: "La racine de cette nouvelle plante, car elle n'a été connue en Europe que depuis peu d'années, est alimentaire. Son tubercule ne doit être ordinairement planté chez nous qu'en avril, et pas plus tôt. Il en sort, quelques jours après la Plantation, des feuilles villeuses, qui en se développant prennent une teinte verte. Du pied, plusieurs jets se divisent en plusieurs branches, longues, faibles, qui rampent par leur propre poids sur la terre et s'étalent de tous côtés. De l'aisselle des branches sortent des pédoncules longs d'un pied, épais, qui portent dix à douze fleurs, ou plus encore; ces fleurs sont élégantes, larges d'un pouce environ, anguleuses, d'une seule pièce, mais avec cette complexité qu'elles paraissent composées de cinq feuilles distinctes. Cette plante fleurit en juillet, et souvent elle ne cesse de porter fleur et fruit jusqu'en automne, ou même jusqu'aux premières gelées qu'elle supporte difficilement." »

Elle soulève le couvercle pour regarder si l'eau frémit puis reprend: « Clusius commence la rédaction de ce chapitre, "Papas des Péruviens" dès 1589. Il ne sera pourtant publié qu'en 1601. La première description publiée que l'on fit de moi est celle de Gaspard Bauhin, imprimée à Bâle en 1596. Tandis que les sieurs de Sivry et Clusius me croient de la famille de la truffe et me nomment Taratouffli, le botaniste suisse me baptise de mon nom scientifique: *Solanum tuberosum*. "Cette plante, écrit-il, a une tige longue d'une coudée et demie ou de deux coudées, semblable à celle de la tomate, presque arrondie, striée, légèrement velue, pleine de suc, verte et peu rameuse. Les rameaux se divisent communément en deux pédicules, dont chacun supporte plusieurs fleurs, les unes en bouton et trois ou quatre épanouies; elles ressemblent aux fleurs des Aubergines. Aux fleurs succèdent des fruits ronds. D'abord verts, ils noircissent, et quand ils sont mûrs ils deviennent d'un noir rougeâtre et renferment des graines petites, plates, rondes, brunes, semblables à celles de la Belladone. Nous avons cru devoir appeler cette plante *Solanum*, en raison de la ressemblance de ses feuilles et de ses fruits avec la Tomate, et de ses fleurs avec l'Aubergine; ainsi que pour sa semence qui est celle des *Solanum*, et pour son odeur forte qu'elle a de commun avec ces derniers. Cette plante, qu'on appelle Pappas des Espagnols ou d'autres fois Pappas des Indes est aussi connue sous le nom de Tartuffoli, sans doute à cause de sa racine tubéreuse, car c'est le même nom qu'on donne aux Truffes en Italie." Hormis l'intérêt des botanistes, mon histoire européenne est triviale, populaire, liée aux basses classes. On m'étudie, on me cultive. Bientôt, on me donnera à manger aux cochons et aux prisonniers. On ne me prête aucune noblesse. Pourtant... »

Elle s'interrompt, se tourne vers le coffre de bois d'où elle extrait des sachets de tissu couleur émeraude qu'elle distribue à l'assistance. Le mortier tinte. Elle ouvre un sachet, y plonge la main, en extrait un papier plié et un tubercule. Elle prend un instant pour regarder ce dernier, le caresser. Sous la pulpe des doigts, elle sent les irrégularités de surface, la peau ferme et poudreuse, crevasses et boutons d'où surgiraient bourgeons ou racines si on le mettait en terre. Dans les mains des femmes, les formes et les volumes varient : accidenté, ovoïde, lové au creux d'une paume ou nécessitant au contraire un important écart des cinq doigts pour être retenu.

Elle se rapproche du faitout, découvre l'eau, déplie le papier et lit le nom qui y figure avant de déposer la pomme de terre dans l'eau. D'un geste, elle invite les autres femmes à faire de même et scande chaque nom d'un tintement : Adrianna, Apollo, Atlas, Béa, Bintje, Blanche, Bleu d'Auvergne, Claustar, Corne de Gatte, Daisy, Désirée, Institut de Beauvais, José, Kerpondy, Œil de Perdrix (roi Édouard VII), Urgenta, Vitelotte. Elle replace le couvercle, s'écarte, reprend.

« Là d'où je viens, je suis une déesse. Là d'où je viens, je suis fille de la Terre. Je suis Axomama, fille de Pachamama, le monde. Je suis la Papa des Andes, qui pousse sous la terre. Je suis associée au monde du dessous et aux ancêtres. Pour cela, je suis vénérée, incluse dans les rituels de vie. Je suis liée au passé et à l'avenir. »

« À l'époque moderne, on raconte en Europe que je serais, dans la mythologie inca, l'origine de tout, le soleil lui-même, tubercule originel donnant naissance aux autres planètes et créant sur terre, la pomme de terre à son image. Comment savoir s'il ne s'agit là que de la projection judéo-chrétienne d'un réalisateur de films d'animation danois ? Façon de christianiser la mythologie inca, coloniser la culture ancestrale après avoir colonisé les terres. » Elle fait référence au film d'Anders Sørensen réalisé en 1985. « Je viens des Andes. Le Pérou est mon berceau. On m'y cultive depuis 70 000 ans. Sur les rives du lac Titicaca à plus de 3200 mètres d'altitude, des humaines et des humains cultivent les milliers de mes variétés. Depuis la préhistoire, j'ai nourri les peuples pré-incas. Après la récolte, ils m'exposaient au soleil puis, l'hiver, au gel. Je devenais *chunio* et pouvais être conservée des années. Le premier peuple qui s'est nourri de moi s'est ainsi préservé, les années de maigres récoltes. Au quinzième siècle, l'invasion des Incas va entraîner ma diffusion dans toutes les Andes. Au seizième siècle, la survie des colons espagnols au Pérou sera facilitée par le pillage des silos incas de *chunio*. Au Pérou, aujourd'hui encore, je suis conviée lorsque sont célébrés les passages des saisons, les mariages, les naissances et les deuils. »

« Pour chaque célébration, il y a une *Papa*. Toutes les *Papas* ont des noms associés à des moments de vie. Il y a le baiser de la fiancée, blanche à la chair marbrée de rose. Il y a le sang de taureau à la peau rose sur un derme blanc et un cœur fuchsia. Il y a la corne de vache, brune, fusiforme et courbée. Il y a la larme de belle-fille, semblable à une pomme de pin noueuse. Cette dernière est offerte par la future belle-mère à la fiancée de son fils. La fiancée doit l'éplucher, faisant montre du même soin, de la même abnégation, la même

patience qu'elle portera à son foyer. Si elle enlève trop de chair, le mariage pourrait être empêché par la femme plus âgée. Il y a des milliers de noms vernaculaires pour les milliers de mes filles. Je suis la vie et la mort, le début et la fin. »

Du coffre de bois, elle sort des sachets de toile vert et or qu'elle distribue. Tour à tour, les pommes de terre en sont extraites, leurs noms prononcés à voix haute avant qu'elles ne soient plongées dans l'eau chaude : Adora, Agria, Aniel, Concurrent, Duchesse, Eden, Jaerla, Lisetta, Maestro, Manna, Manon, Marabel, Mondial, O'Sirène, Ostara, Primura, Résy, Rudolph, Samba, Sarpo Axona, Sarpo Kifli, Sarpo Mira, Sarpo Una, Sirtema, Spunta, Timate, Up to Date (Fin de siècle). L'eau est couverte, le coffre refermé. Le récit reprend.

« Mais lorsque je fus importée en Europe par les colons espagnols, je ne fus considérée ni bonne à manger, ni bonne à penser. J'étais bien différente alors de ce que vous connaissez de moi aujourd'hui. J'étais un petit tubercule amer auquel on prêtait tout un lot d'inconvénients, réels ou non, notamment celui d'être venteuse. On m'affublait de multiples superstitions. Dans cette Europe chrétienne, tout ce qui pousse sous la terre est néfaste, terrifiant, comme la truffe avec laquelle on me confond, qui est sensible aux cycles lunaires, et de ce fait associée au diable et à la mort. On projette sur moi et sur mes consœurs végétales rapportées du Nouveau Monde tout un ensemble de fantômes, mêlant désir et peur. »

« Au-delà du seizième siècle et même jusqu'au dix-neuvième, l'Europe du pain me refuse. Vos historiennes et historiens distinguent en Europe deux systèmes culinaires : l'Europe des mangeurs de pain et l'Europe des mangeurs de bouillie. Les peuples des territoires relevant de cette seconde tradition gastronomique, de l'espace germanique par exemple, vont m'accueillir dans leur écuelle, malgré les préjugés. Il leur est aisé de me mêler aux racines et céréales jetées dans le chaudron. Ce n'est pas le cas dans les pays latins. On ne m'y cultive que pour nourrir les animaux. Et puis, les hivers les plus rudes, ceux qui souffrent de la faim mangent comme leurs bêtes. On se nourrit de moi par nécessité. Les villages se moquent les uns des autres. Tel versant mange de la patate ? Quel déshonneur ! Tel versant n'en mange pas ? Quel malheur ! Leurs femmes perdent les enfants. Leurs hommes n'ont plus la force de travailler les champs. On prend la mesure de mon pouvoir nourrissant. On se met à me cultiver pour alimenter les forçats. Petit à petit, j'intègre le régime des classes modestes. Je les aide à surmonter les disettes. »

« Lorsque le pharmacien militaire, Antoine Augustin Parmentier, agronome, nutritionniste et hygiéniste de son état, amorce en France la campagne de ma réhabilitation, en vérité, on me mange déjà. En Alsace et en Lorraine, en Savoie, dans le Midi, en Anjou et dans le Limousin on me mange. En 1749 en France, et en 1720 en Flandres, ont été rédigées les premières recettes de frites. On me mange déjà, mais non en Île-de-France, d'où vient Parmentier. La légende veut, que fait prisonnier militaire en Prusse pendant la guerre de Sept Ans, il ait lui-même survécu grâce à moi. Il s'attachera donc à faire ma promotion, à améliorer la rentabilité de ma culture pour soulager les pauvres, à me faire gagner en respectabilité jusqu'à me rendre digne de présence sur de nobles tables. Pour ce faire, les travaux de l'agronome

nutritionniste sont accompagnés d'une stratégie. On me plante sous bonne garde en plaines des Sablons et de Grenelle. Sous bonne garde... le jour seulement. L'opération est un succès : croyant soutirer quelques mets de choix, les Parisiennes et les Parisiens me dérobent nuitamment. Je deviens légume de la cabane et du château. Voici que je fleuris la boutonnière du roi et la perruque de la reine. Jamais l'Europe ne m'a tant glorifiée. »

« Le succès de Parmentier dans ma gloire gastronomique doit cependant être relativisé. Il commit deux erreurs. La première fut de penser qu'une nourriture adoptée en temps de guerre ou de disette puisse être revalorisée en temps normal. Il n'y a pas de pédagogie de la disette, au contraire. Longtemps, je demeurai un mets de nécessité, non de choix. La seconde erreur fut de tenter obstinément de faire de moi un pain, le pain des pauvres. Cette préparation ne sera adoptée que par les plus nécessiteux. Le luxe demeure celui de pouvoir choisir entre le pain et la pomme de terre. Mon acceptabilité culturelle réclamera encore plusieurs siècles. »

Une fois encore, le récit s'interrompt. Des sachets dorés sont extraits du coffre et distribués au cercle de femmes qui s'est rapproché du grand faitout. Le tintement métallique scande les noms de chaque tubercule : Agata, Anaïs, Baïlla, Bernadette, Bleue du Velay, Carlita, Chérie, Cupido, Dali, Dalida, Délice, Dolwen Corola, Élodie, Europa, Isabel, Luisiana, Melody, Monalisa, Nicola, Noisette, Ondine, Stemster (Prosper). Puis les femmes se rasseyent et l'oratrice reprend.

« 1840. Partout en Europe, on me mange. En Belgique et en Flandre, en France, en Irlande, en Prusse, je suis la base de l'alimentation des paysans et des ouvriers. La Belgique est touchée la première. La récolte de 1845 accuse une baisse spectaculaire : — 87 %. L'année suivante, l'Irlande subit le même sort. Tous les pays de l'Europe de l'Ouest sont touchés, mais l'effet sur l'Irlande est incomparable. En raison du pacte colonial qui la lie à l'Angleterre, l'Irlande subit l'interdiction de diversifier sa production. Un tiers de ses terres arables est consacré à ma culture. Les ravages de *Phytophthora infestans*, entraînent un million de morts et un autre million de réfugiés, et déclenchent un siècle de déclin de la population de l'île. *Phytophthora infestans*, le mildiou de la pomme de terre. Les botanistes ont longtemps hésité quant à sa classification : encore considérée entre algue et champignon. Ce fut un grand traumatisme pour les peuples de ma terre d'accueil. Mais ils continuèrent à me cultiver et à me manger. J'étais assurément devenue bonne pour toutes et tous. »

Deux femmes ouvrent les lourdes portes de la chapelle, ce qui laisse entrer le soleil de midi. Des sachets écrus, noués comme les précédents d'un lien doré, sont ouverts un à un pour libérer Altesse, Amandine, Annabelle, Anoë (Claire), Belle de Fontenay, BF15, Bonnotte de Noirmoutier, Carrera, Celtiane, Charlotte, Cheyenne, Ditta, Franceline, Galante, Juliette, Lady Christl, Linzer Delikatess, Lorette, Pompadour, Ratte, Roseval et Stella, tour à tour plongées dans l'eau.

« Chauvins, ils firent de moi l'objet d'un orgueil national. Les Belges, oui, et les Français aussi. Les Américains semblent avoir tranché en faveur de ces derniers, en distinguant les *French fries* des autres préparations de *potatoes*. Mais *French* peut être considéré comme trace de l'origine linguistique francophone de cette préparation qui fût rencontrée en France et en Belgique par les soldats américains lors de leur intervention à la fin de la Première Guerre mondiale. Les mythologies relatives à l'origine de l'expression américaine *French fries*, sont diverses. Une autre version mobilise le cuisinier français du président américain Thomas Jefferson.

En France au vingtième siècle, le vin et le bifteck figurent dans tous les décors de la vie alimentaire. «Le bifteck participe à la même mythologie sanguine que le vin.» C'est le sémiologue Roland Barthes qui l'écrit. Associé communément aux frites, le bifteck leur transmet son lustre national. La frite est nostalgique et patriote comme le bifteck, dit-il. Et d'illustrer son propos avec une anecdote militaire : en 1954, le magazine hebdomadaire Paris Match nous a appris qu'après l'armistice indochinois, relâché après quatre mois de captivité, je cite, «le général de Castries pour son premier repas demanda des pommes de terre frites». Commentant plus tard cette information, le président des Anciens Combattants d'Indochine ajoutait : «On n'a pas toujours compris le geste du général de Castries demandant pour son premier repas des pommes de terre frites.» Ce que l'on nous demandait de comprendre, écrit Barthes, c'est que l'appel du général n'était certes pas un vulgaire réflexe matérialiste, mais un épisode rituel d'approbation de l'ethnie française retrouvée. Le général connaissait bien notre symbolique nationale, il savait que la frite est le signe alimentaire de la «francité». Cette francité est confortée par la dénomination américaine *French fries*. Mais au début du vingt-et-unième siècle, lorsque les relations diplomatiques s'assombrirent entre les deux pays consécutivement à la guerre en Irak, une partie de la droite américaine préféra les renommer : *Freedom fries*. »

Ouverture du coffre de bois ; distribution de sachets de toile de jute ; extraction des tubercules ; lecture de leurs noms : Caësar, Fleur de Pêcher, Kennebec, Shetland Black, Victoria, Amyla, Kaptah Vandel ; immersion dans le chaudron ; remise en place du couvercle.

« Pourtant, aucun Belge, Française, ni Français n'a participé au chapitre suivant de mon histoire : celui de mon entrée dans le troisième millénaire, mon devenir scientifique, quantifié, ma place dans le futur. En 2011, mon génome est décrypté. C'est le résultat de cinq ans de recherche, fruit des efforts du Potato Genome Sequencing Consortium (PGSC). Lancé en janvier 2006, il réunissait 13 groupes de recherches internationaux, des scientifiques provenant d'Argentine, Brésil, Chili, Chine, États-Unis, Inde, Irlande évidemment, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Pologne, Pérou bien sûr, Royaume-Uni et Russie. Ils m'ont traduite en connaissance, mesurée, observée, quantifiée. »

« Tandis que l'espèce humaine compte 20 000 gènes codant pour les protéines, répartis sur 23 chromosomes en deux exemplaires (soit 46 en tout), je possède quelque 39 000 gènes répartis sur 12 chromosomes en quatre copies (soit 48 chromosomes en tout). Certaines de mes espèces comptent, comme l'espèce humaine, deux copies de chromosomes et non

quatre. Le travail du Potato Genome Sequencing Consortium s'est porté sur ces dernières. Ce séquençage a permis aux chercheurs d'identifier plus de 800 gènes de résistance aux maladies dans l'objectif de développer de nouvelles variétés. De nombreuses expériences de transgénèse ont été réalisées depuis les années 1980. À ce jour, aucune variété OGM n'est utilisée à des fins alimentaires en France. »

« Il est amusant de constater que le séquençage de mon génome fût achevé quelques années après celui de mon principal parasite : *Phytophthora infestans* qui fut réalisé en 2009. L'enjeu est de taille. Les exploitants agricoles de tous les pays vantent aujourd'hui mes louanges. Je suis devenue le légume — et le féculent — le plus consommé et la principale denrée alimentaire non céréalière du monde. Ma culture particulièrement productive est développée dans plus de 150 pays sous pratiquement toutes les latitudes habitées. Je m'accommode de conditions difficiles : sécheresse, altitude, terrains pauvres. Les ingénieurs agronomes le disent : mon rendement à l'hectare est particulièrement intéressant. Je suis la meilleure nourricière de toutes les cultures vivrières. Mieux que le maïs, le riz, le blé, je fournis un plus grand nombre de calories par unité d'eau consacrée à ma culture. Il existe un Centre international de la pomme de terre dont la devise est : *Roots and tubers, improving the lives of the poor*. Il détient une banque génétique de plus de 5000 variétés de pommes de terre sauvages et cultivées. Sur proposition du Pérou, les Nations unies ont consacré 2008 : 2008, l'année de la patate ! »

« Je fais l'objet de recherches qui m'ont placée au cœur d'un véritable enjeu industriel sur le plan mondial. Mon amidon peut remplacer la farine, être employé comme épaississant dans les sauces et servir dans la confection des biscottes. Hors du secteur alimentaire, il est utilisé dans la production de certains médicaments, de rouge à lèvres, de couches pour bébés, en papeterie, en production textile et de contreplaqué. Mon amidon est même utilisé par les compagnies qui creusent les puits pétroliers : pour laver les puits. Il peut entrer dans la confection du caoutchouc et dans le glaçage du papier photo. Oui, depuis 2007, on peut utiliser ma féculé pour produire des matières plastiques biodégradables. Mon amidon est ignifuge. Il aide à lutter contre les feux de forêt. Liquéfié, il sert à produire de l'éthanol et est ainsi réintégré dans l'industrie. Mes pelures et autres déchets "sans valeur" issus de l'industrie sont riches en amidon. »

« Humaines, humains, je suis votre partenaire de vie. Je suis une alliée de choix pour faire face aux défis climatiques. Dans vos assiettes ou dans vos objets quotidiens, vous m'avez mariée à votre industrie.

Les ingénieurs et les savants portent sur moi leur attention tranchante. Je ne leur appartiens pas. Je suis plus, plus que la description botanique, plus que le génome décrypté, que les procédés chimiques de transformation de mon amidon. Je suis mille souvenirs : texture, goût, satiété. Je vous suis familière. Je ne vous effraie pas. Je suis populaire, ordinaire, insignifiante. Je suis refuge et fête. »

« Certaines et certains d'entre vous, nostalgiques ou poètes, gardent vivants les gestes et le savoir-faire d'antan : labours à vache, âne ou cheval, tracteur des années 1950. On dénombre, en France, vingt-quatre associations dédiées à ma célébration. L'une d'entre elles est localisée en Isère dans le village de Le Mottier. C'est là-bas que le jeudi précédant le dernier weekend d'août, on est allé au champ, creuser la terre, récolter un spécimen de chacune des variétés anciennes et modernes plantées au printemps par l'association Pa et Tate. Depuis sa création, l'association a planté 217 variétés différentes de pommes de terre. Chaque année, quelques espèces se perdent et d'autres entrent au catalogue du conservatoire amateur, tel que l'inconnue dite "Bleue de la Mure", apportée par un vieil homme qui de longue date la cultivait pour sa consommation personnelle et la connaissait sous ce nom. »

« Certains de mes noms sont vernaculaires. Certains de mes noms sont scientifiques. La classification de mes espèces la plus usitée sous ces latitudes correspond au temps de cuisson de mes tubercules : de A pour les cuissons rapides, à la friteuse ou à la poêle, jusqu'à C pour les cuissons lentes et des textures fondantes adaptées aux purées et aux soupes. A, A-B, B, B-C, C. Et puis D, aussi, indicateur des variétés cultivées pour la féculé. Mes tubercules ont été conditionnés quelques semaines dans un endroit frais et sec, puis brossés et mis en sachets, en attente de leur réunion pour ce rituel. 179 tubercules dont nous allons pouvoir nous nourrir maintenant : pommes de terre en robe des champs. Juste avant, remerciens. Puisse Axomama être félicitée pour les nombreux êtres qu'elle a nourris. Puisse son tubercule toujours pousser, malgré le changement climatique, malgré les doryphores et le mildiou. Remerciens l'Air que nous avons respiré et partagé. Remerciens la Terre qui a vu naître toutes ces Papas. Remerciens l'Eau et le Feu qui viennent d'en permettre la cuisson. »

Elle marque une pause puis ferme les robinets du réchaud et de la bouteille de gaz, retire le couvercle du faitout et, à l'aide d'une grande cuillère-passoire, extrait les pommes de terre cuites pour les déposer dans la grande vasque qu'on lui tend. Deux femmes de l'assistance déplient sans hâte une épaisse toile tissée, posée sur le sol tandis que d'autres y placent des assiettes et des couverts, des fourchettes pour piquer la chair, des couteaux pour retirer la peau devenue brune et fine en cuisant. On apporte de petits pots et bols contenant divers condiments, des plantes fraîches, estragon, persil, ciboulette, sauge et des brassées de verveine. Tout ceci a lieu dans un calme tapissé de murmures. Une passante s'aventure à franchir le seuil de la grande porte ouverte et rejoint le groupe.

« Cela me touche, dit l'une, l'absence de piédestal. Qu'il ne soit pas question ici de transcendance du sol vers le ciel, pas question de désavouer nos corps, pas question de promesse d'un Salut immatériel. Ce rituel, toute cette journée, ce sont des actes d'amour et de plaisir. Cette pomme de terre, là, je ne saurais pas la reconnaître parmi toutes celles que nous avons immergées dans le chaudron, je ne sais pas quel est le nom que des agronomes lui ont donné, et c'est égal. Parce que ce qui m'importe, maintenant, c'est sa texture, son goût. Est-ce qu'elle est ferme ou poudreuse dans ma bouche ? Et comment cette sauce à la ciboulette vient-elle résonner avec elle. »

Plongeant son pouce dans la chair cuite, elle partage la pomme de terre en deux parties, plonge l'une dans la mixtion herbeuse et huileuse d'une coupelle.

« J'entends Stengers et Starhawk dans ce que tu dis, lui répond sa voisine, dans cette façon de célébrer l'événement en tant que tel. Il n'est pas question d'adhérer à quelque chose qui préexiste. Mais de sentir et faire advenir, faire surgir amour et plaisir.

— Qu'est-ce que vous nommez "amour et plaisir", exactement ? demande une troisième. Parlez-vous du plaisir gustatif ou d'autre chose ?

— Celui-là, oui, répond la première. Et aussi le plaisir d'être ensemble, de prendre part à cette assemblée de femmes, d'y prendre part en conscience, d'y puiser de l'énergie, de la force, de la puissance. De ce que ça veut dire pour certaines d'entre nous d'avoir réussi à faire garder nos enfants pour être pleinement disponibles pour cette journée. L'effort que c'est, juste, de réunir les conditions de ce moment commun. C'est une fin en soi que de se libérer, pour quelques heures, des charges et des rôles qui nous sont assignés.

— Ou de les assumer. Mais de manière ostentatoire, dit la deuxième, comme avec le jeu des pouvoirs qu'a mis en place Hélène pour que nous soyons toutes co-responsables de cette journée. Quel pouvoir as-tu tiré, toi ? Moi je suis "Gardiennne d'ambiance".

— Je suis "Maîtresse de la vaisselle".

— Moi, "Accueillante". Il faut bientôt que je retourne à l'entrée d'ailleurs, pour que mon homologue vienne profiter du buffet.

— Vous voyez : des fonctions nécessaires dans un groupe, reprend la deuxième, associées à des qualités domestiques, féminines, peu valorisées... Ça visibilise ce soin du collectif.

— Tout cela me semble très théorique, reprend la troisième.

— C'est de la théorie féministe appliquée !

— Pour revenir à ta question, dit la première, ce que je nomme "amour et plaisir", moi, c'est cette circulation de récits qui nous donnent de la force, qui cherchent derrière les récits officiels et patrimoniaux, les petites histoires, les petites gens. Et plus c'est loin de nous, dans l'espace et dans le temps, plus c'est difficile. Ce que je nomme "amour et plaisir", c'est partager des savoir-faire sans autorité entre nous, comme l'atelier d'autogynécologie tout à l'heure. Ce que je nomme "amour et plaisir", c'est de célébrer le fait d'être ensemble, entre vagues connaissances et inconnues. Ce n'est presque rien, et puisque l'on décide d'y porter attention, cela m'emplit de joie. C'est une fin en soi, pas un objectif à atteindre. C'est vivant, performatif, tautologique même. Ça a lieu parce que nous le vivons et nous le vivons parce que ça a lieu. C'est honorer en soi, en moi, en toi, en nous, en cette pomme de terre cuite et en ce brin de menthe fraîche, ce qui nous rend capables d'amour et de plaisir. »

Ce rituel a eu lieu le 28 septembre 2019 à l'occasion de l'événement « Et de nos bouches sortent des crapauds, des diamants et des rires » organisé par Hélène Gugenheim à la chapelle des Cordeliers à Crest (Drôme, France) avec le soutien de Jeune Création et de quinze donateurs et donatrices.