

Ludovic Burel

Le laboratoire de fermentation



Ludovic Burel

Le Laboratoire de la fermentation

It: éditions, 292 p., 18 euros

Ce récit documentaire convoque à la fois botanique, cuisine, littérature, philosophie et psychanalyse. L'intime y croise des expériences partagées. Dans un premier chapitre, Ludovic Burel rend compte de ses divers voyages en France et à l'étranger où il découvre des espèces sauvages comestibles. L'artiste, curateur et éditeur évoque ce qu'il nomme la *trans-cuisine*, une cuisine traversée par de nombreuses influences. Dans son jardin, à Faucogney-et-la-Mer en Haute-Saône, il a cultivé et cuisiné des plantes *bonnes à manger (edulis)*. Il rend compte des espèces botaniques qu'il a observées dans les différents territoires où il s'est rendu, certaines qu'il a particulièrement chéries. Il revient également sur ses projets curatoriaux, notamment l'exposition *Tubologie. Nos vies dans les tubes*, conçue en 2018 au Frac Grand Large à Dunkerque avec Ju Hyun Lee, à travers lesquels il a expérimenté la présence de plantes dans des contextes d'exposition. De nombreuses photographies témoignent de gestes de jardinier et de cuisinier et font de cet objet littéraire hybride un véritable guide botanique. Les plantes constituent un langage commun à une multitude de personnes avec lesquelles partager des pratiques et des savoir-faire, explique-t-il. Le second chapitre est consacré aux bactéries, aux levures et champignons. Interroger la fermentation l'amène à rendre compte des relations entre des pratiques culinaires et des *terrains de vie*. Certaines plantes peuvent être bonnes pour le sol et pour le ventre, nous dit cet auteur intéressé par toutes les formes fusionnelles et symbiotiques. Cet ouvrage s'adresse à tout type de lecteurs, jardiniers, artistes, curateurs et tout simplement curieux d'envisager la forêt, les jardins et la fermentation comme une manière de cultiver une attention au vivant, qu'il soit humain ou non-humain.

Pauline Lisowski