Exposer le maïs quotidien ?

À propos de l'exposition Maíz de mis amores à l'Institut Culturel du Mexique à Paris

¿Exponer el maíz de a diario? Sobre la exposición Maíz de mis amores en el Instituto Cultural de México en París

Exhibiting everyday maize?: About the exhibition Maíz de mis amores at the Cultural Institute of Mexico in Paris.

Serge Bahuchet, Ingrid Arriaga, Pauline Rameau et Estefanía Angeles

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/ethnoecologie/7809>

DOI : 10.4000/ethnoecologie.7809

ISSN : 2267-2419

Éditeur

Laboratoire Éco-anthropologie

Référence électronique

Serge Bahuchet, Ingrid Arriaga, Pauline Rameau et Estefanía Angeles, « Exposer le maïs quotidien ? », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], Supplément 2 | 2021, mis en ligne le 25 novembre 2021, consulté le 20 décembre 2021. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/7809> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.7809>

Ce document a été généré automatiquement le 20 décembre 2021.

Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Exposer le maïs quotidien ?

À propos de l'exposition Maíz de mis amores à l'Institut Culturel du Mexique à Paris

¿Exponer el maíz de a diario? Sobre la exposición Maíz de mis amores en el Instituto Cultural de México en París

Exhibiting everyday maize?: About the exhibition Maíz de mis amores at the Cultural Institute of Mexico in Paris.

Serge Bahuchet, Ingrid Arriaga, Pauline Rameau et Estefanía Angeles

Introduction

Figure 1 : Au centre de la vitrine, le plus petit de nos maïs, un double épi soudé (collecté à Ixtenco, Tlaxcala, en 2019)

Photographie R. García Andrade

- 1 Du 13 juin au 14 août 2019, l'Institut Culturel du Mexique à Paris a présenté une exposition ambitieuse, *Maíz de mis amores*, consacrée à l'évocation de la place de cette plante alimentaire majeure dans la vie quotidienne du Mexique contemporain, conçue et réalisée avec des chercheurs du laboratoire d'Eco-anthropologie du MNHN.
- 2 Le maïs, aujourd'hui cultivé dans le monde entier, a été domestiqué dans les hautes terres du Mexique central, il y a 9000 ans à partir de son ancêtre sauvage, le téosinte. Après un demi-siècle de recherches agronomiques, le pays est un des grands producteurs mondiaux de ce grain précieux, aliment de base des Mexicains. Le maïs se trouve partout au Mexique, dans les foyers et dans la rue, dans les champs et sur l'assiette, occupant tant l'espace rural qu'urbain. Le caractère presque omniprésent de cette céréale permet d'affirmer qu'il est un vecteur de l'identité nationale.
- 3 Pendant deux mois, plus de 250 objets et spécimens ont occupé une surface de 218 m² à Paris. Dans la sélection des éléments à exposer se trouvaient 66 variétés de maïs et 185 objets. Ainsi, dans les salles de la galerie, des outils agricoles partageaient l'espace avec ceux de la gastronomie et des objets de décoration de tailles multiples. En plus, 36 photographies de Pauline Rameau enrichissaient le parcours en montrant au public le contexte d'usage des objets et des détails de ces derniers. L'exposition a accueilli un total de 1700 visiteurs.

Origines

- 4 À partir de 2008, les chercheurs de l'unité éco-anthropologie engagent des relations pédagogiques avec les centres universitaires agronomiques et écologiques¹ de l'Université de Guadalajara. De 2011 à 2013, elles seront soutenues par le Collège Franco-Mexicain pour les Sciences Sociales, le CEMCA et par le laboratoire éco-

anthropologie du Muséum. Ces relations reposent sur des semaines de formation interdisciplinaires, co-organisées par les enseignants-chercheurs du MNHN et de l'UDG ; elles alternent cours et séminaires en salle et sorties sur le terrain.

- 5 Dans la même période, nous avons organisé des stages de recherche sur le terrain pour les étudiants de la spécialité de Master EDTS (MNHN-AgroParisTech), en co-encadrement avec un enseignant du MNHN et un enseignant de l'université mexicaine (UDG, UNAM). Le cursus du M2 nécessite que l'étudiant réalise un stage de recherche au dernier semestre, qui inclut un séjour de terrain de plusieurs mois, conduisant à la rédaction d'un mémoire. Ce stage conditionne la validation du Master. De 2008 à 2020, ce sont 15 mémoires concernant le Mexique qui ont été rédigés (cf. Aubaile *et al.* 2021). Dans leur majorité, les terrains ont été réalisés dans l'Etat du Jalisco, en zone rurale.
- 6 C'est dans la même période, à partir de 2002, que nous organisons la rénovation du Musée de l'Homme, pour laquelle nous définissons des thèmes (Mohen 2004), et pour les illustrer nous posons le principe de collectes d'éléments sur les terrains actifs des chercheurs du Muséum².
- 7 Ainsi nos terrains au Mexique ont-ils été mis à contribution. Plusieurs thèmes envisagés à cette époque servaient de lignes de conduite pour les collectes (âges de la vie, alimentation, élevage et agriculture, domestication...). Certains n'ont toutefois pas été maintenus dans le parcours définitif. Les deux années ayant précédé l'inauguration du Musée, 2013 et 2014, ont été intensément consacrées à des collectes ciblées sur le terrain, en bénéficiant des travaux des chercheurs, tout particulièrement en Égypte, au Gabon, au Sénégal, en Suède, en Ouzbékistan et au Mexique, pour ce dernier pays, principalement par des missions répétées de Pauline Rameau.
- 8 Finalement, des exemples mexicains ont été impliqués dans trois vitrines du parcours permanent du Musée : l'évocation d'un autel de la fête des morts dans la première partie (« Qui sommes-nous ? Un être de pensée ») ; la domestication et la diversification des piments dans la deuxième partie (« D'où venons-nous ? La domestication ») et la perte de la biodiversité agricole à travers le cas du maïs au Mexique dans la troisième partie (« Où allons-nous ? La biodiversité en danger ») [Musée de l'Homme 2016, Bahuchet *et al.* 2016].
- 9 Nous avons eu l'honneur de faire visiter le Musée de l'Homme rénové, et de montrer notamment les vitrines mexicaines, à leurs excellences les Ambassadeurs successifs du Mexique, le 20 octobre 2015, S. E. Agustín García-López, puis à l'automne 2017, S. E. Juan Manuel Gómez Robledo. Cette dernière visite avait été organisée par l'attachée culturelle et directrice de l'Institut Culturel du Mexique en France, Madame Estefanía Ángeles Escudero. C'est alors que l'idée a germé d'une possible exposition à l'Institut, nourrie en partie par la conviction enthousiaste de M. l'Ambassadeur Gómez Robledo de la nécessité de valoriser le patrimoine culturel de son pays, liée à l'intérêt d'une collaboration avec le Musée de l'Homme.
- 10 Chaque année au mois de novembre, l'Institut culturel du Mexique en France présente pour validation la programmation culturelle conçue pour l'année suivante, tenant en compte des directives de la Direction Générale des Affaires Culturelles du Ministère des Affaires Étrangères. En juin 2018, les élections présidentielles ont eu lieu au Mexique et la mise en place du pouvoir ayant eu lieu le 1^{er} décembre, les Ambassades ont dû présenter leur programmation d'événements pour l'année à venir. Face au changement d'administration, le programme de l'Institut culturel du Mexique en France pour 2019

a été conçu à partir d'une série d'alliances avec des Institutions culturelles françaises de premier ordre, tissées au cours des deux années antérieures (2017-2018). De même, il fallait non seulement prendre en considération d'une part les restrictions budgétaires et d'autre part les nouvelles directives d'un gouvernement de gauche au Mexique intéressé par l'héritage et le savoir-faire des civilisations anciennes. Mais il fallait aussi prendre en compte deux événements majeurs pour le Mexique en France : le quarantième anniversaire de l'Institut mexicain en France (1979-2019) et la série des événements culturels organisés au nord du pays à l'occasion de « Lille 3000, *el Dorado* » ayant le Mexique comme pays à l'honneur.

- 11 Le service culturel de l'Ambassade a ainsi proposé cinq expositions pour 2019, en alternant deux rétrospectives individuelles d'artistes mexicains résidant en France, le peintre Carlos Torres (7 février/22 mars) et la photographe Lorena Velázquez (7 novembre 2019/25 janvier 2020) ; une collaboration avec la Fondation de musique Hermès sur les Huichols (5 septembre/25 octobre) et deux collaborations exclusives : une exposition du cinéaste expérimental Teo Hernández réalisée en partenariat avec le Centre Pompidou (4 avril/31 mai) et enfin l'exposition sur le Maïs réalisée en partenariat avec le Musée de l'Homme. Cette programmation a été louée et approuvée par le Ministère mexicain en janvier 2019, donnant ainsi le feu vert à l'organisation de l'ensemble.
- 12 Il est important de souligner que les expositions à l'Institut culturel du Mexique jusqu'à ce jour, suivaient surtout une ligne artistique. Les quelques expositions basées sur des collections ethnographiques comprenaient des objets classiques, voire des textiles ou des pièces en terre cuite, toujours avec un commissariat guidé par une réflexion symbolique et esthétique des objets. Dans ce sens, le projet d'exposition *Maíz de mis amores* était unique dans son genre et constitue finalement un vrai jalon dans l'histoire des expositions à l'Institut.
- 13 Une fois la décision prise, le vrai travail a débuté. Tout de suite, nous avons entrepris une étude de la collection. La sélection pour l'exposition a été faite en relation à un espace précis : la galerie de l'Institut. En même temps, la temporalité de deux mois s'est imposée, notamment avec des contraintes budgétaires. Il fallait une sélection efficace avec une batterie d'idées sur la forme du montage à faire.

Des choix et une scénographie

- 14 Des nombreux voyages réalisés au Mexique par les chercheurs et les étudiants du laboratoire d'éco-anthropologie depuis 2008 a résulté une ample moisson d'objets de toutes sortes³, dont une très petite partie seulement avait été mobilisée pour les vitrines de la Galerie de l'Homme. Dans leur enthousiasme, Pauline Rameau et Serge Bahuchet, tous deux chargés de la gestion de la collection mexicaine, proposèrent donc à l'Institut culturel de tout montrer ! Les responsables des expositions de l'Institut surent gentiment tempérer ces ardeurs, fortes de leur réalisme et leur professionnalisme. En effet, après toutes ces années de recherches, la collection du Laboratoire d'éco-anthropologie du Musée de l'Homme - MHNH, a fini par refléter la place du maïs dans la réalité mexicaine, une place diverse et variée. Proche d'un cabinet de curiosités contemporain, elle rappelle l'omniprésence du maïs sur le pays⁴.
- 15 En 2019, Ingrid Arriaga s'intègre à l'équipe de l'Institut en tant que chargée des expositions et prend le projet en main en trio avec les deux commissaires scientifiques

Serge Bahuchet et Pauline Rameau (Figure 2). A ce moment le projet avait comme titre « *Du champs à l'assiette, le maïs au Mexique* ». Il prenait bien en compte l'espace spécifique de l'Institut, composé de quatre salles indépendantes, et proposait un parcours qui suivait logiquement les étapes techniques, en quatre thèmes : l'agriculture, la transformation, la consommation et la manipulation ornementale du maïs. On verra plus loin comment ce plan a été adapté.

Figure 2 : Pauline Rameau et Ingrid Arriaga sélectionnent et assemblent des variétés de maïs

Photographie S. Bahuchet

- 16 La principale difficulté résidait dans le caractère ordinaire des objets collectés, issus du quotidien⁵. Il fallait donc les rendre attractifs afin que le visiteur leur accorde une attention permettant de révéler leurs qualités techniques ou même esthétiques. D'ailleurs le souhait des chercheurs de partager leurs recherches relève d'un intérêt pour la valorisation de la contemporanéité des pratiques et des usages du maïs au Mexique.
- 17 Les séjours répétés au Mexique et les enquêtes sur le terrain des étudiants successifs et de leurs encadrants ont certes été accompagnés de collectes d'objets par quelques-uns d'entre eux, mais ils ont surtout généré pour certains une réelle passion pour ce pays, sa culture alimentaire et les pratiques associées, notamment agricoles. En particulier, dans le cas de Serge Bahuchet et Pauline Rameau, le terrain a exacerbé des traits personnels, l'attrait pour la culture matérielle pour l'un, et la sensibilité artistique photographique pour l'autre (voir Annexe). Étendue sur plusieurs années, leur fréquentation du Mexique a créé des échanges, des découvertes, et fait naître la volonté de mettre en lumière tant la beauté de cette culture à laquelle ils se sont dédiés que la richesse et la diversité des collections qu'elles ont générées avec conviction et même enthousiasme.

- 18 L'Institut culturel est placé au cœur du Marais à Paris, un quartier avec une forte dynamique de galeries d'art⁶. La révision en détail sur les objets à inclure dans chaque salle avançait, mais le titre restait trop scolaire pour l'envergure du projet. Un titre plus attractif était nécessaire ; il le fallait court mais riche en signification. Après quelques discussions pleines de passion, Marion Dellys, responsable du pôle communication de l'Institut a proposé « *Maíz de mis amores* », un titre en espagnol, mais chargé émotionnellement aussi pour le public français. Finalement, il reflétait également l'enthousiasme des principaux chercheurs sur le terrain. À partir de là, les réflexions muséographiques ont pris tout de suite du sens : ainsi le leitmotiv général de l'exposition était de transmettre au public l'importance du maïs pour la population mexicaine, à travers la panoplie des objets. Comment un simple porte-clés de plastique en forme de maïs, si anodin, était en même temps une preuve de la puissance de l'ancrage de cette plante dans l'identité mexicaine (Figure 3) !

Figure 3 : « LE » porte-clefs en majesté !

Photographie S. Bahuchet

- 19 Le défi était de réussir à rendre intéressant un sujet qui par son abondance manque de reconnaissance. En France, par contraste avec le Mexique, le maïs ne fait pas partie des assiettes traditionnelles (sauf en de rares régions), dans le meilleur des cas ce grain est lié aux popcorns (étatsuniens !), plus rarement à la polenta (italienne !), à la « salade mexicaine » (faite avec des grains entiers en conserve), mais il est plutôt associé à la consommation animale. Pour les Français, c'est donc un produit alimentaire d'exception, bien qu'aujourd'hui, le maïs devient plus présent grâce à la vogue des produits sans gluten sur le marché alimentaire, et plus précisément grâce à la quête du « manger bio », une tendance forte avec laquelle la conscience collective (urbaine ?) tend à s'approprier des pratiques alimentaires plus proches des champs⁷.

- 20 Au contraire, au Mexique, le maïs occupe une place centrale depuis le champ jusqu'à l'assiette, reposant sur une diversité de savoirs et de pratiques tant agricoles que gastronomiques. *Maíz de mis amores* voulait donc témoigner de la place centrale réservée au maïs dans les repas quotidiens des foyers mexicains avec les *tortillas*, *tacos*, *pozole*, *tamales*, *atole*, *esquites*, etc. Finalement, le but essentiel est d'insister sur le fait qu'aujourd'hui encore, les paysans de tout le Mexique cultivent des centaines de variétés ancestrales, aux saveurs appréciées de tous les groupes sociaux, même urbains. Des outils centenaires cohabitent avec les ustensiles modernes. Les gestes immuables et les pratiques contemporaines liées à cette culture ouvrent un horizon infini qui va bien au-delà d'une image folklorique figée dans le temps (Figure 4).

Figure 4 : La *metate*, meule indispensable et ancestrale

Photographie A. García/ICM

- 21 Organiser les thématiques dans l'espace, la dimension et la forme de chacune des salles, c'est leur donner un rôle important. Le choix des objets, leur nombre et leur disposition se sont ainsi révélés progressivement de manière très organique. La muséographie adoptée cherchait à trouver un équilibre entre les traits esthétiques et la clarté des informations ethnographiques. Pour cela le message didactique a été atténué, la longueur des textes et des cartels limitée. Les photographies de Pauline Rameau ont été sélectionnées pour leur caractère artistique et non pas comme illustrations explicatives (Figure 5). Leur choix a accompagné la sélection des objets et même, dans certains cas, il l'a déclenché. Au cours de celle-ci, s'est imposé à nous d'ajouter de courtes vidéos afin d'expliquer certaines actions et surtout de donner vie à ces outils statiques (Figure 6).

Figure 5 : *Comal y metate* : la pâte *masa* sur la meule, et la cuisson des *tacos* sur la plaque (Chiquilistlán (Jalisco), juin 2017)

Photographie P. Rameau

Figure 6 : Écran projetant le film sur l'agriculture réalisé par P. Rameau

Photographie A. García/ICM

Promenade dans *Maíz de mis amores*

- 22 La sélection finale réunissait des objets de tailles très diverses, des grands et de très petits. La personnalité des grands objets attirait naturellement l'attention, tandis que

les petits avaient besoin d'être assemblés par groupes afin d'établir un dialogue entre eux. En ont résulté plusieurs installations, verticales ou bien horizontales (Figure 7).

Figure 7 : Pauline Rameau et Ruben García mettent en place la suspension des 66 variétés, qui sera installée dans la vitrine principale

En haut Photographie S. Bahuchet – En bas Photographie E. Lesvignes

- 23 Finalement par rapport à la proposition initiale qui suivait un plan technique en quatre parties, l'ordre des thèmes a été réarrangé. Le parcours commence par une salle-préambule, puis le public se trouve au milieu de la transformation et de la consommation du maïs (salle 2) ; ensuite est présentée l'agriculture (salle 3). En dernier lieu sont évoqués les aspects culturels et décoratifs du maïs (salle 4).

24

Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/7809>

Figure 8 : La devanture de l'Institut culturel du Mexique

Photographie E. Lesvignes

Salle 1 - Introduction : de l'épi à la tortilla, le maïs en résumé

Figure 9 : La grande vitrine principale, vue de l'intérieur avec la suspension des épis de maïs

Photographie P. Rameau

Figure 10 : Dans la vitrine, la vendeuse de *tamales* et la jarre pour filtrer le *nixtamal*⁸

Photographie P. Rameau

- 25 Cette grande salle présente la particularité d'être entièrement visible de la rue grâce à ses trois vitrines (Figure 8). Il importe donc d'y montrer des éléments particulièrement attractifs. De ce fait, elle a été conçue comme étant une introduction en forme de synthèse, un résumé des thèmes de l'exposition, grâce à quelques objets volumineux et caractéristiques, disposés sur cinq socles (Figure 11), accompagnés de sept photographies en grand format. L'ensemble est encadré par deux importantes installations : dans la grande vitrine, une suspension en rideau de 66 variétés de maïs de toutes tailles et de toutes couleurs (Figure 9) ; en face l'accrochage, sur toute la surface du mur opposé, de 35 corbeilles à *tortillas* (*tortilleros*) de diverses matières (Figure 12).

Figure 11 : La grande salle 1

Photographie P. Rameau

Figure 12 : L'installation des corbeilles à tortillas et des serviettes pour les tenir au chaud

Photographie S. Bahuchet

- 26 Sur le mur d'entrée, à gauche, un court texte introduit le propos de l'exposition ; il est accompagné de petits objets « clin d'œil », soigneusement encadrés, le porte-clef en forme d'épi de maïs mentionné auparavant (Figure 3), et un jouet en plastique représentant un tout petit bonhomme portant deux épis à bout de bras ! Une statuette populaire de San Isidro, le saint-patron des agriculteurs, et un *ex-voto* offert à San Pascual Bailón par une cuisinière manipulant sa pierre à moudre *metate*, rappellent la dimension religieuse de cette plante, de sa culture à sa transformation (Figure 13).

Figure 13 : Panneau d'introduction

Photographie P. Rameau

Salle 2 - De la cuisine à la table

Figure 14 : Presse à tortillas et plaques de cuisson

Photographie S. Bahuchet

- 27 Une partie du mur du fond de cette salle du rez-de-chaussée fait face à la porte d'entrée de l'Institut, visible de la rue. Nous l'avons consacrée au geste central de la cuisine quotidienne : la préparation des *tortillas*. Sur un fond rouge vif, nous y avons accroché quatre *comales*, ces plaques de cuisson caractéristiques des cuisines mexicaines, en terre cuite, en métal émaillé et en fer blanc, entourant une presse en aluminium, dont beaucoup de ménages disposent pour écraser la boule de pâte de maïs et en faire la galette *tortilla*, qui sera cuite sur le *comal* (Figure 14).
- 28 Sur trois murs autour de la salle se déroulent les étapes successives de la préparation en commençant par moudre les grains dans des moulins à main, façonner et cuire les galettes, et emballer les *tamales* dans des spathes (Figure 15).

Figure 15 : Préparation de la pâte, moulins et farine

Photographie E. Lesvignes

- 29 Ensuite est exposé le procédé de la nixtamalisation, qui consiste à cuire les grains de maïs dans de l'eau chaulée ; il a le double effet de ramollir les grains et de les débarrasser de leur peau, et de les enrichir en acides aminés (Figure 16). Ce mélange permet d'écraser les grains sur la pierre *metate*, formant la pâte qui est la matière de base pour de nombreux plats quotidiens.

Figure 16 : La nixtamalisation

Photographie E. Lesvignes

- 30 Suivent la transformation avec différents produits préparés (galettes sèches *tostadas*, amuse-gueule en grains déshydratés au piment, bonbons de gélatine en forme de grains...) puis la consommation. Certains objets ont été disposés directement sur des étagères (Figure 17), tandis que d'autres, par exemple les *tostadas*, ont été précieusement disposées dans des cadres vitrés de type entomologique (Figure 18).

Figure 17 : Friandises à base de maïs

Photographie Ana García/ICM

Figure 18 : Encadrement de *tostadas* variées

Photographie Ana Garcia/ICM

- 31 Un petit film vidéo, consacré à la cuisine en ville, présente successivement l'appel caractéristique du vendeur ambulant de *tamales*, scène ordinaire des soirs dans les rues, puis le processus de la nixtamalisation, ensuite des moulins en action pour préparer la pâte et enfin la préparation mécanique des *tortillas*, si présente dans la cuisine quotidienne urbaine.

32 Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/7809>

- 33 Pour évoquer la place quotidienne des tortillas dans tous les repas, nous avons simulé deux types de tables, celles où l'on consomme assis, dans les gargotes comme dans les restaurants, et celles où l'on consomme debout, dans la rue ou au marché, grâce aux vaisselles caractéristiques (Figure 19).

Figure 21 : « El taquito del día » (San Pedro Toxín (Jalisco), Mai 2013)

Photographie P. Rameau

- 35 Dans une vitrine placée au centre de la salle, des petits objets représentent la cuisine : des scénettes avec des squelettes en papier mâché vendant *tacos* ou *tortillas*, des aliments miniatures allant des aimants pour les réfrigérateurs jusqu'aux offrandes pour les autels de la fête des morts, en passant par des pièces de dinettes, presses à *tortillas*, réchauds ou pierre à moudre *metate* ! (Figure 22)

Figure 22 : Les figurines du maïs

En haut Photographie L. Venot, - En bas Photographie E. Lesvignes

- 36 À gauche de la vitrine trois photographies de Pauline Rameau ont capturé les gestes des cuisiniers des tortillas dans les espaces ruraux et urbains.

Salle 3 - Du grain à l'épi

Figure 23 : La salle 3

Photographie L. Venot

- 37 La troisième salle, au premier étage, est consacrée à l'agriculture (Figure 23). Outillage, photographies et petits films captés dans les champs alternent. Y sont présentés les accessoires du paysan pour sa journée au champ, chapeau, manteau de pluie, sacoche et machette (Figure 24) puis, dans une vitrine, les outils pour préparer le sol (Figure 25), ensuite les contenants pour les semences et pour la récolte des épis mûrs, hotte et sac.

- 38 Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/7809>

Figure 24 : Les accessoires du paysan

Photographie E. Lesvignes

Figure 25 : Outils pour préparer le sol

Au centre de la vitrine deux serpes pour désherber le champ, encadrées de trois houes (*coas*) et de pointes pour défoncer les sols et y semer les graines. En haut, deux modèles réduits de charrue et d'araire.

En haut Photographie L. Venot, - En bas Photographie E. Lesvignes

- 39 Une vitrine montre des petits couteaux spécifiquement destinés à l'épluchage des épis, les *piscalones* (Figure 26). La disposition des objets dans les vitrines et sur le mur a permis non seulement de satisfaire aux aspirations pédagogiques du projet, mais aussi de mettre en valeur la beauté qui se dégage de la variété des outils, ainsi que leur potentiel scénographique. Les clichés de Pauline Rameau ont de leur côté immortalisé l'harmonie du geste technique des paysans lors de leur manipulation experte des *piscalones*.

Figure 26 : Comment éplucher l'épi avec les *piscalones*

Photographies E. Lesvignes

- 40 À côté des vitrines, une délicate cloche de verre rappelle les risques que les insectes, tels que les mites, font courir aux grains et aux épis, une disposition évocatrice de la fragilité de la culture de ce grain précieux (Figure 27).

Figure 27 : Protéger les épis contre les insectes

Photographie P. Rameau

Salle 4 - Du champ au cœur

Figure 28 : La salle 4

Photographie L. Venot

- 41 Dans la dernière section, on a voulu présenter une variété d'objets de décoration produits à partir du maïs ou bien inspirés par cette plante. Ainsi dans la quatrième salle, est évoquée la présence du maïs dans l'artisanat, dans les représentations populaires ou bien dans l'expression religieuse, en commençant par quelques éléments

anecdотiques mais avec une certaine portée identitaire, telles que des boucles d'oreilles en forme de *metate* ! (Figures 28 et 29).

Figure 29 : Omniprésence du maïs : éventail décoré d'une fleur en spathe, boucles d'oreille en forme de *metate*, lotion de beauté... avec des affiches d'événements culturels

À gauche Photographie S. Bahuchet – À droite Photographie L. Venot

- 42 Puis, une vitrine murale montre une collection d'ouvrages de cuisine et de revues gastronomiques consacrés au maïs. En regardant la diversité des publications, le public a pu confirmer l'importance du maïs sur des terrains assez distants de discussion et réflexion.
- 43 Parmi les objets d'artisanat, les spathes des épis sont une des ressources les plus sollicitées, soit pour envelopper les *tamales*, et aussi pour l'artisanat : tressage, découpage des décorations, ou encore confection des poupées et des personnages, y compris à portée religieuse comme des crèches ou des statuettes de saints ou de la Vierge de Guadalupe (Figures 30, 31 et 32).

Figure 30 : Figurines en spathes de maïs

Photographie L. Venot

Figure 31 : La vierge de Guadalupe

Photographie S. Bahuchet

Figure 32 : La crèche

Photographie E. Lesvignes

- 44 Les scènes paysannes sont très fréquentes dans l'art populaire destiné à la décoration des intérieurs urbains ou étrangers. Ainsi des serviettes brodées et des illustrations ont occupé un des murs de cette salle. Ce sont plus souvent les dessins ou peintures sur papier d'écorce *amate*, où l'on reconnaît aisément des labours, des champs de maïs et des cuisines, avec les pierres à écraser et les plaques de cuisson (Figure 33).

Figure 33 : Peintures sur papier d'écorce, calendrier chromo, ou tableau en laine huichol

Photographie S. Bahuchet

- 45 Un tableau huichol en laine collée rappelle la présence de maïs de plusieurs couleurs dans les rituels de cette communauté, alors que plusieurs affiches montrent l'importance du maïs dans l'identité mexicaine à travers les foires gastronomiques, ou dans les mouvements politiques tels que les rebellions zapatistes au Chiapas (Figure 34). Finalement, avec l'intention d'inclure aussi des représentations plus anciennes du maïs, sur une étagère rouge, une réplique d'un fragment du *Codex Borgia*, illustrant le Dieu Xolotl Noir a été disposée. Xolotl, porteur du Soleil Obscur, était derrière la transformation des fleurs en épis de maïs (*Codex Borgia*, p. 43, « Rite 5 : La croissance des épis »).

Figure 34 : « El movimiento Zapatista », affiche en photogravure de Beatriz Aurora (San Cristobal de las casas, Chiapas)

Photographie Beatriz Aurora, '99.

- 46 Deux photographies complètent l'évocation de l'importance identitaire du maïs. A côté de la figure de la Vierge, des *suales*, colliers de perles de pâte sucrée de maïs torréfié (*pinole*), enveloppées dans des spathes du maïs, que l'on confectionne au Jalisco lors de fêtes de la vierge de la Guadalupe le 12 décembre. La deuxième photographie ferme la salle : il s'agit du portrait d'une jeune femme exhibant avec fierté son épi de maïs tatoué sur le bras gauche, témoignant ici de l'actualité du sentiment d'identification des Mexicains avec cette plante (Figure 35).

Figure 35 : « Evelin » (Ville de Mexico, Août 2018)

Photographie R. García Andrade

Conclusion

- 47 Après deux mois d'ouverture au public, *Maíz de mis amores* a été une exposition exceptionnelle sur le territoire français. Les retours reçus du public ont été très positifs. Ils marquent l'étonnement sur la richesse des variétés de ce grain et sur la multiplicité des usages gastronomiques. Pour le public d'origine mexicaine, l'exposition a réveillé des mémoires affectives très chères, sans omettre pourtant la découverte des procédures de transformation du grain, lesquelles peuvent être cachées dans le quotidien urbain. Dans le livre d'or, les témoignages autour de la stimulation gustative ont été fréquents et souvent, sur place, le public partageait l'envie d'aller manger tout de suite du maïs, des *tacos* ou bien il était prêt à aller chercher du *pozole* !
- 48 En parallèle à l'exposition, une série d'activités a eu lieu, contribuant à dynamiser la discussion autour du maïs et des enjeux contemporains qui concernent cette plante. Nous pouvons souligner la rencontre gastronomique guidée et conçue par la chef Mercedes Ahumada, les conférences des commissaires Pauline Rameau et Serge Bahuchet sur le Maïs dans le Mexique contemporain, des chercheuses Eva Lemonnier sur l'archéologie en pays maya et Françoise Aubaile-Sallenave autour de la circulation et de la mondialisation du maïs, et la projection du documentaire « Sunú » de Teresa Camou, suivi d'un débat avec l'anthropologue Ingrid Arriaga. Toutes ces activités ont contribué à enrichir l'échange avec le public intéressé. La curiosité a pu ainsi rencontrer l'expertise et les grands questionnements d'aujourd'hui.

- 49 Après l'exposition plusieurs voix intéressées à une itinérance se sont exprimées. Cependant, seule une option très modeste a été réalisée, celle des installations devant le bureau en France de l'UNAM (Université Nationale Autonome du Mexique). Ainsi du 28 octobre au 2 novembre 2019, une adaptation synthétique et réduite de *Maíz de mis amores* a été accrochée dans les vitrines du cloître de l'école de médecine de l'Université Paris Sorbonne, passage menant vers les bureaux de l'UNAM (Figure 36). En perspective, il est probable que le défi fondamental pour une itinérance réside sur la diversité de tailles des objets à exposer. Les possibilités restent ouvertes, surtout tenant compte de la force et de la noblesse du sujet.

Figure 36 : L'exposition à l'UNAM dans le cloître des Cordeliers (Paris)

Photographie S. Bahuchet

- 50 En perspective, il n'y a aucun doute qu'après une si longue trajectoire, depuis le téosinte jusqu'au *tacos* gourmet, le maïs reste un grain précieux qui réveille la fierté nationale des Mexicains, et parfois aussi celles des étrangers ayant visité le pays. Ce grain reste fondamental tant pour la subsistance que pour la dégustation plus sophistiquée des Mexicains.
- 51 La collaboration avec l'Institut culturel du Mexique a offert aux deux chercheurs l'opportunité précieuse de contribuer à un mode d'expression différent d'une publication académique. Finalement cette exposition est née de la conviction partagée, de la volonté même, de créer un support inédit, créant un dialogue entre les objets inanimés, les photos et les vidéos qui les mettent en mouvement. Ce dialogue répondait à notre besoin de transmettre nos résultats à travers un support didactique mais aussi artistique et ludique. Indéniablement, nous partageons la conviction que la construction commune et les expressions basées sur la confiance entre chercheurs,

muséologues et scénographes doivent être encouragées pour la réalisation des expositions.

BIBLIOGRAPHIE

Aubaile-Sallenave F., Rosales Adame J.J., Bahuchet S. 2021 – Saberes y prácticas tradicionales en el Occidente de México : las tesis de maestría del Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, 2008-2013. In : Argueta Villamar A., Rojas Serrano C. (Ed.) *Articulación de saberes en políticas de ciencia, tecnología e innovación*. Cuernavaca, UNAM-Centro regional de investigaciones multidisciplinarias : 109-123.

Bahuchet S., Kozłowski V., Merlin M. & Parent A. 2016 – Exposer l’Ethnoécologie au Musée de l’Homme. *Revue d’ethnoécologie* 9, DOI : 10.4000/ethnoecologie.2600

Katz S.H., Hediger M.L. & Valleroy L.A. 1974 – Traditional maize processing techniques in the New World. *Science* 184 (4138) : 765-773.

Leal-Almaraz R. 2008 – *Gestion paysanne des variétés locales du maïs dans la région de Chiquilistlan, Jalisco, Mexique*. Paris, Mémoire de Master, MNHN, 84 p.

Mohen J.-P. (Ed.) 2004 – *Le Nouveau Musée de l’Homme*. Paris, Odile Jacob/MNHN, 266 p.

Musée de l’Homme 2016 – *Le Musée de l’Homme Itinéraire*. Paris, MNHN, 128 p.

Rameau P. 2013 – *Au-delà du mythe de la milpa. Changements socio-agronomiques dans l’occident mexicain. Le cas de la municipalité de Tolimán, Jalisco*. Paris, Mémoire de Master, MNHN, 77 p.

Rameau P. & Bahuchet S. (ce numéro) – Le maïs au Mexique dans les collections du Musée de l’Homme. I - Le maïs et sa culture. *Revue d’ethnoécologie* (supplément 2).

ANNEXES

LE TERRAIN AVANT L’EXPOSITION

Conversation avec Pauline Rameau, par Ingrid Arriaga

Tout terrain de recherche est souvent une péripétie. Pauline Rameau, co-commissaire de *Maíz de mis amores* relate son expérience du terrain, deux ans après l’exposition, et huit après sa première visite au Mexique, en 2013.

Dans cet échange, Pauline revient sur ses premiers pas au Jalisco et son intérêt pour la *milpa*. Non prévue à l’origine, l’âme de l’exposition trouve ses fils sur le terrain de recherche et les allers-retours entre le Mexique et le travail de collections de Pauline Rameau et Serge Bahuchet au Musée de l’Homme à Paris. Pauline révèle comment « L’essence même de l’exposition est née comme une aventure humaine ». Voici un extrait de cette conversation.

LE SUJET DE RECHERCHE ET L’ARRIVÉE SUR LE TERRAIN

IA : *Quel était ton sujet de recherche ?*

PR : Au début l'idée était de travailler sur la *milpa*, tout d'abord sur la gestion des semences ; Serge m'avait proposé de travailler au Mexique et d'écrire un projet sur l'agriculture en lien avec ce pays. La *milpa* était un agroécosystème qui m'attirait ; je m'intéressais à la conservation de la diversité biologique : comment la diversité culturelle et la diversité biologique se rencontrent au sein de ce système-là.

IA : *Comment s'est déroulée ton arrivée sur le terrain ?*

PR : J'avais un encadrant au Mexique à l'Université d'Autlán qui était biologiste et m'a accueillie en me disant : « je ne sais pas ce qu'on va faire avec toi car la *milpa* n'existe pas au Jalisco, il va donc falloir que tu travailles sur autre chose : tu pourrais travailler sur le café ». Douche froide. Pour moi c'était hors de question de changer de sujet, cela faisait trois mois que je travaillais sur la documentation autour de la *milpa*, du café je ne connaissais rien. Alors, je suis partie de village en village en demandant s'ils cultivaient ou non cette fameuse *milpa*. Et à chaque fois la réponse était : oui ! Mais au moment de me la montrer, c'était seulement du maïs ; ce n'était pas ce que j'avais lu dans la bibliographie, qui était la représentation du maïs associé à la courge et au haricot : une idéalisation de la *milpa*. Mes premières recherches ont alors été orientées sur les causes de la transformation et de la disparition de cet agroécosystème, en tant que mythe et en tant qu'objet physique.

IA : *Ton terrain de recherche a été Chiquilistlán, un village dans l'État de Jalisco ; pourquoi là ?*

PR : J'ai en effet commencé au Jalisco, mais j'étais à San Pedro Toxín qui fait partie du *municipio* de Tolimán. Renata, une ancienne étudiante-chercheuse du laboratoire d'éco-anthropologie, avait déjà effectué un travail sur les variétés de maïs à Chiquilistlán, en 2008. Et de ce fait, après ma première étude, j'ai décidé avec Serge de retourner à Chiquilistlán et d'y effectuer une recherche plus approfondie sur le « pourquoi » de ces variétés. C'est là que le travail sur l'usage du maïs a commencé.

IA : *Et comment était le rapport avec les gens quand tu es arrivée à Chiquilistlán ? Comment as-tu travaillé ? As-tu repris les contacts de Renata ou pas du tout ?*

PR : Oui en partie il y a eu certains des contacts de Renata. Mais quand on est arrivé, on a surtout choisi de faire une présentation à la mairie : expliquer pourquoi on était là, qu'est-ce qu'on venait faire⁹. L'idée était de se présenter et de partager l'intérêt du musée, des collectes et ainsi de faire une première amorce. Les gens intéressés, des cultivateurs du village, sont venus vers nous. C'est là où tout le travail de recherche est passionnant : la rencontre. Être à la frontière d'un travail d'étude qui soit le plus objectif possible, en s'effaçant pour ne pas influencer leurs choix et leurs pratiques, et en même temps leur faire prendre conscience du fait que leur quotidien est extraordinaire, et peut intéresser le reste du monde et avoir un impact à plus large échelle.

IA : *Sur le terrain quel était le défi le plus prenant pour toi ?*

PR : Je pense que le plus difficile c'était... comment dire ça clairement : d'être une nana étrangère qui arrive en pleine campagne pour travailler sur l'agriculture ; ça éveille la curiosité dans la campagne mexicaine. Les cultivateurs et les paysans ne comprennent pas vraiment ce qu'une étrangère vient chercher à l'autre bout du monde quand, selon eux, nous avons déjà toute la connaissance et les technologies outre-Atlantique. Au

début ça n'a pas été évident mais j'ai réussi à l'accepter et à m'adapter... et à me faire accepter. Je me souviens d'un de mes premiers entretiens avec un agriculteur qui ne me regardait même pas ! J'étais introduite par une jeune fille qui était censée simplement me présenter et s'en aller, et qui au final est restée tout au long de l'entretien pour fluidifier l'échange. Les réponses étaient les plus brèves possibles, c'était vraiment sans engouement. Je posais une question et la réponse était adressée à mon accompagnatrice. Ces situations n'étaient pas forcément évidentes au début mais après coup, cela m'a invité à reconsidérer mon propre positionnement qui était d'être purement objective et de ne rien laisser transparaître. Alors que si l'interlocuteur sent l'intérêt et l'engagement, il se sent nécessairement en confiance, et valorisé. Bien que la démarche puisse surprendre à première vue, les agriculteurs commencent au fil des rencontres à voir les choses différemment et se prennent au jeu en posant un autre regard sur ce qu'ils font, et sur l'importance que ça peut avoir biologiquement et culturellement parlant.

Figure 1 : Dans les champs : Pauline s'entretient avec Don Roberto sur sa *milpa* (Chiquilitzli, 6 août 2017)

© S. Bahuchet

IA : Ta recherche n'était pas que dans les champs ; pour la transformation des grains et l'usage du maïs, tu allais dans les foyers ? Comment ça s'est passé ?

PR : Oui pour l'étude sur l'usage du maïs il devenait évident que je devais rencontrer l'espace de la cuisine et pour ça il est vrai que j'avais plus de facilité que Serge ! Mais en fait l'un et l'autre, le champ et la cuisine, se complètent naturellement. C'était vraiment intéressant d'arriver à faire dialoguer les membres de la famille. On se retrouvait tous ensemble à partager le repas en parlant de ce qu'on était en train de manger, et du pourquoi et du comment : du quotidien, de la fête, des préférences, des choix. En partageant un repas on parle de tout : de la transformation, de la cuisine, mais aussi de l'agriculture et du coup la porte s'ouvre beaucoup plus facilement, le lien est déjà là. C'était une approche plus générale en fait, moins technique et finalement beaucoup

plus personnelle. Je pense que de là est née une envie de partager plus fluide, sur la table dans un espace ouvert de partage.

Figure 2 : Dans la maison : Doña Maria apprend à Pauline à faire les *suales*, chapelets de papillotes de *pinole* (pâte de maïs sucrée à base de grains torréfiés). (Chiquilistlán, 5 août 2017)

© S. Bahuchet

LA PHOTOGRAPHIE ET LES GERMES DE L'EXPOSITION

IA : Comment as-tu intégré la photo sur le terrain ?

PR : Au début la photo ne faisait pas partie la recherche. C'était instinctif, ma sensibilité a fait que j'ai pris des photos sur le terrain. Et puis, de fil en aiguille je me suis rendu compte de son rôle complémentaire dans l'étude du geste et la documentation des collections. La collecte d'objets pour les collections du musée était à la base un travail pour financer mes recherches ; elle est venue fusionner avec la recherche en elle-même. La photo de terrain a alimenté ce travail de collecte, parce que l'idée des collections de recherche en ethnobioscience, ce n'est pas juste de collecter un objet inerte, mais de le mettre en situation, il faut le mettre en main et ainsi la photo a tout son intérêt là-dedans. Cette fusion est née du fait qu'avec Serge je partageais la recherche et ce travail dans les collections ; c'est devenu indissociable en fait, tout s'alimentait et se complétait. C'était évident. Mais à la base je faisais de la photo parce que j'en ai toujours fait, c'est une passion pour moi !

IA : Comment les gens réagissaient à ton intérêt photographique ?

PR : La photo a toujours fait partie de ma vie, c'est plus fort que moi, je ne peux pas m'en empêcher ! Ça a été un exercice hyper-intéressant car la photo c'est un peu comme une méditation pour moi ; je capte quelque chose qui me parle et qui me fait vibrer, et ça c'est un dialogue de moi à moi, et de moi avec l'environnement. Le fait de prendre des gens en photo ça n'a pas toujours été évident. J'avais plus l'impression

d'être intrusive qu'autre chose, ce qui fait qu'au début ce n'était pas vraiment assumé. Mais parce qu'en face de moi j'ai eu la chance d'avoir des personnes disposées à se laisser photographier, je me suis lancée. Ma vision de la photo est de capter le moment tel qu'il est, je ne l'ai jamais imposé et je n'ai jamais demandé de poser ou de répéter ou quoi que ce soit. J'adore capturer des expressions, des gestes, mais c'est vrai que je n'ai pas toujours été à l'aise, parce que je ne voulais pas déranger. Là où avec l'œil nu on capte un moment et une image, avec l'appareil photo on introduit un troisième élément, un filtre entre nous qui nécessairement biaise. Donc si la personne est en confiance, ce biais n'existe quasiment plus, mais si la personne n'est pas habituée, soit à moi en tant que photographe, soit à la photo en elle-même, c'est moins évident de la mener. Mais de manière générale la retenue était davantage la mienne que la leur.

IA : A quel moment l'idée de l'exposition est née sur le terrain ?

PR : En fait ce n'est pas exactement sur le terrain parce qu'à ce moment-là tout ce travail était dans l'objectif de faire une thèse. C'est plutôt au moment où le projet de thèse s'est évaporé que l'idée de l'exposition est arrivée. C'était un vrai questionnement : qu'est-ce que je fais de cet investissement de plusieurs années, et aussi vis-à-vis de tous ces gens que j'avais rencontrés. Je n'ai pas trouvé correct d'avoir passé tant de temps chez eux à leur poser des questions, pour que ça reste endormi dans mes carnets et que personne ne sache rien de tout ça. L'idée de l'exposition c'était ainsi leur donner la parole. En même temps c'est lié à toute une réflexion sur la recherche et l'académie. Avec Serge on n'arrêtait pas de parler de comment valoriser les collections de recherche, qui ne sont pas mises en avant dans le musée lui-même. Est-ce qu'on crée une base de données, est-ce qu'on fait des expositions ? Sur quelle thématique ? Comment la rend-on accessible à un autre public ? C'est apparu comme une évidence : on a une recherche en commun, on travaille en commun sur les collections et donc on fait une exposition. Et puis avec le support photo existant, il n'y avait plus qu'à le matérialiser.

IA : D'un point de vue personnel comment ce besoin de mise en valeur est-il apparu ?

PR : Cette recherche est infinie. J'ai travaillé pendant six ans dessus et je pourrais y passer de nombreuses autres années. Si j'ai dédié ces années-là à la recherche, c'est parce que ça me passionnait. J'aurais volontiers continué mais le contexte n'était plus viable. C'est ça qui m'a fait arrêter. Cette idée de devoir mettre un terme, a forcément été frustrante, j'ai eu un sentiment de quelque chose d'inachevé. Le fait de l'avoir transformée en exposition m'a permis de guérir cette frustration. C'est dans les deux sens, c'est-à-dire que l'exposition pour moi c'était donner la voix à tous ces gens qui m'ont accordé leur temps et leur espace, et du coup de valoriser cette entité non personnelle qu'est le mouvement politique et culturel autour de la conservation du maïs. Mais c'est aussi, en le mettant en lumière, une envie de le partager avec un autre public que le public académique. C'est une forme de dialogue qui me parle.

RENDRE VISIBLES LES COMBATS POUR LA CONSERVATION DES SEMENCES

IA : La conservation des semences au Mexique est un sujet forcément politique, l'exposition l'était aussi ?

PR : À l'origine, cette recherche était alimentée par un sentiment de luttés et de revendications. J'étais contre les aberrations de l'agriculture industrielle, révoltée par les OGM, et petit à petit cette position s'est transformée. Exposer c'est clairement un

acte politique, de toute façon même le choix de travailler sur la conservation des semences, c'est un choix éthique et politique, mais là où j'ai commencé avec une énergie de lutte et de rejet de certaines pratiques, et bien au fur et à mesure ça s'est transformé en une volonté de valoriser ce qui est fait au-delà, d'arrêter d'alimenter l'énergie du « contre », et alimenter l'énergie du « pour ». C'est aussi pour ça que je pense que les choses se sont faites de cette manière-là et que je me suis retrouvée à travailler sur la conservation du maïs. Mon intérêt était porté sur les pratiques et les savoirs en lien avec la conservation de cette diversité ; c'était une approche totalement différente de l'agronomie ou de la génétique des plantes. Cette préservation est faite par certains par conviction écologique et politique, mais par d'autres, juste par amour de la conservation des pratiques et des semences et c'est ça que j'aime mettre en avant.

IA : Sur les échanges, quels étaient les éléments de valorisation qui étonnaient tes interlocuteurs ?

PR : Déjà le simple fait d'être là, et de poser des questions. Ils ne comprenaient pas pourquoi, en tant qu'étrangère j'arrivais ici pour poser des questions sur le maïs. Toute ma recherche est basée sur le quotidien : qu'est-ce que tu manges tous les jours ? Pourquoi ? Comment tu le transformes ? Plusieurs fois je me suis mis à leur place, en me demandant comment ça serait si quelqu'un venait me poser les mêmes questions ; et il est facile de se dire qu'il n'y a pas grand-chose d'intéressant à première vue dans la manière dont on mange ! Et puis la démarche de recherche en elle-même suscite un certain étonnement. Le fait de partager leur quotidien et de participer aux activités en mettant la main à la pâte, les interpelle vraiment. Sans parler du fait que je tenais à apprendre à faire moi-même les tortillas : ça a été un vrai événement, après ça j'étais adoptée, prête à marier ! C'est par la suite qu'effectivement l'importance de cultiver certaines variétés et pas d'autres, les transformer de telle manière et pas autrement, choisir de consommer cette variété pour telle occasion, etc., devint plus évident pour eux. Je pense que c'est une prise de conscience qui leur amène un autre regard sur leur quotidien, et finalement sur eux-mêmes. C'est là où ce qui est banal et quotidien devient quelque chose qui peut être exceptionnel et valorisant. Finalement, c'est un changement de regard.

NOTES

1. - Centro Universitario de Ciencias biológicas y agropecuaria (CUCBA) et Centro Universitario de la Costa Sur (CUCSUR, à Autlán).
2. - Rappel : à cause du transfert des collections ethnographiques vers le futur Musée du quai Branly en 2001-2003, un nouveau schéma directeur a été défini pour rénover le Musée de l'Homme, autour de « l'histoire naturelle de l'Homme et l'histoire culturelle de la nature ». Plusieurs groupes de réflexion ont conçu le nouveau parcours, de 2003 à 2008. En 2008-2009, le projet muséographique a été défini et mis en chantier. La réalisation sur place a été faite en 2013-2014, et le nouveau musée a été ouvert au public le 15 octobre 2015.
3. - Les chercheurs et étudiants ayant contribué aux collectes au Mexique sont : Françoise Aubail, Serge Bahuchet, Anouck Bessy, Charles Bousset, Marianna Fenzi, Ruben Garcia Andrade, Johana Larco-Laurent, Renata Leal Almaraz et Pauline Rameau.
4. - Des catalogues des objets du maïs des collections d'éco-anthropologie au Musée de l'Homme sont en cours de publication, dans la *Revue d'ethnoécologie* en ligne ; tous les objets présentés dans

l'exposition de l'Institut culturel y seront inclus, décrits et signalés (Rameau & Bahuchet ce numéro).

5. - Les objets ont été collectés dans de très nombreux lieux différents, depuis les villages jusqu'aux quincailleries et aux marchés ruraux et urbains ou les boutiques d'arts populaires et de souvenirs. Les informations proviennent principalement des recherches approfondies conduites au sein de communautés villageoises par R. Leal Almaraz (2008) sur les variétés de maïs et par P. Rameau sur la pratique de l'agriculture et l'alimentation (cf. Rameau 2012), tout particulièrement en 2017-2018.

6. - L'Institut culturel du Mexique est situé 119 rue Vieille-du-Temple, 75003 Paris. Site web : <https://icm.sre.gob.mx/francia/index.php/fr/accueil/icm-menu-acceuil>

7. - Par charité nous ne commentons pas ici les restaurants français « texmex », de cuisine annoncée comme mexicaine, ni la présence de *tacos* qui sont tous faits avec de la farine de blé !

8. - *nixtamal* : résultat du procédé consistant à cuire les grains de maïs dans de l'eau alcaline. Cette transformation exceptionnelle, pré-hispanique, est caractéristique du Mexique et du Guatemala et n'est pas pratiquée dans les autres régions d'Amérique latine (cf. Katz et al. 1974). Ce procédé est également employé dans l'industrie alimentaire mexicaine.

9. - Entre temps, en 2015, on avait réalisé une vitrine dans le musée de l'Homme rénové, basée sur les variétés collectées à Chiquilistlán par Renata. On revenait à la mairie avec un certificat officiel de remerciement pour le don des variétés et pour présenter cette vitrine, comme préliminaire à ma nouvelle recherche complémentaire.

RÉSUMÉS

En 2019, l'Institut Culturel du Mexique à Paris et les chercheurs du laboratoire d'Eco-anthropologie du MNHN ont réalisé une exposition ambitieuse, *Maíz de mis amores*, consacrée à l'évocation de la place de cette plante alimentaire majeure dans la vie quotidienne du Mexique contemporain. Cette exposition était basée sur les collections d'objets réunies au cours des séjours sur le terrain et les photographies prises à ce moment. Cet article situe ce projet dans le courant des recherches menées par le laboratoire au Mexique, il en explique la démarche du point de vue de l'ICM et expose les choix muséologiques et scénographiques ayant conduit à l'exposition. Celle-ci est ensuite détaillée sous la forme d'un parcours illustré.

En 2019, el Instituto Cultural de México (ICM) en París e investigadores del laboratorio de Eco-anthropología del Museo Nacional de Historia Natural (MNHN) produjeron una ambiciosa exposición, *Maíz de mis amores*, la cual abordó el lugar de esta importante planta alimenticia en la vida cotidiana del México contemporáneo. Esta exposición se basó en las colecciones de objetos y fotografías reunidas durante los viajes de trabajo de campo. El presente artículo sitúa este proyecto en la investigación actual que el laboratorio en mención lleva a cabo en México, explica el planteamiento desde el punto de vista del ICM y explica las elecciones museográficas y escenográficas que dieron lugar a la exposición. A continuación, la exposición se detalla en forma de recorrido ilustrado.

In 2019, the Cultural Institute of Mexico (CIM) in Paris and researchers from the MNHN's Eco-anthropology laboratory produced an ambitious exhibition, *Maiz de mis amores*, dedicated to evoking the place of this major food plant in the daily life of contemporary Mexico. This

exhibition was based on the collection of objects gathered during field trips and the photographs taken at that time. This article situates this project in the current research conducted by the laboratory in Mexico, explains the approach from the point of view of the CIM and explains the museological and scenographic choices that led to the exhibition. The exhibition is then detailed in the form of an illustrated tour.

INDEX

Palabras claves : maíz, México, exposición, agricultura, consumo, usos

Keywords : maize, Mexico, exhibition, agriculture, consumption, uses

Mots-clés : maïs, Mexique, exposition, agriculture, consommation, utilisations

AUTEURS

SERGE BAHUCHET

Professeur, UMR 7206 Éco-anthropologie, Muséum national d'Histoire naturelle

INGRID ARRIAGA

Institut culturel du Mexique à Paris, 119 rue Vieille-du-Temple, 75003 Paris -
iarriaga.idemex@gmail.com

PAULINE RAMEAU

chercheuse associée UMR 7206 - pauline.rameau@gmail.com

ESTEFANÍA ANGELES

Calle Tres Cruces n°47, Colonia Villa Coyoacan, CP: 04000, Ciudad de México -
eangeles@fundacionjaviermarin.mx