



Boris Wastiau,
un anthropologue
fasciné et fascinant.

Boris Wastiau

Manger, c'est bien plus que ça

Jeune d'allure, une grande silhouette – 1 m 93 – me rejoint autour d'une table du café de l'Alimentarium. Tout sourire et chaleureux à l'accueil, Boris Wastiau, directeur de l'Alimentarium, se montre concentré quand il répond aux questions, enthousiaste dans sa vision, mesuré dans ses propos. D'un côté, le manager, de l'autre l'anthropologue, l'historien. Un homme frotté adolescent déjà à d'autres cultures, et très tôt à la gestion d'un musée, en Belgique à 26 ans, puis à Genève, aujourd'hui à Vevey. L'entretien a duré près de deux heures. Extraits.

TEXTE: **FABIEN DUNAND**

Boris Wastiau est né en Belgique, à Charleroi, en 1970. Sa mère enseigne la religion protestante. Son père est d'abord directeur de centres médico-sociaux s'occupant de jeunes en difficulté, avant de s'engager au service de programmes de développement en Afrique centrale, au Congo – le Zaïre à l'époque – au Burkina Faso, au Rwanda. Resté scolarisé en Belgique, le jeune Boris découvre l'Afrique pendant les vacances, à 15 ans, en même temps que le plaisir d'étudier sa culture au travers de la petite bibliothèque de brousse de son père. Il y avait là, notamment, un ouvrage d'un anthropologue français, Georges Balandier, *Afrique ambiguë*. « C'est ainsi qu'est né mon intérêt pour l'ethnologie, dont j'ai fait le sujet de mes études. »

Ce parcours va le conduire à l'Université libre de Bruxelles, puis aux universités de Coimbra, au Portugal, et d'East Anglia, en Grande-Bretagne, où il obtiendra son

doctorat en 1997, avec une thèse sur les rituels de possession en Afrique centrale. Parallèlement, il a aussi beaucoup voyagé en Amérique latine. Mais dès 1996, il est engagé comme l'un des trois directeurs de collections du Musée royal de l'Afrique centrale à Tervuren, près de Louvain. Rebaptisée depuis AfricaMuseum, l'institution possède les plus incroyables collections africaines au monde.

En 2000, c'est là que Boris Wastiau organise une exposition qui va faire parler d'elle et de lui: *ExitCongo-Museum, A Century of Art with/without Papers*. 125 chefs-d'œuvre de l'art rituel congolais y sont présentés, accompagnés d'un appareil critique qui retrace leur origine et le mode de leur acquisition par les amateurs d'« art tribal ». En juin 2001, dans la revue *Anthropology Today*, Raymond Corbey la décrit comme un effort courageux, qui contribue à travers l'art à établir la « douloureuse cartographie d'un nouveau monde postcolonial ».

L'APPEL DE LA SUISSE

Le retentissement de l'exposition belge incite des étudiants de Jacques Hainard, alors directeur du Musée neuchâtelois d'ethnographie, à inviter Boris Bastiau à Neuchâtel. C'est le début d'un enchaînement de circonstances qui vont lui valoir, en 2007, d'être engagé comme conservateur des départements Afrique et Amérique du Musée d'ethnographie de Genève, le MEG. Jacques Hainard vient d'en prendre la direction pour les quelques années qui le séparent de la retraite. Et c'est Boris Wastiau qui lui succède en 2009.

Entré au Musée d'ethnographie de Genève en 2007, vous en devenez le directeur en 2009. Vous participez à la rénovation totale du musée qui s'installe dans un nouveau bâtiment contemporain en 2014. Le MEG obtient le Prix européen du musée en 2017. C'est un magnifique parcours. Pourquoi quitter Genève ?

B. W. Pendant ma formation, je n'avais jamais envisagé de travailler dans un musée. Je me voyais dans l'enseignement ou dans des programmes de développement. Et depuis, je n'ai jamais quitté les musées. Mais après onze ans en Belgique et douze au Musée d'ethnographie de Genève, j'avais envie de relever un nouveau défi. Le travail était fait, le MEG était lancé. En venant à l'Alimentarium, j'abordais

Le jardin botanique à l'entrée de l'Alimentarium.



un domaine différent, mais sans changer de métier ni d'intérêt. Je continue d'avoir une approche anthropologique, une approche universelle des humains, tous impliqués dans le système alimentaire.

Le communiqué de la Fondation Nestlé qui annonce la nomination, dès le 1er avril 2022, de Boris Wastiau à la tête du Musée de l'alimentation de Vevey ne dit pas autre chose. Pour expliquer le choix du nouveau directeur, il relève que «son approche internationale et son expertise anthropologique en font un atout majeur pour l'Alimentarium, dont la mission est de comprendre les enjeux de l'alimentation et sa relation avec la santé, les communautés et la planète.»

Qu'est-ce qui vous a séduit à l'idée de reprendre la direction de l'Alimentarium ?

B. W. L'Alimentarium est une institution qui doit beaucoup à son fondateur, Martin Schärer, un muséologue visionnaire qui a su en faire un projet thématique global. Ce n'est pas le musée d'une discipline, comme un musée des beaux-arts. Ce n'est pas un musée de niche, à l'image d'un musée de la Réforme. Ce n'est pas non plus le musée d'une collection, d'armes à feu ou d'objets de design par exemple. Dans le domaine de l'alimentation, on trouve aussi beaucoup de musées consacrés à un produit ou à une marque. L'Alimentarium est le seul projet qui englobe tous les aspects de l'alimentation et de la nutrition humaine dans le monde entier aussi bien qu'à travers les âges et toutes les disciplines qui peuvent s'y rapporter. Il s'agit d'une institution unique avec une vision anthropocène du monde dans lequel on vit. Et c'est dans ce domaine que mon expertise était attendue en même temps que de profiter de mon expérience acquise au MEG : au niveau international, mais aussi dans l'ouverture aux sociétés locales, aux réseaux sociaux et à la transition numérique d'un musée.

Vous êtes en fonction à l'Alimentarium depuis deux ans, quels objectifs vous êtes-vous fixés ?

B. W. Le premier objectif était de faire remonter le niveau de fréquentation. Jusqu'en 2016, l'Alimentarium enregistrait entre 60 000 et 75 000 entrées, ce qui est énorme pour un musée et une ville de cette taille. À partir de

cette date, le recul, accéléré par la période Covid, a fait tomber la fréquentation jusqu'à 36 000 entrées. Nous accueillons aujourd'hui tout près de 50 000 visiteurs par an, sur la base d'un comptage beaucoup plus strict. Nous sommes donc sur la bonne voie grâce à l'engagement de toute l'équipe et du Conseil de Fondation. Pour y parvenir et aller plus loin, il a fallu mettre en place une nouvelle organisation, acquérir de nouvelles compétences et se projeter dans l'avenir. C'est ce que nous avons fait dès 2022 en présentant un programme stratégique Alimentarium 2025, date à laquelle l'établissement célébrera ses 40 ans.

Que faut-il attendre au-delà de ce premier succès ?

B. W. Ce programme anticipe la refonte progressive du musée dont les premiers effets seront visibles dès l'année prochaine. Nous avons sans attendre mis sur pied un programme d'activités qui n'existait pas, des ateliers culinaires, des événements, des conférences, des visites guidées. Il est décliné chaque semaine en fonction de nos différents publics et repose sur des partenariats dans le monde associatif, culturel, éducatif, économique. Signe de notre engagement sociétal, 24 partenaires participent aujourd'hui à notre programme.

L'adaptation des infrastructures pour augmenter nos capacités d'accueil et leur accessibilité, rendre possible une scénographie combinant expos permanente et temporaires, comme la création d'un auditorium, font partie de projets à plus long terme. De même que le repositionnement de notre identité verbale et visuelle en n'oubliant jamais, au final, la pertinence de notre présence au niveau local et international.

Quelles sont vos autres réalisations, les changements que vous avez apportés à l'Alimentarium ?

B. W. Sans pouvoir tout citer, je mentionnerai notre première exposition photos « Manger dehors » qui vous transporte d'un marché aux poissons en Corée du Sud à un repas de quartier au Mexique, en passant par une pause entre jeunes en Suède. Le repas en plein air, est-ce une mode de notre temps, ici une contrainte, là un plaisir convivial, une simple



Démonstration culinaire.

commodité ailleurs ? C'est à cela que répond l'expo. Elle est aménagée autour d'un petit forum en hémicycle qui nous permet d'organiser des rencontres, y compris en audiovisuel avec des conférenciers extérieurs.

Quels publics accueillez-vous et quels messages souhaitez-vous transmettre ?

B. W. Nos publics sont très variés. Il y a les autodidactes qui viennent ici par curiosité, pour apprendre. Il y a ceux qui cherchent à se distraire en participant à un événement, ou un moment de détente en famille ou entre amis. Ils vont par exemple participer à l'espace game. D'autres ont un lien personnel ou professionnel avec les métiers de bouche ou travaillent dans l'industrie agroalimentaire. Notre rôle est de répondre à ces différentes attentes en montrant, de manière plus ou moins ludique, que l'alimentation est un système complexe qu'il faut aborder et comprendre sur la base des faits plutôt que des idéologies.



Des expos adaptées à tout public.



Exposition *Dégoût*, balade dans un intestin.

Dans quelle mesure serais-je un autre en sortant de votre musée ?

B. W. Il faut un peu de temps pour que ça fonctionne. Mais si on participe aux activités déjà proposées – les démonstrations culinaires quotidiennes ou les démonstrations scientifiques – il y a un effet indéniable. Ça touche les gens. Je suis surpris par le nombre de visiteurs qui s'étonnent eux-mêmes de leurs surprises et de leurs découvertes. Cela permet à chacun de développer sa propre éthique, de maîtriser ses choix, d'aborder les choses en contrôlant ses émotions. Je pense qu'on en sort plus lucide.



Des expos digitalisées.

On n'a jamais autant parlé d'alimentation saine, il n'y a jamais eu autant d'émissions culinaires sur les écrans télé et les réseaux sociaux. La publicité ne cesse de nous rappeler qu'il faut manger cinq portions de fruits et légumes par jour, etc. Et pourtant, il n'y a jamais eu autant de personnes en surpoids ou obèses dans nos sociétés. Où est le bug ?

B. W. Je n'ai pas la réponse à cette question. Mais la future exposition permanente de l'Alimentarium aura pour but d'essayer de faire comprendre deux choses à nos visiteurs. D'abord que toutes les phases du circuit alimentaire – production, transformation, transport, consommation – ont un impact sur notre environnement et sur notre santé. Ensuite que deux milliards d'êtres humains mangent aujourd'hui au-delà de ce qui est nécessaire alors qu'un milliard est sous-alimenté. Soit trois huitièmes de la population mondiale qui souffrent physiquement en raison de leur alimentation alors que beaucoup d'autres souffrent aussi, mais de la mauvaise qualité de ce qu'ils mangent.

La scénographie mettra notamment en œuvre un présentoir de nourriture sur 18 mètres de long, pour dire «voilà ce qu'on mange». A l'étage, le visiteur pourra s'informer sur les différents éléments de notre alimentation : protéines animales et végétales, légumineuses, etc., ainsi que sur les recommandations de la médecine en matière de nutrition. Pour finir, une frise reproduira des tableaux des XVI^e et XVII^e siècles, essentiellement des natures mortes flamandes, qui permettront de constater qu'une part considérable de la nourriture que nous consommons a une origine coloniale. Elle est issue de variétés transplantées dans nos régions à la suite du mouvement de colonisation, de la pomme de terre au maïs, de la tomate au haricot. Des barrières culturelles et sociales sont tombées – l'aristocratie ne mangeait pas de racines et la culture de la pomme de terre s'est d'abord heurtée à de sérieuses résistances – pour déboucher avec le temps sur la surabondance de la nourriture et le développement de l'opulence.

Et ce développement n'est plus possible ?

B. W. Non. La planète devrait nourrir 10 milliards de personnes en 2050 en procurant à chacune d'elle un apport énergétique moyen

de 2'500 calories par jour pour qu'elle soit correctement, et équitablement, alimentée. Cette réalité implique de rechercher de nouveaux aliments – champignons, algues, insectes, viande artificielle... – adaptés aux goûts culturels. Nous consommons aujourd'hui une infime variété du vivant, essentiellement des céréales (blé, riz, maïs) et des animaux domestiqués il y a sept à huit mille ans. Nous devons trouver des alternatives tout en adaptant toutes les productions à la protection de l'environnement. De quoi déprimer? Je ne crois pas. Je pense qu'il est possible de vivre une «frugalité heureuse», faite de saveurs, de textures, de diversités... et du plaisir social de se retrouver à table.

L'industrie agroalimentaire, les aliments transformés, de même que les fast-foods en tout genre sont souvent pointés du doigt. Qu'en pensez-vous?

B.W. Je dirais d'abord que la situation est complexe. Dans cette critique qui grandit par rapport à la nourriture industrielle, et qui est justifiée, il faut bien voir que les responsabilités sont partagées. L'agroalimentaire et les grandes chaînes de fast-food répondent à l'évolution d'une société de plus en plus urbaine, où les consommateurs ont changé leurs habitudes, n'ont plus le temps ou l'envie de faire la cuisine. Mais il y a un autre courant qui se développe fortement sous l'influence des ONG non gouvernementales et des autorités publiques. Pour cadrer la publicité, rappeler les effets nocifs des excès de sucre, de graisses ou d'alcool. Pour rappeler les principes de base d'une alimentation saine. Pour faire en sorte que les consommateurs puissent agir avec discernement, en connaissance de cause. C'est le but des exigences de plus en plus marquées en matière de transparence sur la nature et le contenu des produits, leur provenance, leur effet sur la santé, la structure de leur coût. Tout cela est aussi en pleine évolution et tend à ce que tous les acteurs du système alimentaire, producteurs, industriels, distributeurs, consommateurs, prennent leur part de responsabilité.

Quel est à vos yeux le rôle de la gastronomie dans le jeu complexe de tout ce qui tourne autour de la table et de ses plaisirs?



La cuisine où se déroulent les démonstrations culinaires.

B.W. J'ai du respect pour la gastronomie, celle des guides et des étoiles, mais ce qui m'intéresse davantage c'est ce qui compte pour toute alimentation de qualité, quelle qu'elle soit: c'est l'art de préparer les aliments, la connaissance des produits, des techniques et de leur environnement culturel. Tout ce qui permet de partager simplement un repas de plaisir.

Pure curiosité: quels sont les aliments préférés du directeur de l'Alimentarium?

B.W. Je mange de tout, mais j'aime énormément les fruits, même s'il faut être patient pour les savourer à maturité. Comme les poires comices, par exemple, il faut parfois attendre deux semaines pour les manger juste parfaites. D'autres fruits me rappellent de bons souvenirs au niveau olfactif, comme les passiflores ou la banane.

Voilà les fruits de la passion de Boris Wastiau... • FD

La salle du café où sont exposés des objets rares dans les vitrines.

