

# Sugar Daddies

## sucres, fermentations, et douceurs

thema = une je + un workshop

designer intervenante : Denise Bresciani / partenariat avec le [Centre d'Art La Cuisine](#) – Nègrepelisse

---

### ↳ Présentation en bref (résumé de 315 mots)

À l'heure où régimes paléo, low-carb ou « zéro sucres » se multiplient, il semblerait pourtant que les produits très sucrés peuplent encore les rayonnages des supermarchés, comme les étals des pâtissier.e.s, qu'ils ou elles soient vegans, top chefs télévisé.e.s ou étoilé.e.s au Michelin. Si le sucre est adoré autant qu'hai, c'est peut-être qu'il n'existe pas un mais des sucres : du paquet premier prix blanc de sucre blanc raffiné aux alternatives rousses et coûteuses (sucre rapadura), du sucre de canne au sucre de betterave, les formes de ce matériau culinaire de base sont multiples. Au-delà de ces seules variantes, ce sont les connotations et les imaginaires du sucre qui semblent infinis, du Banga ou Coca qu'on accuse les populations pauvres de surconsommer, aux macarons mythiques de Pierre Hermé, des sucettes d'Annie chantées par Gainsbourg à l'univers pop-sucré de Katy Perry trônant nue sur un nuage de barpapapa dans le clip de « California Gurls ». Si le sucre semble si évident, c'est peut-être aussi qu'il faut le rendre à son histoire : produit raffiné, le sucre est le résultat de l'exploitation des personnes afro-descendantes travaillant dans les champs de canne à sucre, dont l'image est encore trop souvent utilisée pour signer le packaging de produits doux et « exotiques ». Le thème *Sugar Daddies* vise à questionner imaginaires, valeurs et possibles du sucre en rassemblant des intervenant.e.s spécialistes de sa façon, de son histoire et de ses usages. Les étudiant.e.s du master Design Transdisciplinaire de l'université Toulouse – Jean Jaurès s'associent à la Cuisine, centre d'art et de design de Nègrepelisse pour une conférence suivie d'une résidence d'une semaine avec la plasticienne invitée Denise Bresciani, spécialiste de l'art culinaire. Pendant ce temps privilégié, des scénarios de production, conservation, utilisation du sucre seront produits, avec l'intention de sortir de la moralisation du sucre, pour le repolitiser et le repenser.

### ↳ Une note sucrée et politisée pour clore le cycle « Le corps et ses plaisirs »

En 2017, la journaliste Danièle Gerrens publie son livre *Zéro Sucre*, où elle raconte une année de vie au cours de laquelle elle a supprimé ce composant de son alimentation. *Le Point* annonce la sortie de l'ouvrage en titrant « **Zéro sucre** : un joli teint, moins de sinusites et une pêche d'enfer ! ». L'article liste ainsi les bénéfices d'une alimentation sans sucres, sans oublier celui, principal, de la perte de poids. Les imaginaires alimentaires occidentaux sont marqués par une culture des régimes (*diet culture*) qui focalise son regard sur les effets directs de l'alimentation sur la silhouette. **Minceur** est synonyme de santé, et les régimes et modes se succèdent pour savoir quelle règle alimentaire fera atteindre le Graal du corps parfait, surtout pour les femmes dont le corps est davantage soumis aux impératifs de beauté. Après les années « *Fat Free* » (sans gras) où les graisses ont été diabolisées, c'est donc aujourd'hui le sucre qui est chassé des régimes alimentaires dans l'espoir d'atteindre des **objectifs santé** souvent mal définis. Au moment où les régimes *paleo* ou *low carb* ont le vent en poupe, on observe cependant que l'industrie agro-alimentaire continue de proposer à la vente des produits très sucrés (sodas, bonbons), en ciblant prioritairement les enfants dans les publicités et aux caisses des supermarchés. Dans le champ médiatique, les émissions *Top Chef* ou plus encore *Le Meilleur Pâtissier* et *Sugar Rush* investissent autrement le sucre, qui devient alors

**matière d'invention**, ciment de macarons inventifs et source renouvelée de plaisir associé à l'insouciance des goûters enfantins.

**Un tel panorama fait voler en éclat l'idée qu'il existe « un » sucre.** En effet, ce mot désigne aussi bien tous les sucres contenus dans nos aliments (glucides simples, complexes) que le matériau sucre, une somme de grains blancs extraits de la canne à sucre, de la betterave ou encore de la palme. Le sucre est donc à la fois le comburant de nos corps, et une matière d'invention qu'il est possible de dissoudre, solidifier, brûler, cuire, sécher. Chimiquement, des processus de production comme la **fermentation** ou l'alcoolisation produisent du sucre, au sens large du terme. Toutefois, il est impossible de considérer le matériau brut sans historiciser celui-ci. Le sucre a en effet une histoire, et il est irrémédiablement lié à des rapports de pouvoir. Nous avons déjà évoqué la question de la **perception normative des corps** : le corps gros est souvent associé à une consommation excessive de graisses et de sucres, et l'oppression grossophobe est aujourd'hui nommée et combattue. Il suffit de remarquer à quel point le confinement (lié au COVID-19) a généré des discours sur la peur de grossir pour repérer dans quelle mesure nos sociétés reposent sur la production d'un « bon » corps, prioritairement jugé selon son apparence. D'autres rapports de pouvoir traversent bien sûr le sucre : suivre sa trace, c'est découvrir une **histoire coloniale** qu'on se gardera d'observer comme un passé distant et révolu. La consommation de sucre n'est possible qu'en raison de l'exploitation de végétaux sucriers comme la canne à sucre. Historiciser le sucre revient à regarder son trajet sur les corps, à commencer par ceux des personnes afro-descendantes déplacées et exploitées par l'esclavage. Les **corps minorisés** car racisés peuvent directement planter, entretenir, **récolter la canne**, mais sont aussi indirectement touchés par les **produits chimiques** liés à l'exploitation agricole (produits utilisés pour traiter le mildiou, éliminer les insectes parasites, etc). Le sucre implique donc des rapports imbriqués de **race et classe**, dans la mesure où il participe à la fabrication d'une ligne de partage entre ceux qui extraient le sucre (personnes exploitées par l'esclavage) et ceux qui le consomment (comme produit de luxe, raffiné, dans un contexte gastronomique d'appréciation du produit).

Le sucre implique également des **questions de genre**, quand bien même celles-ci sont moins saillantes que celles évoquées précédemment. Le titre même de ce thème, *Sugar Daddies*, évoque l'expression argotique désignant un rapport amoureux, ou relation de service sexuel, unissant un homme âgé à une femme plus jeune bénéficiant de la situation économique de son partenaire. La symbolique du sucre informe aussi bien le privilège économique qui permet d'accéder au corps féminin, que le corps féminin lui-même (pensons à l'iconographie de l'album *Hard Candy* de Madonna ou le clip de « California Gurls » de Katy Perry), ou plus largement encore le corps sexualisé (voir le « Candy Shop » de 50 cent ou « Annie aime les sucettes de Serge Gainsbourg). L'idée d'un **corps-bonbon** produit par le sexe se prolonge dans des usages concrets puisque dans le champ de production des **sextoys**, de nombreux objets « gourmands » associent plaisir alimentaire et sexuel. Le sucre produit de l'énergie pour le corps, mais il peut donc aussi compris comme le fuel de l'échange économique-sexuel (Tabet). « Avoir du sucre », c'est aussi avoir les moyens élémentaires de la **survie**, concrète ou symbolique.

Nous allons donc parler de sucre dans un **thème « Matériaux »**, et faire, concevoir, produire avec le sucre. Ce thème constituera le troisième volet d'un cycle *Le corps et ses plaisirs*, déployé depuis 2016 au sein du [master Design Transdisciplinaire](#) de l'Université Toulouse – Jean Jaurès. La première année (2017-18), nous avons concentré nos réflexions sur des objets pour le sexe en silicone dans *Sex Plays!*, avant d'investir, l'année suivante (2018-19) dans *Équiper* le matériau cuir pour appareiller des corps considérés comme autonomes, au-delà de leur validité supposée.

Pour ce workshop, nous envisagerons donc le sucre comme un matériau, tout en prenant la mesure de sa charge économique, symbolique, sociale, coloniale, politique et métabolique.

Il s'agira de questionner la moralisation de cet aliment, pour en réinvestir le potentiel d'invention. À l'heure où l'on cherche par tous les moyens à le remplacer (aspartame, stevia, etc.), **est-il possible de faire avec le sucre ?** Il ne s'agira pas de créer des variations pâtisseries sur le sucre, mais de penser les usages du sucre, ses emplois dans les cultures alimentaires pour projeter des moyens de mise en oeuvre de ce matériau. Quelques pistes peuvent nous y aider :

- **sucre & subsistance économique** : où trouver le sucre ? Comment abaisser son coût ? Comment le consommer quand les aliments à associer sont rares ou peu accessibles ? Quels sucres jetons-nous ? Quel gaspillage, pollution, produisons-nous avec le sucre ?
- **sucre et production** : quelles machines ? Quelles modes de production ? Quelle extraction ? Quelles usines ? Quelles cultures ouvrières ?
- **sucre & autonomie alimentaire** : quel prix du sucre ? Quel accès et sous quelles formes ? Comment vendre, distribuer, emballer le sucre ? Sous quelle forme le proposer ?
- **sucre et plaisir** ; temps de consommation, rituels, place du sucre dans le repas ou en dehors, etc.