

# Marc Deneyer

# Manger

# le paysage

**En photographiant le patrimoine culinaire du Poitou-Charentes, Marc Deneyer révèle des formes et des paysages inattendus.**

Par Jean-Luc Terradillos

**R**ien ne portait naturellement Marc Deneyer à photographe du farci poitevin, de la fouace, des huîtres ou du saucisson de chèvre. D'un tempérament ascétique, ce végétarien préfère être dans la nature, au contact des éléments, sur lesquels l'homme n'a aucune prise. Ainsi va-t-il capter la lumière matinale qui fait naître un paysage, des nuances de couleurs qui annoncent le printemps, la dynamique de l'équilibre entre ciel et terre...

Pour créer un diptyque avec les textes de Denis Montebello publiés dans *L'Actualité Poitou-Charentes*, et par amitié, avouons-le, il a accepté de s'emparer du tourteau fromagé qu'il a transformé en objet céleste. Depuis, Glen Baxter, l'autre complice de cette aventure commencée il y a plus de dix ans, voit en ce curieux gâteau une météorite !

Le but n'était pas de créer une rubrique gastronomique *stricto sensu*, mais plutôt d'inventer des saveurs régionales – au sens où celui qui met au jour un trésor en est l'inventeur –, de les hisser au rang d'œuvre d'art tout en faisant saliver le lecteur, en jouant sur les registres les plus larges et les plus inattendus, de la sonorité du parlanjhe aux étymologies latines, du récit de pêche à pied à la défense de l'ortie... Immédiatement saluée par nos lecteurs, cette rubrique a donné deux livres au Temps qu'il fait : *Fouaces et autres viandes célestes* (2004), *Le diable, l'assaisonnement* (2007). Le premier a été couronné par trois prix littéraires (prix du livre en

Poitou-Charentes, prix de mouettes, prix Erckmann-Chatrian), un troisième recueil pourrait être publié.

Afin d'accentuer la distance avec l'objet, Marc Deneyer a choisi le noir et blanc, ce qui durcit la matière, la minéralise, et renforce le caractère sculptural de la chose à savourer, posée là, sans souci de mise en scène, sur une table ou sur un fond noir. Une rupture technologique a fait passer le photographe du côté de la couleur. En remettant son labo où il excellait dans le noir et blanc, il a trouvé dans les outils numériques le moyen de maîtriser totalement le processus de la couleur, jusqu'au tirage avec des papiers et des encres qui donnent un velouté pictorialiste tant recherché auparavant.

La couleur n'induit pas un effet de retour au réel. Elle l'augmente. C'est le travail de la lumière naturelle. Devant n'importe quel objet, il y a quelque chose à voir, pourvu que la lumière soit là. Marc Deneyer dit aussi qu'il éprouve cette impression d'unité dans la nature, que des matières semblent se répondre quelle que soit leur échelle.

Nous sommes face à des produits issus d'un terroir, d'un savoir-faire, d'un paysage, nous le voyons, c'est évident, et pourtant quelque chose nous porte au-delà, bien loin, dans d'autres paysages. Présence énigmatique qui ouvre un espace immense. La disposition aléatoire des lavagnons dans une assiette ne répondrait-elle pas à la secrète organisation d'un jardin japonais ? Le dessous du pain romain et du cartelin ne peut-il évoquer la surface aride de la planète Mars ou une terre ravivée ? Comment ne pas voir la structure des claires dans les huîtres ouvertes, des blocs de diorite rouge dans le saucisson, des montagnes dans le beurre d'Échiré ?

Pour Marc Deneyer, ces saveurs régionales sont un champ d'expériences plastiques. Pour nous, ce sont des paysages de féerie. ■



**Le beurre d'Échiré**  
(*L'Actualité* n° 68).

**Les poirions au sirop**  
(*L'Actualité* n° 78).

**Les prunes séchées,**  
pour la tarte aux prunes  
séchées citée par Pierre  
Moinot dans *Coup d'État*  
(*L'Actualité* n° 83).



La focaccia  
de Daniel Favreau à  
La Mothe-Saint-Héray  
(L'Actualité n° 45).

La crêpe.

Le saucisson de chèvre.



**Le tourteau fromagé  
des établissements  
Baubeau à Lezay  
(L'Actualité n° 43).**

**Les figues  
(L'Actualité n° 91).**

**L'ortie (L'Actualité n° 75).**





**Les lavagnons  
de l'île d'Oléron  
(L'Actualité n° 86).**

**Les moules disposées  
pour une éclade  
(L'Actualité n° 53).**

**Les pétoncles  
ou vanneaux.**



La seiche, pour une seiche  
moîtrée, spécialité oubliée  
de l'île de Ré  
(L'Actualité n° 82).

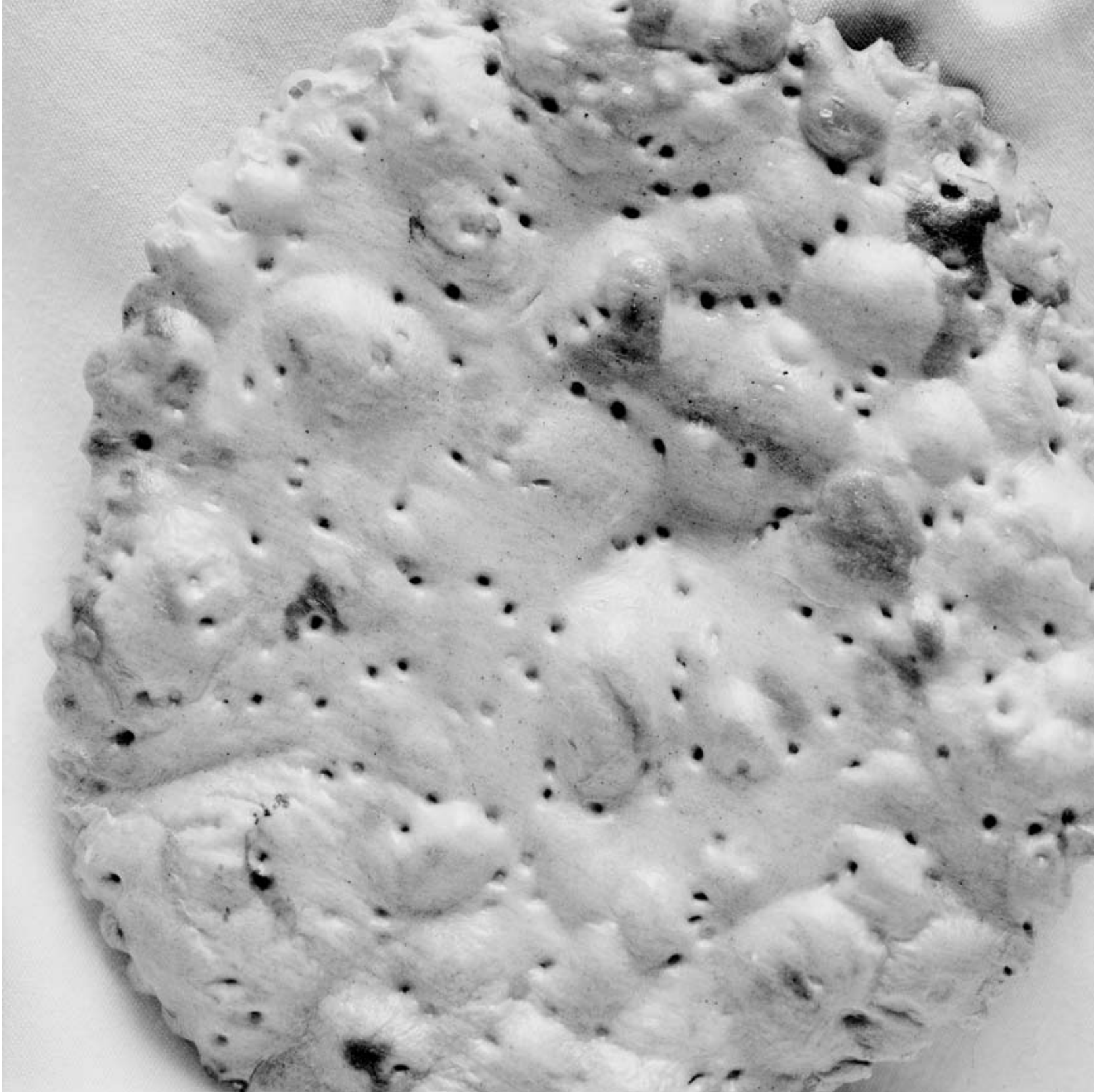
Le mullet de mer,  
ou muge, appelé meuil  
en Charente-Maritime  
(L'Actualité n° 70).





**Le pain romain  
de Daniel Lambert à Rom,  
dans les Deux-Sèvres  
(L'Actualité n° 87).**

**Le sel de l'île de Ré  
(L'Actualité n° 54).**



**Le cartelin d'Éric Goimier  
à Brioux-sur-Boutonne  
(L'Actualité n° 57).**

**Les bois cassés de Saint-  
Jean-d'Angély.**

**Les cornuelles de Chizé  
(L'Actualité n° 59).**





**Les coquilles  
Saint-Jacques  
(L'Actualité n° 89).**

**Les huîtres de Marennes-  
Oléron (L'Actualité n° 50).**

**L'escargot, pour la  
sauce aux lumas  
(L'Actualité n° 68).**



**Le fricot**  
(*L'Actualité* n° 81).

**Les escargots aux orties** d'Éric Caillon,  
**les Glycines à Melle**  
(*L'Actualité* n° 85).

**La fressure** d'Yves Hénau,  
au marché Notre-Dame à Poitiers  
(*L'Actualité* n° 84).

