



L'Epoque

Trois expositions outre-Manche, un livre d'autoportraits et un déconcertant recueil de PHOTOS CULINAIRES à vous couper l'appétit... Martin Parr enchaîne les projets en mode rafale. Qu'est-ce qui fait courir l'INSATIABLE photographe britannique? Entretien.
Propos recueillis par François-Régis Gaudry

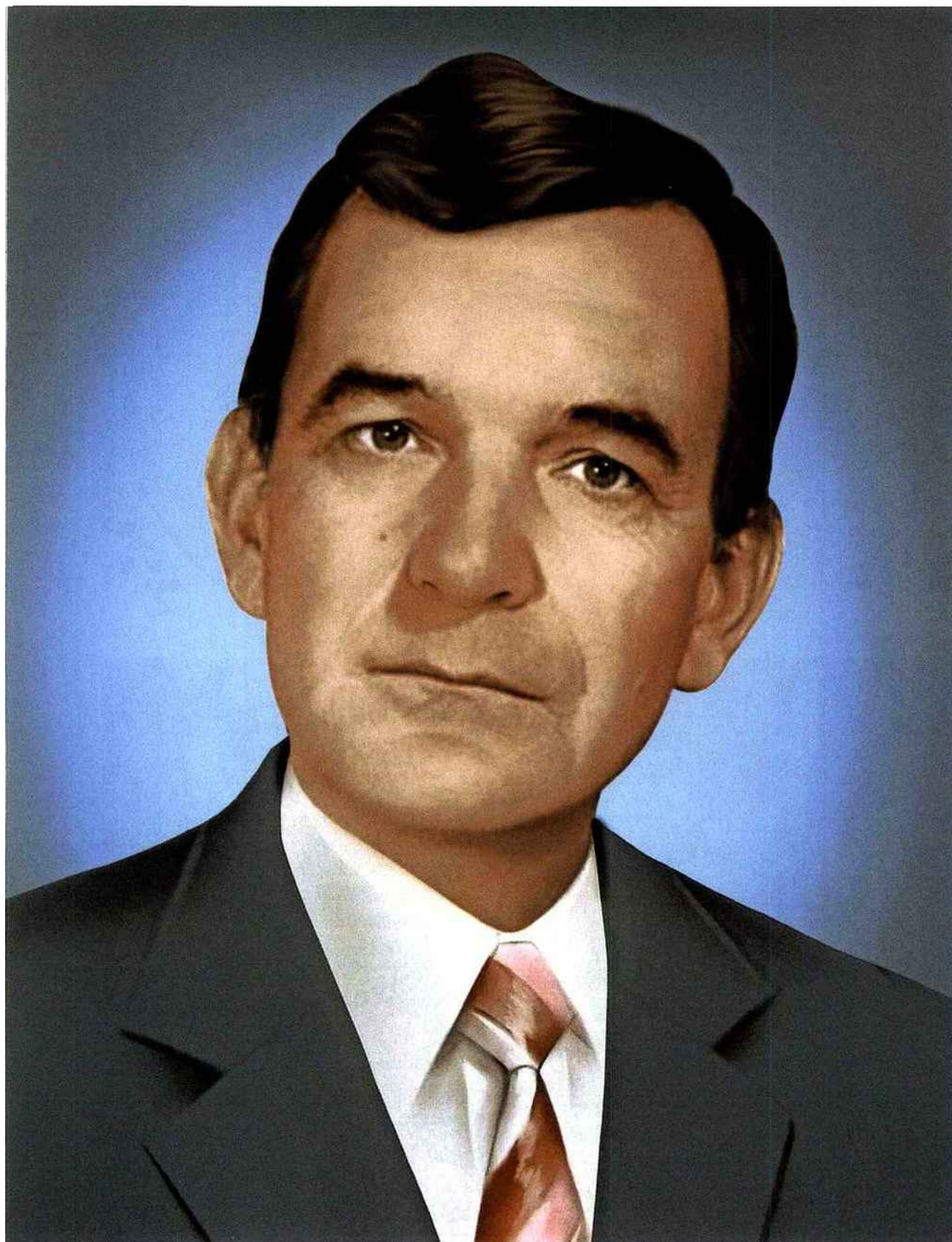
Cuisine À PARR

Deux tranches de pain de mie sur fond de nappe vichy. Des personnages en meringue rose fluo affublés d'un collier jaune clinquant. Un cornet de frites inondées de sauce brune et de fromage fondu... A force de voyages pendant un quart de siècle, Martin Parr s'est fabriqué une photothèque unique d'objets culinaires non identifiés, de pâtisseries kitsch, de fritures dégueulasses, de papiers gras, de barquettes tristes et d'assiettes drôles, rassemblée et publiée en trois langues par les éditions Phaidon. Y jeter un oeil, c'est prendre le risque de tourner de l'oeil! Des goûts au dégoût, il n'y a qu'un plat, que l'entomologiste britannique des classes laborieuses est allé épingle, des supermarchés de Séoul aux plages d'Australie, des déjeuners de charité de la campagne anglaise aux stands de rue new-yorkais. Collectionneur compulsif de cartes postales et de livres de photos, Parr est également fasciné par les portraits-souvenirs auxquels il a prêté son look *working class* et sa mine patibulaire, à l'occasion de ses nombreux voyages.

MARTIN PARR/MAGNUM PHOTOS : MEXICO CITY, HONEY ROSE STUDIO, AUTO PORTRAIT 2008



Rencontre





En haut : Tijuana,
MEXICO (2003).
En bas : From
Cherry Blossom Time
in TOKYO (2000).



PHOTOS : MARTIN FARE/MAGNUM



Son éditeur Xavier Barral édite ces jours-ci une version revue et augmentée d'une série d'autoportraits publiée au Royaume-Uni en 2000. Et, comme ce travailleur acharné ne s'accorde décidément que des temps de pause très courts, il est au cœur de plusieurs expositions outre-Manche.

C'est la première fois que vous publiez un livre de photos entièrement consacré à la nourriture. Comment est-il né ?

Je la photographie depuis vingt-cinq ans, à travers mes reportages dans le monde entier. Il était temps de faire un livre consacré à ce genre. Il a fallu faire un gros travail de tri. Avec mon agence, Magnum, nous n'avons retenu que 226 clichés, qui s'étalent de 1994 à 2015. Cette série offre un panorama de toutes les nourritures populaires qu'on consomme dans le monde. Mon travail couvre 88 destinations, de Tokyo au Wisconsin, de Toronto à Paris. J'ai bien fait attention à choisir un bon quart de photos prises en Angleterre, pour tranquilliser les Français, qui sont terrifiés à l'idée que Londres soit devenue une grande capitale de la gastronomie. Soyez rassurés ! De ce côté-ci de la Manche, on consomme encore beaucoup de *junk food* !

Vous avez choisi le grand chef Fergus Henderson pour signer votre préface. N'y a-t-il pas un décalage entre la haute cuisine qu'il incarne et la street food que vous immortalisez ?

La première fois que j'ai rencontré ce cuisinier, c'était dans son restaurant londonien, le St. John. Nous avons dégusté ensemble la première perdrix de la saison. Un vrai régal ! Ce plat n'a en effet pas grand-chose à voir avec mes hot dogs ou mes crèmes glacées. D'ailleurs, Fergus m'a avoué avoir été soulagé que je ne vienne pas avec mon appareil photo... Lui qui incarne la *british food revolution* porte un regard effrayé sur tous les ersatz gras et industriels que j'ai portraiturés en Angleterre et un peu partout dans le monde...

Etes-vous effrayé, vous aussi ?

Je ne porte pas de jugement de valeur sur mes sujets. C'est la dimension visuelle de la nourriture qui m'intéresse. Je me demande d'abord si c'est beau avant de savoir si c'est bon au goût et

« C'est la DIMENSION VISUELLE de la nourriture qui m'intéresse. Je me demande d'abord si c'est beau avant de savoir si c'est bon au goût et bon pour la santé »

bon pour la santé. Quand je croise des beignets sablés de sucre rose fuschia à Mexico, des œufs durs sur le comptoir d'un bistrot parisien ou des saucisses sous vide dans une supérette de Zermatt, en Suisse, il se passe quelque chose qui me pousse irrésistiblement à appuyer sur le déclencheur... Mon appétit est d'abord esthétique.

Certains de vos plats sont franchement dégoûtants. Le chef Fergus Henderson écrit même qu'il a trouvé dans votre livre « un nombre impressionnant d'images de mets qui ressemblent à du vomit »...

Je lui laisse la responsabilité de ses propos... Ma préoccupation, c'est d'essayer de montrer la nourriture telle que je la vois dans les rues, les snacks, les fêtes foraines. Le titre de la version anglaise de mon livre est *Real Food* (« nourriture vraie »). Cette nourriture est tellement vraie que je la mange d'ailleurs souvent après l'avoir photographiée... Je ne vous cache pas que j'ai vécu quelques expériences catastrophiques [*rires*]. En tout cas, l'alimentation est plus vraie dans mon travail que dans les magazines et les publicités à la télévision, où elle est souvent présentée sous un jour flatteur. Dans nos sociétés modernes, la nourriture est un gros mensonge. Quand vous achetez des produits de supermarché, il n'y a aucun rapport entre la façon dont ils sont présentés sur l'emballage et ce à quoi ils ressemblent à l'intérieur.

Le titre de la version française de votre livre est plus ambigu : Des goûts joue sur un double sens...

Je n'ai pas choisi le titre car je ne parle pas français, mais je l'assume. J'aime ce que suggère ce jeu de mots : certains vont saliver, d'autres vont avoir des haut-le-cœur... C'est à chacun de

À LIRE Martin Parr en 2 livres

Martin Parr. Autoportrait,
87 photographies,
éd. Xavier Barral, 144 p., 25 €.

Des goûts, de Martin Parr;
226 photographies,
éd. Phaidon, 208 p., 19,95 €.



« Un *ring flash* fixé autour de mon objectif macro procure l'effet d'une lumière de studio portable. Cela apporte de la chair et beaucoup de RÉALISME au plat »

se faire son avis. Je ne suis pas là pour faire des leçons de morale. Au mieux peut-on y voir une forme d'ironie. L'ironie d'une photo, c'est sa capacité à semer le doute chez celui qui la regarde. Est-ce du premier ou du second degré ? Est-ce sérieux ou est-ce drôle ? Est-ce délicieux ou infect ? Une photo réussie est une photo ambivalente.

Il se dégage de votre travail quelques obsessions culinaires, comme les donuts ou les saucisses...

Certains me soupçonnent d'aimer les saucisses parce qu'elles ont le talent de cacher de la mauvaise viande sous une belle peau ou qu'elles ont une forme phallique. Il faudrait scanner mon subconscient, mais tout ce que je peux vous dire c'est que j'aime les saucisses, qu'elles sont souvent aussi bonnes que belles. S'il y en a autant dans mon livre, c'est moins en raison de ma nationalité britannique que parce que j'en ai trouvé partout où j'ai bourlingué !

Vos goûts personnels penchent plutôt pour ce genre de cuisine ?

Rassurez-vous, je ne me nourris pas que de burgers et de *wedding cakes* couleur arc-en-ciel. J'aime aussi la bonne cuisine, faite maison, avec des produits bien sourcés, bien travaillés et bien assaisonnés. Et ce n'est pas la peine de s'attabler forcément dans un grand restaurant étoilé. Je peux me faire plaisir avec un bon plat de saison dans un pub du Somerset ou avec un coq au vin dans un bistrot à Paris. Et j'aime aussi manger au Japon, en Inde, en Italie...

Couleurs saturées et lumières surexposées, votre style est très identifiable. Comment procédez-vous pour prendre une photo ?

C'est très simple : je sors mon appareil et je prends la photo. Je ne procède à aucune mise en scène ou installation

spéciale. Mon seul accessoire, c'est un *ring flash* [un flash annulaire] fixé autour de mon objectif macro, ce qui procure l'effet d'une lumière de studio portable. Cela apporte de la chair et beaucoup de réalisme au plat.

Aujourd'hui, il est très répandu de prendre en photo tout ce qu'on mange et de le poster sur Facebook ou des sites de partage comme Instagram. Vous considérez-vous comme un pionnier de ce genre photographique ?

Il est vrai que j'ai commencé à photographier la nourriture en gros plan dans la vie réelle bien avant le déferlement de ce qu'on appelle aujourd'hui le *food porn*, cette façon de « capturer » la nourriture de façon crue, presque obscène. Mais il y a une différence dans l'intention. Pour les *foodies*, c'est devenu un marqueur social, ils se vantent de ce qu'ils mangent en disant à leurs amis : « Regardez comme c'est bon ! » Moi, je ne cherche à faire saliver personne. Mon approche est documentaire.

Vous publiez également une compilation d'autoportraits. Est-ce la manifestation d'un ego surdimensionné ou au contraire de l'autodérision ?

Ni l'une ni l'autre. Cette démarche est la célébration de différentes façons de se faire tirer le portrait dans les petites boutiques à souvenirs à travers le monde, et la personne la plus disponible pour se prêter à cet exercice, c'est moi-même ! La meilleure façon d'obtenir un effet de collection pour des photos avec le Père Noël chez Harrods, avec un béret sur la tête sur fond de tour Eiffel ou avec un ours blanc en peluche au siège de Coca-Cola, à Atlanta, c'est de retrouver, au centre du cliché, la même personne, avec la même pause et le même air.

Avez-vous précédé par votre travail la grande mode du selfie ?

Le point commun entre mes autoportraits et le selfie, c'est une forme de mise en scène de sa propre personne. Mais le selfie est en réalité assez éloigné de ma démarche. Faire un selfie, c'est se prendre en photo soi-même pour partager instantanément le résultat sur les réseaux sociaux. Le danger, c'est que cela relève moins d'un projet esthétique que d'une obsession voyeuriste très chronophage, non seulement pour soi mais aussi pour les autres... ■

À VOIR Martin Parr en 3 expositions

PERFORMING FOR THE CAMERA, 35 autoportraits à la Tate Modern, à Londres, jusqu'au 12 juin, www.tate.org.uk

THE RHUBARB TRIANGLE AND OTHER STORIES, une rétrospective Martin Parr au Hepworth Wakefield, à Wakefield (Royaume-Uni), jusqu'au 12 juin, www.hepworthwakefield.org

STRANGE AND FAMILIAR: Britain as Revealed by International Photographers, une exposition dont Martin Parr est le commissaire, à la Barbican Art Gallery, Londres, jusqu'au 19 juin, www.barbican.org.uk



En haut : Stara Fuzina.
SLOVENIAN Sausage
and Bean Soup. (2004).
En bas : Milwaukee,
Wisconsin.
Postcards from
AMERICA. State
Fair (2013).



PHOTOS : MARTIN PARR/MAGNUM