

Introduction

Fermez les yeux et pensez à une ville. Que voyez-vous ? Un fatras de toits à perte de vue ? Le capharnaüm de Piccadilly Circus ? Les gratte-ciel de Manhattan agglutinés au bord du fleuve ? La rue où vous habitez ? Quoi que vous imaginiez, à coup sûr vous verrez des immeubles. Après tout, ce sont eux qui constituent une ville, avec les rues et les places qui les relient. Cependant les villes ne sont pas faites uniquement de briques et de mortier, elles sont habitées par des humains en chair et en os qui dépendent du monde naturel pour se nourrir. À l'instar de l'homme, la ville est ce qu'elle mange.

Le Ventre des villes traite de la manière dont la cité se nourrit. Voilà pour la définition courte. Une version un peu plus bavarde dirait que ce livre analyse le paradoxe sous-jacent de la civilisation urbaine. Si l'on pense que chaque jour, pour une ville telle que Londres, il faut produire, importer, vendre, cuisiner, manger et éliminer suffisamment de nourriture pour servir trente millions de repas, et que la même chose se produit chaque jour dans toutes les villes du monde, c'est un miracle que nous autres citadins ayons quelque chose à nous mettre sous la dent. Nourrir les villes nécessite des efforts gargantuesques, qui ont sans doute davantage d'incidences physiques et sociales sur nos vies et notre planète qu'aucune autre de nos activités. Et pourtant peu d'entre nous, en Occident, ont conscience de ce processus. La nourriture se retrouve dans nos assiettes comme par magie, et nous prenons rarement le temps de nous demander comment elle est arrivée là.

Le Ventre des villes traite principalement de deux thèmes – la nourriture et la ville –, mais ne se focalise sur aucun des deux. Ce



livre examine *la relation entre ville et nourriture*, sujet qu'aucun autre ouvrage n'a encore abordé de manière directe. Toutes deux ont une telle importance dans notre vie quotidienne que nous ne les voyons pas. Pourtant si on les envisage ensemble, une formidable relation se dégage – si puissante et si flagrante qu'on se demande comment elle a pu nous échapper. Chaque jour, nous occupons des espaces que la nourriture a façonnés, en répétant inconsciemment des routines aussi anciennes que les villes elles-mêmes. Nous pourrions croire que la cuisine de rue est un phénomène moderne, or il y a 5 000 ans déjà, les tavernes abondaient dans les rues d'Ur et d'Uruk, deux des plus anciennes cités du monde. Marchés et boutiques, bistrot et cuisines, dîners et décharges ont de tout temps figuré en toile de fond de la vie urbaine. La nourriture façonne la ville, et ainsi nous modèle-t-elle – comme la campagne nous alimente.

Alors pourquoi parler de l'alimentation des villes, et pourquoi maintenant ? Les villes engloutissent déjà 75 % des ressources de la planète et la population urbaine devrait doubler d'ici 2050 : le sujet est donc on ne peut plus actuel. Toutefois la véritable réponse est que ce livre résulte de l'obsession de toute une vie. Il m'a fallu sept ans pour l'écrire et il repose sur une existence entière de recherches. Je n'aurais jamais imaginé que mes recherches déboucheraient sur ce livre – ou sur quelque ouvrage que ce soit. *Le Ventre des villes* est une exploration de notre mode de vie du point de vue de celle qui décida à l'âge de 10 ans qu'elle deviendrait architecte, et qui a passé le reste de sa vie à chercher à comprendre pourquoi.

Peut-être parce que j'ai grandi dans le centre de Londres, je me suis toujours intéressée aux bâtiments. Cependant, mon intérêt ne s'est jamais limité à leur apparence ou à leur forme. Avant tout, je voulais savoir comment ces bâtiments étaient habités. Par où la nourriture entrait, comment elle était cuisinée, où les chevaux dormaient, ce qu'il advenait des ordures – tous ces détails me fascinaient autant que les proportions des façades. Plus que





tout, j'étais passionnée par le lien inexprimé qui unissait ces deux aspects : les oppositions public/privé, étage/rez-de-chaussée, et la manière dont elles s'entremêlaient subtilement. En somme, je crois que j'ai toujours été attirée par les relations cachées entre les choses.

Cette prédilection vient probablement de ce que mes grands-parents tenaient un hôtel à Bournemouth, où je passais la plupart de mes vacances lorsque j'étais enfant. Flânant où bon me semblait dans l'hôtel, j'étais tout excitée de connaître à la fois la salle et les coulisses, et de pouvoir passer de l'une à l'autre à mon gré. Ma préférence est toujours allée aux quartiers de service : l'arrière-cuisine regorgeant de théières et de bouillottes ; la buanderie et ses piles de linge tout juste repassé et plié avec soin ; l'office avec sa paillasse ancienne et son odeur de tabac et d'encastique. Mais ce qui m'enthousiasmait le plus, c'était les cuisines avec leurs sols au carrelage usé et leurs murs émaillés couverts de graisse, les monceaux de beurre et de légumes émincés, les alambics fumants et les casseroles en cuivre remplies de bouillon au délicieux fumet. J'adorais ces pièces non seulement pour leur simplicité pratique, mais surtout parce qu'elles étaient séparées des beaux meubles et de la bienséance des salles accessibles aux clients par une simple porte couverte de feutre vert. Mon attirance pour les frontières de ce type ne m'a jamais quittée.

Rétrospectivement, je crois pouvoir dire que mon engouement pour la bonne chère est née à cette époque, même si j'ai pris conscience seulement des années après que mes passions pour la nourriture et l'architecture constituaient en réalité deux aspects de la même question. C'est l'architecture que j'ai choisie comme profession, d'abord en l'étudiant à Cambridge, puis en l'enseignant à mon tour deux ans après l'obtention de mon diplôme. Entre-temps j'ai compris que l'architecture était l'incarnation de l'habitat humain au sens le plus large du terme, avec la politique et la culture comme contextes sociaux, le paysage et le climat





comme contextes physiques, et la ville comme sa manifestation la plus grandiose. L'architecture englobait tous les aspects de la vie humaine – si bien que l'enseigner dans une école d'architecture avait quelque chose de restrictif. De plus en plus, j'avais le sentiment que pour étudier cet art, il fallait regarder ailleurs – c'était le seul moyen de le voir pour ce qu'il était vraiment. J'avais l'impression que ce qui manquait à cette discipline traditionnelle était la vie elle-même – c'est-à-dire précisément ce qu'elle était censée soutenir. J'ai constaté la même chose en pratiquant mon métier : en discutant des projets avec les clients, je me suis rendu compte que j'avais appris à penser et à parler suivant un code architectural qui excluait les non-spécialistes. Ce qui m'a paru non seulement inapproprié, mais potentiellement désastreux. Comment un architecte peut-il prétendre concevoir des espaces où vivront ses clients s'il ne peut pas engager un véritable dialogue avec eux ?

Je me suis mise en quête de solutions pour combler cette lacune – pour introduire la vie dans l'architecture et ramener l'architecture à la vie. Ce qui m'a conduite, dans les années 1990, à Rome, où j'ai étudié les habitudes quotidiennes d'un quartier sur 2 000 ans ; et à la London School of Economics où j'ai dirigé le premier atelier de conception urbaine mis en place dans cette école. Cette dernière expérience a été fascinante : des architectes, des hommes politiques, des économistes, des promoteurs, des sociologues, des spécialistes du logement et des ingénieurs se sont réunis et ont tenté (sans y parvenir) de trouver un langage commun pour parler de la ville. Je me suis alors demandé : et si l'on décrivait la ville par le biais de la nourriture ? J'étais persuadée qu'un tel projet était réalisable, mais j'ignorais totalement comment m'y prendre, et où cela me mènerait. Sept ans plus tard, ce livre est né.

Le Ventre des villes a commencé par une tentative de décrire une ville – Londres – à travers la nourriture, mais c'est devenu bien plus que cela. En rédigeant ce livre, je me suis aperçue que j'avais mis le doigt sur une interdépendance extrêmement





profonde dont les applications étaient quasiment illimitées. L'élaboration de cet ouvrage s'est avérée être un processus aussi étrange que long, dans la mesure où elle s'est faite au cours d'une période où nombre des thèmes que je mettais en relation – l'empreinte carbone alimentaire, l'épidémie d'obésité, l'urbanisation, la puissance des supermarchés, le pic pétrolier, le réchauffement climatique – prenaient de plus en plus d'ampleur dans la conscience publique. À tel point qu'à un moment donné, je ne pouvais allumer la radio ou la télévision sans me jeter sur mon ordinateur pour prendre des notes. En Grande-Bretagne, la nourriture est devenue un sujet brûlant, qui en outre évolue très rapidement. Nul doute que le jour où vous lirez ces lignes, le tableau aura encore changé. Peu importe. Ce livre est dans l'air du temps, mais ses thèmes essentiels sont aussi vieux que la civilisation.

Avec une thématique aussi horizontale que celle de ce livre, j'ai dû structurer mon argumentation avec le plus grand soin. *Le Ventre des villes* n'est pas un ouvrage encyclopédique, mais plutôt une introduction à un mode de réflexion. À partir de l'exemple de Londres (ainsi que d'autres villes occidentales) se dégagent des thèmes éternels qui s'appliquent au monde entier, en retraçant l'évolution de la civilisation urbaine sous l'angle de la nourriture, depuis le Proche-Orient antique jusqu'à la Chine actuelle en passant par l'Europe et l'Amérique. Ce livre suit le trajet de la nourriture depuis la terre et la mer jusqu'à la ville, et depuis le marché ou le super-marché jusqu'à la cuisine, la table et enfin la décharge. Chaque chapitre commence par un portrait de Londres à l'heure actuelle, explorant les origines historiques de chacune des étapes du cheminement de la nourriture et les problèmes qu'elle soulève. Les différents chapitres abordent successivement les thèmes de l'agriculture, du transport des denrées, de leur vente, de la préparation des repas, de leur consommation et de l'élimination des restes et questionnent la manière dont chacun de ces aspects affecte nos vies et la planète. Enfin dans le dernier chapitre, nous réfléchissons à la manière dont nous pourrions





utiliser la nourriture pour repenser nos villes à l'avenir – afin de mieux les concevoir, elles et leurs hinterland, et par conséquent d'y vivre mieux.

L'écriture de ce livre a fondamentalement changé ma manière de voir le monde, à tel point que j'ai aujourd'hui du mal à imaginer comment je l'envisageais auparavant. Percevoir le monde à travers la nourriture, comme je le fais désormais, permet d'en avoir une vision transversale ; de comprendre comment des phénomènes apparemment distincts sont en fait reliés. Je souhaite que cet ouvrage change également votre manière de voir les choses, qu'il vous montre à quel point la nourriture façonne *toutes* nos vies, qu'il vous donne le pouvoir et la motivation de vous investir davantage dans le domaine de la nourriture et de contribuer à façonner notre destin commun.

