

LA RACINE des légumes

Jacqueline Salmon

Hong Zicheng, philosophe de la dynastie Ming, a donné pour titre à son recueil de pensées :
Propos sur la racine des légumes

Par ordre d'apparition :

1. Courge potimarron
2. Citrouille de Bresse
3. Courge bonnet-turc
4. Aubergine
5. Blette
6. Cardon blanc
7. Carotte
8. Chou-fleur
9. Chou-rave blanc de Vienne
10. Chou rouge tête noire
11. Courgette Kora
12. Fenouil
13. Haricot coco rose
14. Navet blanc
15. Oignon blanc
16. Poivron rouge

La série *La racine des légumes* réalisée de 1998 à 2000 est signée Jacqueline Salmon et Robert F. Hammerstiel. J'avais demandé à Robert d'être mon assistant dans ce travail qu'il fallait faire à la chambre 4 x 5 inches, et que je ne pouvais pas réaliser seule, et il avait accepté. Très vite, il a fallu être deux pour réfléchir, deux pour prendre des décisions, indéniablement ce que l'on faisait ensemble ne ressemblait pas exactement à ce que j'aurais fait toute seule et j'ai décidé de signer avec lui.

Les légumes sont cultivés par Gilles Béréziat à la ferme des Bioux à Buellas près de Bourg-en-Bresse. Ses légumes m'avaient époustoufflée un jour sur un marché de l'Ain, alors que j'avais commencé le travail au potager du roi à Versailles où ils étaient décevants. En déplaçant géographiquement mon sujet, j'ai perdu son financement ! Et ni le livre ni l'exposition n'ont jamais existé. Ce travail a duré plus de deux années car il nous manquait des espèces, et une amitié s'était installée avec le maraîcher et sa famille. Nous décidions parfois ensemble des variétés manquantes. Il nous avertissait lorsque les poireaux, les choux, les aubergines arrivaient à maturité. Il fallait alors arriver à Buellas, parcourir les champs, choisir les légumes, les déterrer, les transporter dans un studio improvisé sous le hangar, à l'abri du soleil direct qui les aurait fanés en quelques minutes.



2



3

Robert aurait voulu un éclairage artificiel pour éviter les teintes de la lumière du jour, bleue le matin, orangée le soir. Mais avec la chaleur des éclairages la plante prenait instantanément un air souffrant.

Il a fallu se résoudre à ne pas maîtriser la coloration du sol de béton qui servait de fond. Robert avait construit un échafaudage de caisses de pommes de terre sur lequel il grimait, la chambre était ainsi suspendue au-dessus du sol soigneusement balayé sur lequel je disposais la plante. Il fallait alors lui redonner du volume avec tout un jeu de petites épingles, boules, cubes, branchettes, puis nettoyer les racines avec un pinceau, retirer toute la terre à sec, pour que les radicelles ne se collent pas les unes aux autres et qu'aucune goutte d'eau ne vienne tacher le sol.

C'est alors que commençait le travail précis du cadrage, puis celui de la mesure de lumière que nous faisons chacun à notre manière. Depuis le sol où j'étais accroupie j'imaginai l'image, rectifiais la position d'une tige. Perché au-dessus de moi, Robert rectifiait le cadre, me faisait déplacer une feuille, parfois toute la plante. À l'époque on ne pensait pas encore en termes de numérisation des images ou de retouche avec Photoshop. On a donc réalisé les photographies en couleur et en noir et blanc pour avoir le choix ultérieurement. J'imaginai de grands tirages au charbon pour les noirs et blancs, ou encore un petit livre de botanique avec des héliogravures. Les couleurs étaient des doubles, au cas où... et finalement on les a aimées et il a paru évident que les tirages seraient grandeur nature.

En 2000, Michèle Chomette a montré à «Paris-Photo» une tomate cerise de deux mètres cinquante de haut, et un plant de fenouil. Les réactions ont été une expérience intéressante : la moitié des gens, et surtout ceux qui étaient mes amis, jubilaient et avaient un sourire jusqu'aux oreilles. D'autres très influents me regardaient d'un air contrit : on ne comprenait plus mon travail... J'en ai été troublée. Cependant, c'est pour moi une série très importante, quasi autobiographique. On peut la regarder comme une métaphore des âges simultanés de la vie que l'on porte en soi : splendide maturité du potiron alors que l'ensemble de la plante est quasi desséché et que malgré tout, au bout des tiges rampantes, on peut encore trouver un bourgeon, une fleur. C'est aussi un essai sur la représentation de la partie cachée et essentielle de chaque vie.

Je suis une passionnée de botanique et cela faisait longtemps que je cherchais comment utiliser la photographie dans ce domaine de manière intelligente et nécessaire. J'ai un herbier, je connaissais de grandes collections de planches botaniques, j'ai cherché et trouvé de nombreux ouvrages souvent magnifiques sur les légumes. D'un chou ou d'une tomate, on n'avait jamais la racine ; d'un navet ou d'une carotte, rarement les feuilles... Il m'a semblé qu'une chose aussi simple que l'apparence d'un légume dans son intégralité nous était inconnue.



4



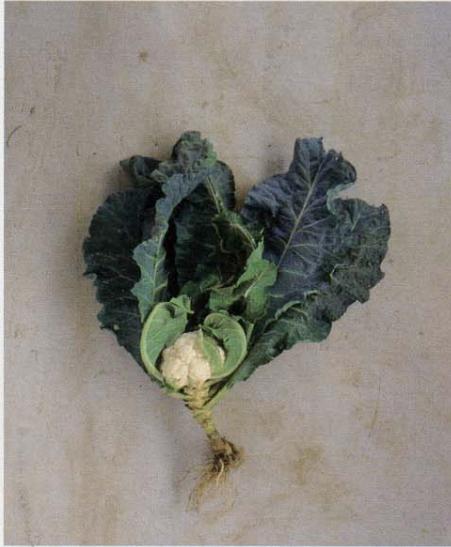
5



6



7



8



9



10



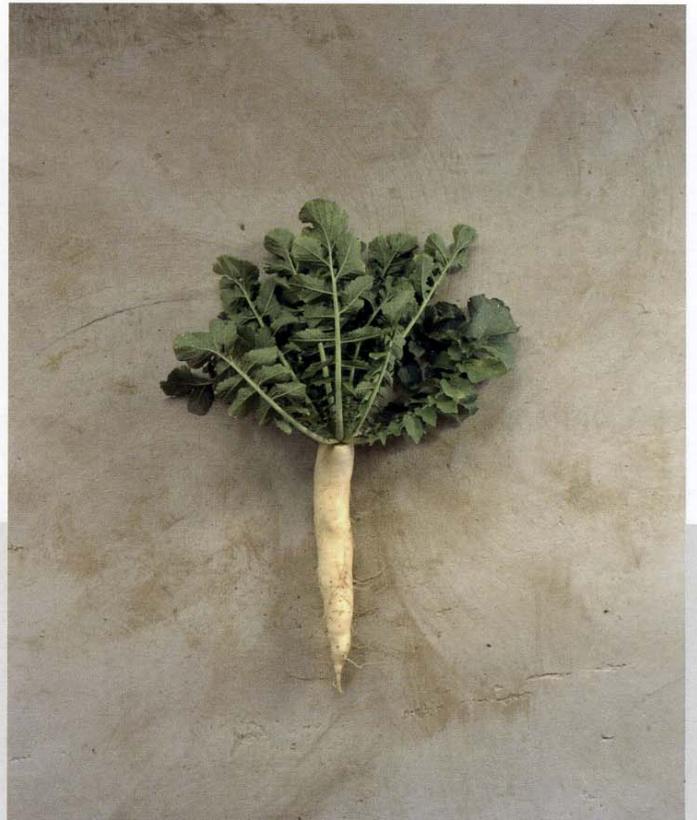
11



12



13



14



15



16