

Le conservateur qui changer le monde par l'assiette



A large, shiny metal fork is stuck vertically in the water of a lake. The fork's tines are submerged, and its handle extends high into the sky. The background features a calm lake, distant mountains, and a blue sky with scattered white clouds. In the bottom left corner, a person's arm and leg are partially visible, suggesting they are sitting in a boat.

veut

Après avoir fait rayonner le Musée d'ethnographie de Genève, **Boris Wastiau dirige l'Alimentarium, à Vevey, depuis 2022.** Alors que la célèbre institution fête ses 40 ans, ce passionnant scientifique, père de famille et aventurier fan d'Amazonie se confie à «L'illustré».

PHOTOS BLAISE KORMANN

Boris Wastiau (55 ans) prend la pose devant l'iconique fourchette conçue par le plasticien neuchâtelois Jean-Pierre Zaugg pour l'Alimentarium, à Vevey (VD).

TEXTE ANTOINE HÜRLIMANN

Une longue et élancée silhouette se dresse face à nous dans le café de l'Alimentarium. Avec son mètre 93, Boris Wastiau, directeur de l'institution veveysanne, en impose. Costume sombre illuminé par une élégante cravate Hermès, poignée de main franche, yeux bleus perçants, débit de parole fluide, verbe recherché et voix douce. L'anthropologue, historien et manager présente aussi bien qu'il sait mettre à l'aise.

Tandis que l'institution souffle ses 40 bougies en interrogeant notre assiette (*voir encadré*), le quinquagénaire qui tient le manche des lieux symbolisés par la fourchette de 8 mètres de haut plantée dans le Léman accepte de dévoiler à *L'illustré* les facettes plus intimes qui se cachent derrière son impressionnant CV. Après un brillant parcours académique – Université libre de Bruxelles, puis universités de Coimbra, au Portugal, et d'East Anglia, en Grande-Bretagne, où il obtient son doctorat en 1997, avec une thèse sur les rituels de possession en Afrique centrale –, ce sportif s'est fait connaître en Suisse en devenant le directeur du Musée d'ethnographie de Genève (MEG) en 2009. Un poste qu'il a quitté en 2022 pour rejoindre la ville d'images, après avoir notamment permis au MEG d'être honoré par le Prix européen du musée cinq ans plus tôt. Rien que ça!

L'aventure, c'est l'aventure

Pour comprendre Boris Wastiau, homme à la nature complexe et profonde, il faut remonter à son enfance, dans le sud de la Belgique. «Mes parents étaient, à l'instar de mes oncles et de mes tantes, des gens qui travaillaient pour autrui», amorce celui qui est né le 1^{er} janvier 1970 à Charleroi, cité dans laquelle il n'a toutefois jamais vécu. Il reprend: «Ma mère enseignait la religion protestante. Mon père, quant à lui, était d'abord directeur de centres médico-sociaux s'occupant de très jeunes délinquants placés là par des juges. Il s'est par la suite engagé au service de programmes de développement en Afrique centrale, au Zaïre (actuel Congo), au Burkina Faso ou encore au Rwanda. Ce

fut un des déclencheurs de mon intérêt pour l'anthropologie.»

Scolarisé dans le Plat Pays, il découvre l'Afrique pendant les grandes vacances et en mettant le nez dans les livres de son père. «Vers mes 15 ans, j'ai trouvé dans sa petite bibliothèque de brousse l'ouvrage de l'anthropologue français Georges Balandier *Afrique ambiguë*. J'ai découvert à cette occasion qu'on pouvait étudier les cultures à

l'université. Une révélation! C'est comme cela que tout a commencé.» Il se découvre un attrait intellectuel certain, mais aussi un appétit vorace pour le voyage et l'aventure. «Initialement, mes amis de faculté et moi-même étions portés sur l'Amérique latine, tout particulièrement l'Amazonie. Nous avions des projets complètement fous. Nous voulions créer une base de recherche flottante sur l'Amazone et explorer le



Photo Blaise Kormann



Une des grandes forces de l'Alimentarium? Ses installations artistiques spectaculaires, qui illuminent les yeux des petits, des grands et même du directeur Boris Wastiau.

«J'aime bien une maxime attribuée à Spinoza: «Ni rire, ni pleurer, ni haïr, mais comprendre»

BORIS WASTIAU

Comment passe-t-on du chapeau d'Indiana Jones au complet un peu propre de directeur de musée? «Avant ma thèse, je n'avais jamais imaginé œuvrer dans ce domaine, confie-t-il. Je me voyais plutôt poursuivre dans l'enseignement. Un enchaînement d'accidents m'a amené où je me trouve. En 1996, après neuf ans d'études à vivre de bourses et de presque rien, on me propose un job. Je ne pouvais pas refuser!» D'autant plus qu'il ne s'agit pas de n'importe quel emploi. Il devient l'un des trois directeurs de collections du Musée royal de l'Afrique centrale à Tervuren, près de Bruxelles, où se trouvent les plus remarquables collections africaines du monde. «Le choc a été un peu difficile au début. Cependant, assez rapidement, en 2000, j'ai pu faire ma première exposition, qui a connu un succès phénoménal (*«Exit-CongoMuseum. Un siècle d'art avec ou sans papiers»*, ndlr).»

Révolutionner le monde

Le raz-de-marée provoqué par ce triomphe scientifique et populaire fait aussi parler chez les Helvètes, où il est engagé, en 2007, comme conservateur des départements Afrique et Amérique du Musée d'ethnographie de Genève, avant d'en prendre la tête en 2009. Depuis, sa vie est ici. A commencer par ses trois fils – un fils aîné de 22 ans et des jumeaux de 21 ans – qui résident avec leur mère dans les murs de la Cité

canal du Casiquiare, au Venezuela. On imaginait chercher un bateau pour construire notre laboratoire, un peu à la Fitzcarraldo.» Le solide gaillard, qui a par ailleurs un frère pilote et une sœur pâtissière, marque une pause. Il sourit: «Notre rêve ne s'est pas concrétisé. Néanmoins, chaque année, nous nous fixions rendez-vous au Brésil ou au Pérou, une fois devant l'opéra de Manaus, un édifice construit au XIX^e siècle, bien

avant que beaucoup de villes européennes n'aient d'ailleurs d'opéra. Nous prenions la route en bus, en auto-stop... J'ai parfois la nostalgie de ces années. Surtout quand je pense à la liberté inestimable d'alors. C'était avant internet, avant les téléphones portables... Quand vous partiez pour trois mois et que vous disiez au revoir aux gens, vous partiez vraiment pour trois mois. Cela n'a plus rien à voir avec aujourd'hui.»

de Calvin. «Moi, je suis Bordillon, lance ce féru de montagne et de voile. Je suis installé en Valais, à Bourg-Saint-Pierre. C'est le dernier village avant le col du Grand-Saint-Bernard. Je passe le plus de temps possible au cœur de ce somptueux décor, dans lequel j'adore courir.»

Un mode de vie sain que l'homme de science cultive à table. «La majorité des problèmes de santé et environnementaux sont causés par l'alimentation,

assure-t-il. Le sucre, le sel, les graisses, l'alcool... ce sont les causes de maladies cardiovasculaires et de cancers. D'autre part, la production alimentaire, c'est ce qui a le plus d'impact sur la chute de la biodiversité. L'enjeu est de résoudre ces deux problématiques simultanément. A l'Alimentarium, par notre nouvelle exposition permanente, nous posons justement la question d'une grande révolution alimentaire.» Un état des lieux pas trop anxiogène en ces temps déjà

spécialement troublés? «Il y a une maxime attribuée à Spinoza que j'aime bien: «Ni rire, ni pleurer, ni haïr, mais comprendre.» Quand on a compris – et ces faits sont accessibles à toutes et tous –, on peut aller plus loin, interroger sa responsabilité individuelle plutôt que simplement se défaire sur le monde politique ou agroalimentaire et se comporter en conséquence. Pouvoir agir en connaissance de cause, c'est porteur d'espoir, non?» ●

Repenser le monde par l'assiette et l'estomac

En 2050, la population mondiale pourrait atteindre 10 milliards d'individus. Comment nourrir 25% de personnes en plus sachant qu'il n'est pas possible de trouver 25% de surface agricole supplémentaire sur Terre? C'est une des questions posées par la nouvelle exposition permanente de l'Alimentarium, inaugurée pour son 40^e anniversaire. L'institution dirigée par Boris Wastiau propose désormais au public *Systema Alimentarium. Vers une grande révolution alimentaire?*, une expérience immersive et engagée sur les grands enjeux du système alimentaire mondial. Dans son communiqué, l'institution pousse les interrogations: «Que signifie «bien manger» à l'ère de l'anthropocène? Pourquoi notre manière de produire et de consommer menace-t-elle notre santé et celle de la planète?» Du potager luxuriant à l'extérieur (plusieurs centaines d'espèces) aux installations artistiques spectaculaires dans les galeries, le parcours invite à repenser notre rapport à la nourriture: diversité biologique en péril, déchets en excès, déséquilibres sanitaires et inégalités sociales. Aucune zone d'ombre n'est oubliée. Sur place, les visiteuses et visiteurs peuvent en outre (re)découvrir les grandes révolutions alimentaires, des civilisations anciennes à l'agriculture régénératrice du futur, en passant par le fast-food et l'industrie agroalimentaire. Guidé par des photographies, objets, vidéos et questionnements, chacun est amené à réfléchir sur ses choix et sa place dans ce système vital. Une exposition lucide et poétique, entre science, histoire et conscience. De quoi provoquer un nécessaire sursaut chez celles et ceux qui auront la bonne idée de s'y aventurer?

A travers cette nouvelle exposition permanente, Boris Wastiau, directeur de l'Alimentarium à Vevey, veut permettre aux visiteuses et aux visiteurs de s'interroger sur leur responsabilité individuelle.

