



**HAL**  
open science

## Jour de ponte, installation-performance, 28 mars 2013

David Faltot

► **To cite this version:**

| David Faltot. Jour de ponte, installation-performance, 28 mars 2013. 2016. hal-04222582

**HAL Id: hal-04222582**

**<https://univ-catholille.hal.science/hal-04222582>**

Submitted on 2 Oct 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

[Aller à la navigation](#) | [Aller au contenu](#)

# déméter

## Description de votre site

- [accueil](#) >
- [Textes](#) >
- [Actes](#) >
- [Journées d'étude](#) >
- [La Chair de l'animal](#) >
- [Expositions](#) >
- [OOZ](#) >

## OOZ

David Faltot

***Jour de ponte, installation-performance, 28 mars 2013***

[Texte](#) | [Notes](#) | [Citation](#) | [Auteur](#)

**Texte intégral**







L'idée de l'installation-performance *Jour de ponte*, que j'ai proposée le 28 mars 2013 lors du vernissage de l'exposition « Ooz », est née suite à la réalisation d'une série de trois vidéos mises en scène et montrant une technique pour extraire un jaune d'œuf cru à partir d'un œuf entier congelé. Cette technique permet de garder la forme originale du jaune d'œuf, telle qu'elle est à l'intérieur de celui-ci, sans passer par l'étape de la clarification traditionnelle de l'œuf qui casse sa sphéricité. Cette série intitulée *Séparer les blancs des jaunes* avait été réalisée en août 2011<sup>1</sup>.

J'ai présenté l'installation *Jour de ponte* devant l'entrée de la Galerie commune, où avait lieu l'exposition. Sur une durée de deux heures, temps du vernissage, l'installation mettait en scène cet aliment qu'est l'œuf, et cette technique de clarification via congélation, adaptée des différentes expérimentations réalisées en amont et illustrées par la série de vidéos. Au-delà de cet aspect technique, il s'agissait plus concrètement de mettre en scène l'élaboration de bouchées cuisinées de jaunes d'œufs panés puis frits.

L'installation était composée de deux tables, disposées bout à bout dans le sens de la longueur et recouvertes d'une nappe jaune-orangée, couleur rappelant celle du jaune d'œuf. Sur celles-ci étaient placés les différents ustensiles de cuisine nécessaires à la réalisation, organisée dans un sens de lecture allant de gauche à droite selon le point de vue du spectateur, de ces jaunes d'œufs frits. Le spectateur pouvait ainsi regarder l'élaboration de cette recette de A à Z et suivre les différentes étapes de la réalisation : l'écalage des œufs congelés, la dissolution du blanc d'œuf congelé dans une eau tiède, la récupération du jaune d'œuf encore congelé (se dissolvant beaucoup plus lentement), le panage du jaune d'œuf dans une chapelure assaisonnée au préalable et la friture du jaune pané dans l'huile. Au bout de la seconde table, à la fin donc de ce processus de cuisine mis à jour, était disposée une gouttière en plastique d'environ deux mètres de long, inclinée en direction d'une table basse recouverte de la même nappe, et sur laquelle était posé un saladier en verre. Une fois une sphère de jaune d'œuf panée frite, je la faisais rouler le long de la gouttière et elle tombait dans le saladier. Le spectateur était ensuite invité à se servir et à en déguster une bouchée.

Portant des combinaisons jetables d'ouvriers, nous étions trois acteurs à cuisiner. Amandine Valay, Agathe Renard et moi-même, de gauche à droite, nous nous occupions chacun d'étapes précises de la recette. Ce complément de mise en scène permettait d'interroger la forme que prennent les chaînes de production industrielles, tout en proposant une chaîne de production d'un aliment cuisiné de manière artisanale. Le travail effectué à partir de l'œuf allait également dans ce sens : on sait combien la production des œufs de consommation constitue un problème lié au bien-être des poules et qu'il existe plusieurs catégories réglementées par différents cahiers des charges en ce qui concerne les méthodes d'élevage en batterie, en cage, en plein air ou bio.

Au-delà du fait que le spectateur pouvait manger, ingérer une partie d'une proposition artistique présentée telle une offrande (la dimension monnayable des mets étant absente de cette proposition), l'installation permettait de mettre à jour un protocole de recette et un processus de création culinaire, le plus souvent caché du public dans les cuisines d'un restaurant, en déplaçant l'acte de cuisinier vers l'espace de la galerie d'exposition, ouvert sur le public. Jouant avec la forme des démonstrations culinaires que font certains cuisiniers lors de salons ou d'événements particuliers, il s'agissait également de présenter la technique utilisée pour l'élaboration de cette recette originale, cette technique et les gestes qui en découlent se trouvant en décalage par rapport aux codes traditionnels de la cuisine. Habituellement, pour clarifier un œuf, on ne passe pas par la congélation ou alors, si la congélation intervient dans le processus, c'est pour conserver des blancs et des jaunes déjà séparés et jamais un œuf entier dans sa coquille.

L'important, pour conclure, était de créer une distance par rapport à la technique de préparation d'un œuf frit en cuisine, technique qui existe mais qui consiste à paner et à frire un œuf déjà cuit dur. Cette prise de distance a également été rendue possible grâce à une approche artistique, plasticienne, de la cuisine qui, bien qu'amateur (il ne s'agissait pas de réaliser un plat étoilable), trouve des objectifs et un public différents de ceux d'un cuisinier de métier. En effet, la temporalité et la spatialité de cette performance sont différentes de celle de la cuisine appliquée à la restauration : cette technique prend du temps, est exposée au public dans un espace ouvert, a été créée et concrétisée par des amateurs et n'avait pas pour but la réalisation d'un plat cuisiné abouti et commercialisable. Tout cela ne correspondrait pas aux attentes traditionnelles d'un client, qui souhaite manger et en avoir pour son argent, ou d'un cuisinier, qui tente de satisfaire ce client et de rentrer dans ses frais. Ainsi, à partir d'une contrainte technique fixée dès le départ, cette proposition de cuisine plasticienne permettait d'instaurer du jeu dans une pratique plus normée de la cuisine.

Publié en Mars 2016

## Notes

1 Pour voir ces vidéos et pour plus d'informations sur la genèse du projet, suivre : <http://davidfaltot.weebly.com/travaux-9662/jour-de-ponte>

## Pour citer ce document

David Faltot, «*Jour de ponte*, installation-performance, 28 mars 2013», *déméter* [En ligne], Textes, Actes, Journées d'étude, La Chair de l'animal, Expositions, OÖZ, mis à jour le : 02/03/2016, URL : <http://demeter.revue.univ-lille3.fr/lodel9/index.php?id=556>.

## Quelques mots à propos de : [David Faltot](#)

Doctorant en Arts plastiques, Université Lille 3. Laboratoire de recherche Centre d'Etude des Arts Contemporains.

## [Plan du site](#)

[avancée](#)

### • *Textes*

#### [Articles](#)

- [Thématiques](#)
- [Varia](#)
- [Analyses d'oeuvres](#)

#### ○ [Entretiens](#)

#### [Actes](#)

- [Séminaires](#)
- [Journées d'étude](#)

- ***La revue***

- [Description de la revue](#)
- [Politique éditoriale](#)
- [Direction de la revue](#)
  - [L'équipe](#)
  - [Crédits et contacts](#)
  - [Comités](#)
- [Soumettre un article](#)

## Syndication

- [Documents](#)



[édité par Lodel](#) | [accès réservé](#)