



HAL
open science

Cuisine plasticienne. Faire œuvre à partir de la cuisine dans les pratiques artistiques contemporaines

David Faltot

► **To cite this version:**

David Faltot. Cuisine plasticienne. Faire œuvre à partir de la cuisine dans les pratiques artistiques contemporaines. Art et histoire de l'art. Université de lille, 2019. Français. NNT : 2019LILUH030 . tel-04222520

HAL Id: tel-04222520

<https://univ-catholille.hal.science/tel-04222520>

Submitted on 29 Sep 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.

(TOME I)

*Cuisine plasticienne. Faire œuvre à partir de la
cuisine dans les pratiques artistiques contemporaines*

Thèse préparée et soutenue publiquement par **David FALTOT**
le 26 novembre 2019, pour obtenir le grade de **Docteur en Arts plastiques**

Directrice de thèse :

Mme GOUDINOUX Véronique,
Professeure des Universités,
Université de Lille

Co-directrice de thèse :

Mme BOUDIER Valérie,
Maîtresse de conférences,
Université de Lille

Président du jury :

M. ABOUDRAR Bruno Nassim,
Professeur des Universités,
Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3

Membres du jury :

M. ABOUDRAR Bruno Nassim, Professeur des Universités, Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3, examinateur

Mme BOUDIER Valérie, Maîtresse de conférences, Université de Lille

Mme GOUDINOUX Véronique, Professeure des Universités, Université de Lille

Mme LERICHOME Lise, Maîtresse de conférences, UPJV - Amiens, examinatrice

M. TOULOUSE Ivan, Professeur Émérite, Université Rennes 2, **rapporteur**

M. VALETTE Éric, Professeur des Universités, UPJV - Amiens, **rapporteur**



Illustrations première de couverture,
de gauche à droite :

Laurent Moriceau, *Le Vin de point de fusion*,
Buenos Aires, Alliance Française, 2007. Source :
site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

Ines Lechleitner, *Under Water Food Signs*,
performance avec Klara Hobza, détail :
dressage des *mohnnudeln*, Berlin, Galerie
Metro, 13 avril 2012. Source : site d'Ines
Lechleitner.

Laurent Duthion, *Approximation Sagittaire*,
installation comestible, Rennes, Le Diapason,
13 mars 2017. Source : site de Laurent Duthion.

Remerciements

Tout d'abord, j'adresse mes remerciements à Véronique Goudinoux pour avoir accepté d'être ma directrice de thèse et pour ses conseils particulièrement attentifs qui m'ont permis de construire une pratique de chercheur. Je remercie Valérie Boudier, qui a co-dirigé mes recherches depuis le début de mon doctorat, pour m'avoir fait confiance sur de nombreux projets et pour m'avoir aiguillé vers ce sujet sur les pratiques artistiques de la cuisine. Je les remercie également pour leur patience et leur soutien dans cette entreprise parfois difficile.

Mes remerciements vont également à M. Christian Hauer, directeur du laboratoire CEAC, pour avoir accepté de diriger ma thèse pendant mes premières années de doctorat. Je remercie aussi tous les doctorants et membres permanents ou associés au laboratoire CEAC avec qui j'ai pu discuter de mon sujet. En ce sens, mes remerciements sont plus particulièrement adressés à Anne Creissels, Nathalie Delbard, Gilles Froger, Philippe Guisgand et Véronique Perruchon pour leurs remarques et appréciations très justes sur mon travail.

Plus généralement, j'aimerais remercier tous les enseignants qui m'ont suivi et qui m'ont conforté dans l'idée d'entreprendre ou de continuer ses études en Arts plastiques.

Je remercie très chaleureusement les artistes Laurent Duthion, Ines Lechleitner et Laurent Moriceau pour le temps qu'ils ont bien voulu me consacrer, à travers les différents échanges et discussions que nous avons pu avoir durant toutes ces années. Je remercie singulièrement Laurent Moriceau d'avoir accepté mon invitation à venir parler de son travail à l'Université de Lille en 2015, puis de m'avoir fait confiance pour la rédaction d'un article. Merci également à Marc Bretillot et à Nicolas Boulard d'avoir répondu à mes questions.

Ce travail n'aurait pas pu s'achever sans les relectures particulièrement attentives de mes amis. Mes remerciements s'adressent particulièrement à Julie Ullmann pour avoir fourni un travail colossal de relecture, ainsi qu'à ma sœur, Élise Faltot, et à Sophie Riche. Un grand merci également à Caroline Bœuf, ainsi qu'à sa mère Janet, pour la traduction de mon résumé de thèse en anglais.

Je remercie tout spécialement Rémi Fillion, mon conjoint et soutien de tous les jours, pour m'avoir fait confiance pendant des périodes de doute parfois difficiles à surmonter. Je le remercie plus particulièrement pour ses relectures, pour son aide dans la mise en page, en particulier celle du troisième tome sur laquelle il a passé un nombre incalculable d'heures.

J'adresse aussi mes remerciements à toutes les personnes et aux amis qui m'ont invité à réaliser des performances et des installations comestibles, ainsi qu'à ceux qui m'ont aidé à les concrétiser : Romain Boulay, Adeline Chemin, Moussa Cheniguel, Émilie Courtel, Amanda Crabtree, Lucie Defrêne, Gwenaëlle de Spa, Cindy Lelu, Maryline Migot, Benjamin Ottoz, Jessica Poignard (et les membres du TAAP), Agathe Renard, Thibault Schiell, Amandine Valay, Anne-Sophie Wojciechowski et tous ceux que j'aurais pu oublier.

Ensuite, je tiens à remercier Aurélie Sanchez, Quentin Galland et Emma Jouët de m'avoir confié la responsabilité d'ateliers à la Faculté des sciences et ingénierie de Sorbonne Université ces deux dernières années.

Mes remerciements vont aussi à Zineb Majdouli et à Erika Thomas pour m'avoir permis, depuis 2012, de me professionnaliser en tant qu'enseignant à l'Université Catholique de Lille. Merci à elles d'avoir soutenu les différents projets développés avec les étudiants dans ce cadre.

Je remercie également tous mes amis et tous les proches qui m'ont épaulé et qui m'ont aidé à vivre pleinement ces passionnantes années de recherche.

Mes remerciements affectueux vont enfin à ma famille pour m'avoir soutenu, en particulier à ma mère et à mes grands-mères pour m'avoir transmis, dès l'enfance, ce goût pour la cuisine.

Note sur le dispositif

Chères lectrices, chers lecteurs,

Il m'a semblé important de préciser le dispositif et le format particulier que j'ai mis en place dans le cadre de cette thèse.

Pour le dire simplement : je suis devenu artiste pendant mon doctorat, je ne l'étais pas avant d'entamer ces études. Dès les premières années, j'ai commencé à développer une pratique consistant à réaliser des installations et des performances comestibles. Dès lors, une question est venue se poser : celle de l'agencement entre la recherche artistique et la recherche théorique lorsque l'on devient, en quelque sorte, chercheur-artiste ou artiste-chercheur. Ainsi, où et comment placer sa propre pratique dans un cadre avant tout théorique ?

Au fil des années, quand je le pouvais, j'ai assisté à différentes séances du séminaire doctoral rattaché au programme de recherche DeAR¹ (Dialogue entre Art et Recherche) dirigé de 2013 à 2018 par Philippe Guisgand, professeur en Danse. Ce travail fut ensuite prolongé grâce au séminaire doctoral « Recherche et pratique en art »² dirigé depuis 2018 par Anne Creissels, maîtresse de conférences HDR en Arts plastiques. Ces séminaires posaient la question de l'articulation entre théorie et pratique au sein des disciplines artistiques enseignées à l'Université. J'ai ainsi commencé à réfléchir à cet agencement au sein de mon travail de recherche. Je me suis progressivement rendu compte qu'il n'y avait pas de cadre précis et de format imposé en ce qui concerne l'intégration de la pratique dans les thèses rédigées, en Arts plastiques notamment. À ce sujet, mes directrices de thèse et certains membres du laboratoire m'ont toujours dit d'inventer et de construire moi-même mon propre dispositif de thèse, ce à quoi je me suis employé.

Dans ces séminaires, certaines réflexions me paraissaient intéressantes, d'autres me semblaient trop éloignées de mes préoccupations. Le 15 novembre

1 Voir les résultats et les ressources du séminaire DeAR compilés par Philippe Guisgand : http://www.pearltrees.com/philippe_guisgand/programme-dear/id20644387, site consulté le 14 août 2019.

2 Voir : <http://seminairedoctoralceac.blogspot.com/>, site consulté le 14 août 2019.

2012, j'ai assisté à une conférence organisée par le CEAC, lors de laquelle le philosophe Pierre-Damien Huyghe était invité à traiter la question suivante : « La recherche et la thèse de doctorat dans les disciplines artistiques ». Au cours de son intervention, il distinguait trois types de recherches : la recherche « sur » l'art, la recherche « avec » l'art et la recherche « en » art³.

La recherche « sur » l'art serait une recherche historiquement liée aux disciplines et aux méthodes de la Sociologie ou de l'Histoire de l'art, par exemple. Elle objective le discours et l'écriture car le chercheur travaille à partir d'œuvres mais n'a pas de pratique artistique ou ne s'en sert pas afin d'écrire sur les œuvres.

Une recherche « en » art concernerait avant tout la recherche au sein des Écoles d'art. Les chercheurs, artistes, participent à la « mise au point de pratiques de conception ou/et de fabrication porteuses de modifications substantielles dans le champ de technicité considéré »⁴ voire à la rédaction d'essais hybrides entre mémoire de recherche et écrit d'artiste, question en débat il y a quelques années⁵.

Enfin, une recherche « avec » l'art est plus difficile à définir. En ce sens, selon Pierre-Damien Huyghe, « ce qui peut être en certaines circonstances visé sous le nom de recherche est un travail dont le matériau n'est pas seulement celui de l'art, du design ou de l'architecture, mais aussi une sorte de langage, une sorte de discours. La différence entre cette recherche et celle qui se porte "sur", c'est que le langage, ce discours émanent d'auteurs ayant l'expérience des opérations de l'art, du design ou de l'architecture. Il s'agit, pour ces auteurs, d'une façon de tourner autour d'un champ d'objets, dont ils sont par ailleurs familiers, tout en traversant ou en ayant traversé ce champ, c'est-à-dire en le pratiquant ou en l'ayant pratiqué »⁶. Une recherche « avec » l'art serait donc une recherche menée sur deux fronts, alliant pratique artistique, et pratique du discours, de l'écriture (Pierre-Damien Huyghe précisant que la recherche et l'écriture sont aussi des façons de faire). Ainsi, l'expérience, la pratique de l'artiste-chercheur (ou du chercheur-artiste) se

3 Ses propos, augmentés, sont aujourd'hui consignés dans un ouvrage qu'il a publié en 2017. Voir : Pierre-Damien Huyghe, *Contre-temps. De la recherche et de ses enjeux. Arts, architecture, design*, Paris, B42, 2017.

4 Voir le compte rendu de cette séance présenté par Philippe Guisgand : <https://www.pearltrees.com/s/file/preview/178105644/Seminaire%20CEAC%20Huyghe%2015.11.2012.pdf?pearlId=227298071>, site consulté le 15 août 2019.

5 Voir, sur ce sujet, l'interview de Nathalie Delbard, à l'époque maîtresse de conférences en Art plastiques, aujourd'hui professeure HDR, réalisée dans le cadre d'un atelier sur la recherche en École d'art intitulé « Le Mémoire Artistique » : https://www.youtube.com/watch?v=_7tABKSY5FA, site consulté le 16 août 2019.

6 Pierre-Damien Huyghe, *op.cit.*, p.14

ressentirait ou transparaîtrait dans l'écriture, même si l'auteur ne construit pas directement un discours sur son travail artistique. Cette idée m'intéressait et je l'ai gardée à l'esprit du début de mes études jusqu'à aujourd'hui.

Cette thèse s'inscrirait donc dans le cadre d'une recherche « avec » l'art. À l'époque, Pierre-Damien Huyghe préconisait de laisser la pratique de côté en précisant que celle-ci arriverait à s'inclure naturellement dans le cadre d'une thèse, rejoignant ainsi les propos de différents interlocuteurs qui avaient pu me faire la remarque selon laquelle il était trop tôt pour y songer dès la première année. Et ce fut vrai : cette articulation entre art et recherche au sein de mon travail est arrivée plus tardivement et très naturellement. À un moment donné, il m'est apparu comme inconcevable de ne pas intégrer la recherche pratique dans le résultat de ces années de doctorat. D'autres plasticiens n'en font pas de même et produisent uniquement un essai théorique même si leur expérience doit certainement se ressentir dans l'écrit. Le dispositif que j'ai mis en place dans le cadre de ma thèse est donc le résultat de cette réflexion. Il est conçu comme une réponse personnelle à cette problématique que constitue l'articulation entre art et recherche, laquelle pourrait prendre d'autres formes chez d'autres artistes-chercheurs.

Mon écrit de thèse se compose de trois tomes indépendants, construits en regard les uns des autres autour de la question du « faire œuvre » à partir de la cuisine.

Le premier correspond au volume théorique. Intitulé *Cuisine plasticienne. Faire œuvre à partir de la cuisine dans les pratiques artistiques contemporaines*, celui-ci a pour but l'analyse des pratiques d'artistes faisant œuvre à partir de ce « faire » qu'est la cuisine depuis une vingtaine d'années. Il s'agit d'un essai, produit de mes recherches documentaires et théoriques sur le sujet.

Le deuxième volume s'intitule *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*. Il est composé de trois comptes rendus rédigés à partir de discussions téléphoniques que j'ai eues avec les artistes Laurent Moriceau, Ines Lechleitner et Laurent Duthion, qui constituent les trois études de cas pratiques de la troisième partie du volume théorique. Ces discussions sont axées autour de la question du « faire » et sont organisées par projet de manière chronologique. J'ai décidé de les inclure dans un tome à part, et non dans le premier volume en tant qu'annexes, afin de mettre en avant l'explication du « faire » par les artistes. L'idée était donc de leur donner la parole afin qu'ils exposent eux-mêmes leurs différents

projets et fassent leurs propres connexions entre leurs œuvres. En fait, je suis parti du principe qu'une recherche « avec » l'art, lorsqu'on est plasticien (et peut-être aussi parce que j'étais en train de le devenir), ne peut pas se développer en solitaire : l'expérience d'autres artistes m'a donc semblé devoir être nécessairement incluse dans ce dispositif, à travers le discours qu'ils développent sur leurs « faire ».

Enfin, le troisième volume, intitulé *Cuisine plasticienne, carnet de recherche pratique*, est dédié à la présentation de mon travail en tant qu'artiste plasticien. Cet ouvrage prend la forme d'un récit quasi autobiographique voire égotique, d'une « histoire de vie » retraçant la construction de ma pratique artistique, des balbutiements consistant à jouer avec l'aliment à l'affirmation d'une pratique plasticienne de la cuisine. J'y explique mes projets sans pour autant les commenter afin de ne pas tomber dans l'analyse. Mêlant textes et images, il contient aussi les différentes recettes que j'ai mises au point ou adaptées pour mes installations et performances.

L'idée était donc de créer et de présenter un dispositif particulier, issu d'une réflexion personnelle sur une question relative aux méthodes de recherche en Arts plastiques. Il met en avant une recherche « avec » l'art articulée autour de ce « faire » qu'est la cuisine. Plus justement, je que j'ai tenté de créer, avec ce dispositif en trois tomes, c'est une recherche « en regard de » ma propre pratique et « en regard de » celles d'autres artistes.

Table des matières

Introduction.....	17
/ Construire un sujet à partir d'un constat autour de deux œuvres.....	19
/ Traiter de la cuisine dans le domaine des Arts plastiques.....	25
/ Une méthode croisée imprégnée des <i>Food Studies</i>	29
/ Des <i>Cultural Studies</i> au <i>Food Studies</i>	30
/ Plan de l'essai.....	41
Partie I - Définir et situer la cuisine.....	44
1 / La cuisine, domaine d'activités.....	44
a / « Cuisine » : étymologie et ébauche d'une définition.....	44
b / La cuisine domestique	51
c / La cuisine, savoir-faire professionnel	56
d / Le lieu de la cuisine professionnelle : le restaurant	65
2 / « Art culinaire » et « cuisine d'auteur ».....	68
a / Situer l'« art culinaire »	69
b / L'art culinaire, la signature et le style du chef	77
c / Une terminologie plus appropriée : la « cuisine d'auteur »	88
d / Les différents niveaux d'activité de la cuisine	93
3 / Distinguer les pratiques artistiques à partir de la cuisine.....	99
a / Une (in)distinction des pratiques ?.....	100
b / Distinguer le « faire » artistique du « faire » technique.....	104
c / Le cas particulier du design culinaire	106

**Partie II - Des pratiques artistiques à partir de la cuisine
aux XX^{ème} et XXI^{ème} siècles 122**

1 / Une « plastique culinaire » en art ? 122

a / « La plastique culinaire » selon Félix Fénéon..... 124

b / La critique de l'ornement en cuisine selon Adolf Loos..... 129

c / « Convivio », redéfinir « la plastique culinaire » ? 133

**2 / De l'intégration de la cuisine dans les pratiques artistiques
aux XX^{ème} et XXI^{ème} siècles 139**

a / La Cuisine Futuriste 139

b / Le Eat Art et la cuisine 152

c / La cuisine Fluxus d'Alison Knowles..... 171

d / Rirkrit Tiravanija : une esthétique relationnelle ?..... 176

3 / Des difficultés d'exposer les relations entre art et cuisine 184

a / Exposer les relations entre art et alimentation 184

b / Des tentatives ratées d'exposer la cuisine..... 188

**Partie III - Faire œuvre à partir de la cuisine :
vers une « cuisine plasticienne » ? 193**

1 / Laurent Moriceau : espaces intermédiaires 193

a / Festivités et convivialité : corps, vin et chocolat 196

b / Jeux de perceptions..... 207

c / Terroirs et territoires..... 220

2 / Ines Lechleitner : interdisciplinarité et synesthésie..... 238

a / La mise en scène d'une méthode 239

b / Synesthésie et correspondances : le projet *Sense Correspondence* 247

c / Hommages et mémoire 264

3 / Laurent Duthion : circonstances culinaires et scientifiques.....	277
a / Approcher la cuisine par la physiologie et les sciences dures.....	278
b / Le buffet comme « circonstance culinaire »	290
c / Cuisiner, planter, cultiver, jardiner, récolter, collecter : des « faire » plasticiens	307
4 / Cuisine plasticienne : construire une définition ?	322
a / Une analogie avec la « photographie plasticienne »	322
b / Mise en avant des déplacements opérés et ébauche d'une définition	325
Conclusion	329
/ Résumé.....	329
/ Prolongements de la recherche	331
Bibliographie	336
Webographie.....	348
Filmographie et vidéographie :.....	352
Annexes	353

Introduction

Aujourd'hui, la cuisine est présente partout et concerne tout le monde. Ce constat préalable, couplé à une envie de travailler sur une passion personnelle, est sans aucun doute le point de départ de cet écrit de thèse. En effet, que ce soit dans les émissions de télévision proposant à différents candidats, amateurs ou professionnels, de s'affronter autour d'épreuves thématiques, ou dans les débats plus techniques liés au « mieux manger » et au « mieux vivre », cette pratique est au cœur des problématiques contemporaines et des préoccupations actuelles. Sociologues, ethnologues, anthropologues, historiens, biologistes, chimistes, politologues, etc. : tous les spécialistes sont concernés par ces débats contemporains liés à des questions d'éthique et à l'évolution des mentalités.

Dans l'histoire, de nombreux artistes se sont intéressés à la cuisine en tant que technique par passion. Si l'existence du *Codex Romanoff* de Léonard de Vinci est contestée¹, apparaissent dans d'autres de ses codex liés à l'ingénierie des dessins de tournebroches, de pressoirs à huile d'olive, de fours et de fourneaux². Henri de Toulouse-Lautrec avait, semble-t-il une véritable passion pour la cuisine et a laissé de nombreuses recettes humoristiques, comme en témoigne un ouvrage publié récemment³. Il illustra également le livre de recettes *La cuisine de Monsieur Momo, célibataire*, ouvrage rédigé par Maurice Joyant⁴, ami de l'artiste. Dans l'art contemporain, de nombreux artistes se sont également saisis des problématiques véhiculées par la cuisine, comme ce fut le cas de Martha Rosler avec sa vidéo *Semiotics of the Kitchen* de 1975 ou encore ses installations *Hot Meat* et *Cold Meat* de la série *Body beautiful, or beauty knows no pain* de 1966-1972, dénonçant les rôles prédéterminés assignés aux femmes et critiquant l'imagerie mise en place par

1 Sandro Masci, *Léonard de Vinci et la Cuisine de la Renaissance. Scénographies, inventions, recettes*, Rome, Gremese, 2006, p.99-101. L'auteur se pose la question de l'existence contestée du *Codex Romanoff* dans lequel Léonard de Vinci aurait présenté différentes recettes et recommandations culinaires. Celles-ci ont été reprises, sans s'assurer de la véracité de la source, par deux auteurs dans un ouvrage rédigé en 1987. Voir : Shelagh et Jonathan Routh, *Leonardo's Kitchen Notebooks: Leonardo da Vinci's notes on cookery and table etiquette*, Londres, Collins, 1987.

2 Voir ces dessins dans : Sandro Masci, *op.cit.*, p.112-119.

3 Muriel Lacroix, Pascal Pringarbe, *Les carnets de cuisine de Toulouse-Lautrec*, Paris, Chêne, 2019

4 Maurice Joyant, *La cuisine de Monsieur Momo, célibataire*, illustré de 24 aquarelles et dessins par Henri de Toulouse-Lautrec, Paris, Pellet, 1930. Disponible via <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1521797z?rk=21459;2>, site consulté le 11 août 2019.

la société machiste de l'époque. Plus récemment, Damien Hirst ouvrit entre 1998 et 2003 le restaurant *Pharmacy* dans le quartier de Nothing Hill à Londres dans le but de créer une confusion entre la consommation de médicaments et l'ingestion de nourriture.

Dans la littérature, il est possible de trouver d'autres exemples. Alexandre Dumas père rédigea le *Grand Dictionnaire de Cuisine*⁵, encyclopédie exhaustive dont certaines entrées contiennent des recettes. Guillaume Apollinaire, faisant souvent référence aux bouillons Kub®, inventa le « cubisme culinaire » qu'il présenta dans la revue *Fantasio* le 1er janvier 1913⁶. Dans cet article, il se réfère également au « gastro-astronomisme », idée introduite en relatant des dîners inhabituels en 1912 pour définir « une cuisine qui va au-delà des révolutions gastronomiques » et qui « exige plutôt un regard dramatique sur la cuisine et l'acte de manger »⁷, la nourriture devant être pensée et réfléchie dans cette nouvelle cuisine. Plus récemment, l'écrivain Joseph Delteil rédigea *La cuisine paléolithique*, écrit romancé et poétique présentant des recettes organisées au fil des jours de la semaine, prônant un retour à une cuisine naturelle « une cuisine brute, comme il y a l'art brut »⁸.

Au cinéma, nombreux sont les films qui traitent de la question de la cuisine. Je citerai par exemple *La Grande Bouffe* de Marco Ferreri en 1973, film mettant en scène la consommation excessive de nourriture jusqu'à la mort, ou encore *Le Festin de Babette* de Gabriel Axel en 1987, dans lequel le personnage de Babette, domestique et cuisinière française réfugiée au Danemark après avoir fui la Commune de Paris, concocte un dîner fastueux composé de plats traditionnels français à ses invités. D'autres films plus récents montrent une résurgence du thème de la cuisine et de la figure du chef au cinéma, comme dans *Les Saveurs du palais*, film de 2012 inspiré de la cuisinière Danièle Mazet-Delpeuch (le personnage d'Hortense Laborie, jouée par Catherine Frot dans le film) qui fut la cuisinière personnelle de François Mitterrand de 1988 à 1990. Ce thème va jusqu'à se retrouver dans les films

5 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de Cuisine*, Paris, Alphonse Lemerre, 1873. Disponible via <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k125701k/f5.image.texteImage>, site consulté le 10 août 2019.

6 Guillaume Apollinaire, « Le cubisme culinaire », in *Fantasio*, 8^{ème} année, n° 155, Paris, 1^{er} janvier 1913, p.16

7 Guillaume Apollinaire, « Le Gastro-astronomisme ou la cuisine nouvelle », in *Paris-Journal*, 21 mai 1912 ; cité dans Cecilia Novero, *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist cooking to Eat Art*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010, chap.1, p.9. En anglais dans le texte : « to define a cuisine that goes beyond gastronomic revolutions » et « but demands instead a "dramatic look at cooking and eating ».

8 Joseph Delteil, *La cuisine paléolithique*, 1964 ; édition de 1990, Paris, Seuil, p.18

d'animation pour enfants tels que *Ratatouille* des studios Pixar en 2007. Du côté du documentaire, je citerai la très belle série de portraits de chefs intitulée *L'Invention de la cuisine*⁹, dans laquelle Paul Lacoste demande aux chefs de parler de leurs parcours et de la façon dont ils construisent leurs plats. Un exemple issu d'un des reportages : le réalisateur filme Michel Bras, chef trois étoiles, face aux monts de l'Aubrac, en train de réfléchir à la composition d'un plat, calquant le paysage sur une plaque en verre à l'aide d'un feutre, comme le ferait un architecte ou un géomètre. Je noterai également le nombre croissant de documentaires, plus ou moins qualitatifs, proposés sur les plateformes de *streaming*, comme la série *Chef's Table* diffusée depuis 2015 sur Netflix.

Du côté de la cuisine, quelques chefs se sont aussi essayés à l'art et ont joué à ce jeu, même temporairement¹⁰. C'est le cas notamment d'Alain Passard, cuisinier triplement étoilé, chef du restaurant *l'Arpège* (Paris), qui depuis plusieurs années réalise des collages composés comme des illustrations ou des schémas de montage de plats, en amont de la confection de ses recettes¹¹. Aujourd'hui, le chef présente également des sculptures en bronze qu'il expose en galerie, même si ce travail me semble moins intéressant.

Ces quelques exemples montrent ainsi que l'art et la cuisine sont intimement liés par des jeux de références réciproques. Ils témoignent aussi du fait que la cuisine est un thème, un objet qui semble depuis toujours très populaire et certainement plus encore aujourd'hui qu'hier.

/ Construire un sujet à partir d'un constat autour de deux œuvres

Ce sujet autour de la cuisine est également né d'un autre constat préalable, lié à une expérience personnelle, établi à partir d'œuvres que j'ai pu voir et que j'ai rencontrées au fil de mes recherches : il existerait aujourd'hui de nombreuses similitudes entre les pratiques extraites du domaine de l'art et celles du domaine du design, certains artistes « jouant au designer » et, inversement, des designers

9 Paul Lacoste, *L'invention de la cuisine*, série de 8 films, Paris, Jour2Fête, 2013. Paul Lacoste a également réalisé un film documentaire sur l'histoire de la transmission père fils entre Michel et Sébastien Bras. Voir : Paul Lacoste, *Entre les Bras. La cuisine en héritage*, Paris, Jour2Fête, 2013.

10 Voir les propos que je développe au sujet de l'exposition *Cookbook*, qui proposait en partie à certains cuisiniers de s'improviser artistes : p.190.

11 Voir : Alain Passard, *Collages et recettes*, Paris, Alternatives, Arts culinaires, 2010.

« jouant à l'artiste ». La cuisine permettrait ces rapprochements. Je prendrai deux œuvres comme exemples, afin d'introduire mon propos.

La première œuvre est une installation-performance créée par Jean-Claude Chianale, graphiste de formation, diplômé de l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris en 1998. Cette œuvre s'intitule *Welcome to Panna Cotta City*. Elle fut présentée pour la première fois à la Galerie épisodique à Paris le 16 juin 2010 et sous-titrée *Déconstruire la ville #1*¹². Avant la performance, comme le montre la photographie ci-contre, l'installation était composée d'une longue table



Jean-Claude Chianale, *Welcome to Panna Cotta City (Déconstruire la ville #1)*, installation-performance comestible, détail : installation avant le dégustation, Paris, Galerie épisodique, 16 juin 2010. Photo © Julien Magre. Source : site de l'artiste.

basse de 6 m sur 1,50 m prenant une forme proche de celle d'un relief topographique (semblable à un plateau, à une route ou à une crevasse sismique), à l'intérieur de laquelle étaient enfermés huit tubes fluorescents blancs permettant de rétroéclairer la table. Ce dispositif semblait proche de celui des panneaux publicitaires rétroéclairés, ou encore des caissons lumineux dans lesquels Jeff Wall expose ses photographies. Il était complété par une installation comestible, posée à même la table, composée de différentes formes réalisées en *panna cotta*, moulées dans différents contenants en plastique ou en carton issus d'objets de consommation courante : des emballages récupérés, alimentaires ou non, ou plus simplement, des moules à usage alimentaire. Ces objets, jouant le rôle de moules, étaient également présentés, accrochés au mur, en face de l'installation. Des gobelets blancs présentés en piles et des cuillères, nécessaires à la dégustation, venaient compléter le dispositif. Une fois l'installation mise en place, les spectateurs étaient invités à venir déconstruire cette architecture mise en place par l'artiste, comme en témoigne la photographie ci-contre. Une lecture d'un texte par Lionel Dax, historien de l'art et rédacteur en chef de la revue *Ironie*, venait introduire

12 Une autre version, sous-titrée *Déconstruire la ville #2*, fut présentée, également à la Galerie épisodique, lors de Biennale de Belleville, le samedi 11 septembre 2010. L'expérience fut ensuite répétée les 16 et 17 mars 2012 au CENTQUATRE à Paris.

le moment de la dégustation¹³. Ce texte évoquait d'une part le caractère utopique de cette ville construite par Jean-Claude Chianale et d'autre part, retraçait l'histoire de la *panna cotta*, en présentant, à la fin, la recette proposée par l'artiste. Au-delà d'une recette de *panna cotta* traditionnelle, qui consiste à mélanger de la crème liquide et/ou du lait, du sucre et un gélifiant, l'artiste y ajoutait différents arômes liquides plus ou moins naturels : vanille, gingembre, coriandre, Fraise Tagada®, verveine, pain d'épices, basilic, châtaigne, etc. Ces arômes, imperceptibles à l'œil nu, étaient donc contenus dans les formes en *panna cotta*. Ils venaient instaurer du jeu pour le spectateur qui devait les reconnaître lors de la dégustation.



Jean-Claude Chianale, *Welcome to Panna Cotta City (Déconstruire la ville #1)*, installation-performance comestible, détail : instant de la dégustation, Paris, Galerie épisodique, 16 juin 2010. Photo © Julien Magre. Source : site de l'artiste.

La seconde œuvre a été portée à ma connaissance par l'artiste Alice Mulliez¹⁴, après l'avoir rencontrée au CENTQUATRE à Paris, où elle était en résidence en 2013. Cette artiste travaille à partir de matériaux alimentaires et présente souvent des œuvres comestibles cuisinées et ingérables par un public. Parallèlement à son travail personnel, elle travaille avec son compagnon Florent Konné, vidéaste. Ensemble, ils forment le duo Agapanthe : Konné & Mulliez, soit leurs noms précédés de celui d'une plante ornementale et non comestible. L'œuvre en question, réalisée par le couple, date de 2014 et s'intitule *Reliefs*. Elle a été présentée dans le cadre d'un parcours artistique nocturne organisé pour les Journées Européennes du Patrimoine à Saint-Denis de la Réunion, le 20 septembre 2014. Il s'agissait d'une installation multimédia, d'un « dispositif culinaire performatif »¹⁵, comme la présentent les artistes, augmenté de « vidéoprojections sur *panna cotta* ». Ce dispositif est « monté

13 Voir la recette rédigée dans la version en ligne du texte : http://ironie.free.fr/iro_147.html, site consulté le 16 mars 2015.

14 Alice Mulliez est titulaire d'un DNSEP obtenu en 2005 de l'École Supérieure d'Art des Pyrénées à Tarbes. Durant ses études, elle effectua un stage de quelques mois dans l'atelier de *design* culinaire de Marc Bretillot à l'ESAD de Reims. En 2009, elle obtient également un CAP cuisine du lycée Lautréamont à Tarbes.

15 <http://www.alicemulliez.com/works/reliefs>, site web de l'artiste, consulté le 19 avril 2015.

sous les yeux du public » et, comme l'indique le duo, « il se compose d'un plateau, de tréteaux, d'une toile cirée blanche. Des deux extrémités partent deux mâts où sont fixés des vidéoprojecteurs. Hybride, un buffet hors-norme se dresse. Ce sont d'abord des éléments de vaisselles jetables qui viennent rejoindre les extrémités de la table puis les vidéoprojecteurs sont allumés. Ils diffusent une image



Agapanthe : Konné & Mulliez, *Reliefs*, capture d'écran extraite d'une vidéo, Saint-Denis de la Réunion, 20 septembre 2014.
Source : site d'Alice Mulliez.

fixe orientée sur le centre du plateau. Deux personnes arrivent ensuite avec des glacières et en sortent des barquettes qu'ils retournent. Ils disposent et agencent leur contenu sur l'image projetée sur la table ». Les spectateurs étaient ensuite invités à venir déconstruire une partie de l'installation, en ingérant des formes en *panna cotta*, moulées auparavant dans différentes barquettes, initialement utilisées sur les marchés ou d'autres étals afin de servir des plats. Cette œuvre est donc d'ordre composite, entre performance montrant le processus d'installation du dispositif vidéo et de montage du buffet, et performance mettant en scène l'acte d'ingérer un mets par un public. L'idée des artistes était de passer de la 2D à la 3D, les formes en *panna cotta*, en volume, permettant d'ajouter une dimension supplémentaire à une installation vidéo premièrement plane. Les formes en *panna cotta* devenaient alors des écrans accueillant des images issues d'un montage de différentes prises de vue réalisées dans le lieu-dit de La Montagne, connu pour ses reliefs escarpés, situé à l'ouest de Saint-Denis de la Réunion. Ces moulages venaient compléter le dispositif vidéo et jouaient le rôle d'éléments d'architecture, de bâtiments en trois dimensions, sur lesquels des images en mouvement se superposaient, redonnant vie à une maquette devenue ingérable. La recette de la *panna cotta* était simple et contenait uniquement de la vanille issue de la production locale.

Ces deux installations-performances, présentées dans des contextes similaires, à savoir lors d'événements ayant lieu en soirée, à l'instar de vernissages, me semblent alors se rapprocher en plusieurs points.

Tout d'abord, elles montrent le désir des artistes de créer à partir de la préparation d'une recette assez facile à réaliser, la *panna cotta*. Même si certaines variations étaient à noter au niveau des arômes utilisés respectivement, donnant à

la dégustation un caractère intéressant, ce mets ne me semble pas être un dessert que l'on pourrait retrouver dans les cuisines d'un restaurant. En effet, dans les deux cas, il était mis en forme d'une façon différente, sans assiette, servi à tous et non individuellement. Même s'il y avait des gobelets et des cuillères pour le service, tous les participants étaient invités à se réunir autour et à déguster une composition culinaire unique. Cela me permet de me poser une question : à quoi correspond donc ce type de création culinaire ? Cette *panna cotta* est-elle issue d'une pratique amateur ou d'une pratique professionnelle de la cuisine ? Il me semble que cela se situe entre les deux, qu'il s'agit d'autre chose. Existerait-il alors une cuisine d'artiste, une pratique plasticienne de la cuisine ?

Ensuite, ces deux installations sont formellement semblables : des formes en *panna cotta*, moulées dans différents contenants en plastique et autres barquettes, sont disposées sur un plan horizontal. Cette mise en scène est ensuite complétée par des éléments venant théâtraliser, d'une certaine manière, les dispositifs : dans le cas de l'œuvre de Chianale, le rétroéclairage de la table permet de créer des jeux d'ombres et de lumière ; dans le cas de *Reliefs*, la vidéo projetée sur les formes en *panna cotta* ajoute de la narration à des écrans comestibles sans histoire.

Enfin, au niveau du sens, ces deux œuvres me semblent également très proches puisqu'elles mettent en avant le côté architectural de ces formes recréant ainsi des villes imaginaires et comestibles, ensuite détruites par le travail d'un monstre, le spectateur-goûteur sans qui l'œuvre ne se réaliserait pas ou ne serait pas complète. Je note également que lors de la présentation de ces deux œuvres, le montage des dispositifs avait été effectué en direct, devant le spectateur. D'un côté, *Reliefs* marque l'envie d'un duo d'artistes de faire œuvre à partir de la cuisine, en accord avec l'idée qu'ils se font de la culture du paysage réunionnais. De l'autre, je remarque le désir d'un designer d'échapper, pendant un moment, aux codes et aux différents cahiers des charges imposés par son métier, et de proposer une adaptation plus libre de son travail avec la cuisine comme prétexte.

À ce sujet, Stéphanie Sagot¹⁶, ancienne directrice de La Cuisine¹⁷, centre d'art et de design appliqué à l'alimentation dans le Tarn-et-Garonne, constate, dans un entretien de 2015, les rapprochements contemporains existants entre des pratiques de designers et celles d'artistes : « je souhaitais inscrire la notion de design dans une recherche artistique expérimentale, qui ne soit pas un design industriel. Le design fait de plus en plus partie du champ artistique avec des designers qui ont des démarches d'auteur, de recherche et de création »¹⁸. Cela pourrait aussi être dû au fait que la cuisine, faisant à la fois partie de la culture populaire mais aussi parfois d'une culture plus élitiste, favorise ce type de rapprochements. En d'autres termes, la cuisine ne serait-elle pas un vecteur d'expression commun à plusieurs domaines, permettant ainsi l'émergence de ces nouvelles pratiques ?

Il existe aujourd'hui de plus en plus de pratiques qui se développent à partir de la cuisine, et cela dans tous les domaines d'application, d'une pratique amateur de la cuisine à la haute gastronomie professionnelle, en passant par la science (avec la cuisine moléculaire notamment), l'art ou encore le design culinaire, entres autres. C'est justement en comparant certaines productions d'artistes et de designers autour de la cuisine que j'en suis venu à ce sujet. La question que cet essai pose est donc la suivante : existerait-il alors une pratique artistique de la cuisine, impliquant des déplacements opérés depuis les gestes, les techniques et les productions culinaires du quotidien ? En somme, existerait-il une « cuisine plasticienne », une pratique plasticienne de la cuisine présentant ses propres caractéristiques ?

« Cuisine plasticienne » est une expression qui, à ma connaissance, n'a été employée qu'une seule fois en ce qu'elle concerne véritablement la cuisine, par Stéphanie Sagot¹⁹. Cependant, elle ne concernait pas les pratiques d'artistes mais,

16 Emmanuelle Becquemin et Stéphanie Sagot forment le duo d'artistes La cellule (Becquemin&Sagot) depuis une quinzaine d'années. Elles jouent dans leur pratique sur les « codes du cinéma, de la performance, du design et de l'art contemporain », selon Julie Crenn, critique d'art. Voir : Julie Crenn, *LA CELLULE [Becquemin&Sagot] - Pretty Hurts*, 2017, texte disponible via : <https://crennjulie.com/2016/12/13/texte-exposition-la-cellule-becquemin-sagot-pretty-hurts-espace-croix-baragnon-toulouse/>. Voir également le site des artistes, <https://www.la-cellule-becquemin-sagot.com/>. Sites consultés le 20 mars 2015.

17 La Cuisine, centre d'art et de design, est située à Nègrepelisse dans le Tarn-et-Garonne. Elle est aujourd'hui dirigée par Yvan Poulain, ancien directeur du Musée Calbet, musée d'arts et traditions populaires situé à Grisolles dans le Tarn-et-Garonne.

18 <http://naja21.com/espace-journal/stephanie-sagot-un-sujet-de-societe-sensible-qui-interesse-les-artistes/>, site consulté le 16 mars 2015.

19 Stéphanie Sagot est l'auteure d'une thèse intitulée *Design et matériau : la création entre pratiques industrielles et pratique buissonnières*, sous la direction de Guy Lecerf, soutenue en 2005 à l'Université de Toulouse 2. Elle est aujourd'hui maîtresse de conférences en arts appliqués à l'Université de Nîmes et de Bordeaux 3.

curieusement, celles de grands chefs cherchant à faire de la cuisine un « art culinaire ». Comme le dit l'auteure, à partir de l'analyse des productions des chefs Michel Bras et Ferran Adrià : « ce qui nous intéresse ici ne se situe pas dans l'émergence d'une pratique du culinaire par des plasticiens mais plutôt dans le développement de pratiques de cuisiniers explorant la plasticité singulière de leur médium. Ainsi, comme il existe une photographie plasticienne, émerge-t-il aujourd'hui une cuisine plasticienne qui, à ce titre, questionnerait et remettrait en cause les notions de chefs, de chefs-d'œuvre, de nature des mets, de recette et de terroir, autant de notions fondées sur une conception anachronique d'un bel art »²⁰. Si les idées de chefs-d'œuvre, de nature des mets, de recette et de terroir, sous-entendant des déplacements, sont effectivement des problématiques contemporaines importantes, cette expression me semble alors inadéquate pour qualifier la pratique des chefs. Dans cet essai, j'en donnerai une nouvelle acception. Celle-ci concernerait plutôt ce que Stéphanie Sagot appelle dans ces quelques lignes « l'émergence d'une pratique du culinaire par des plasticiens », une pratique plasticienne de la cuisine développée par des artistes que je chercherai à définir. Aussi, la comparaison avec l'expression « photographie plasticienne » est intéressante et devra être précisée.

Ainsi, ma recherche part de l'hypothèse qu'il existe une pratique plasticienne de la cuisine. Mon étude portera donc sur les pratiques d'artistes qui travaillent à partir de la cuisine et qui proposent à l'ingestion des mets qu'ils ont élaborés ou dont ils ont participé à l'élaboration.

/ Traiter de la cuisine dans le domaine des Arts plastiques

Peu d'ouvrages se sont intéressés à ce sujet précis que constitue la pratique des artistes contemporains faisant œuvre à partir de la cuisine²¹. Certains traitent de sujets proches mais tentent avant tout d'étudier les relations qu'entretiennent l'art et la cuisine ou de commenter les différentes représentations alimentaires en art sans analyser en profondeur la question de la cuisine effective au sein des œuvres.

20 Sagot Stéphanie, Dupont Jérôme, « Un postmodernisme culinaire ? Mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià », in *Culture & Musées*, n°13, « Scènes et scénographies alimentaires », sous la direction de Jean-Jacques Boutaud et Serge Chamier, 2009, p.72

21 Au passage, je remarque un fait curieux : tous les ouvrages concernant la cuisine dans le domaine des Arts plastiques ont été rédigés par des femmes. Serait-ce le témoin d'une difficulté à changer les mentalités dans des domaines de recherche également genrés ?

Je citerai tout d'abord deux essais tentant de faire de la cuisine un art, ce qui me paraît problématique comme je le montrerai. L'ouvrage de Caroline Champion, *Hors d'œuvre, essai sur les relations entre arts et cuisine*²², fut rédigé suite à un Master en sociologie. Celui-ci avait pour objectif d'analyser les relations entre art et cuisine, du côté de la cuisine vers l'art puis du côté de l'art vers la cuisine afin de rapprocher, grâce à des temporalités similaires selon l'auteure, la cuisine de cet art qu'est la musique, en proposant une « critique de la faculté de goûter ». Suite à un Master en Arts plastiques, Tiphaine Campet publia son mémoire intitulé *De la Cuisine à l'Art. Pour une théorie de l'Art Culinaire*²³. Il tente maladroitement de commenter les pratiques de chefs à partir des méthodes des Arts plastiques, c'est-à-dire d'analyser leurs productions comme des œuvres, en faisant donc de ceux-ci des artistes plasticiens.

Sur la question particulière du Eat Art, je donnerai l'exemple de la thèse de Géraldine Girard-Fassier²⁴ intitulée *Daniel Spoerri et le Eat Art : rites et matériaux de l'alimentation dans l'art contemporain*. Dans cette thèse d'Histoire de l'art, faisant suite à un mémoire sur le travail de l'artiste Dorothee Selz, l'auteure analyse la question du Eat Art et plus particulièrement la pratique et les différents repas organisés par Daniel Spoerri. Elle dresse un inventaire exhaustif de tous les événements organisés dans le cadre des recherches de l'artiste et les analyse rapidement en regard de différents entretiens réalisés avec ce dernier.

Concernant la question de la représentation de l'aliment ou de la cuisine sous forme métaphorique et non effective, je citerai la thèse Élisabeth Magne, *Les cuisines de la création, approche anthropologique et esthétique de l'alimentaire dans l'art*²⁵, où l'auteure analyse avant tout des compositions picturales représentant l'alimentaire et la cuisine.

22 Caroline Champion, *Hors-d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Gallardon, Menu Fretin, 2010

23 Tiphaine Campet, *De la Cuisine à l'Art, pour une théorie de l'Art Culinaire*, Sarrebruck, Éditions Universitaires Européennes, 2011

24 Géraldine Girard-Fassier, *Daniel Spoerri et le Eat Art : rites et matériaux de l'alimentation dans l'art contemporain*, sous la direction de Jean-Marc Poinsot, soutenue en 2005 à l'Université de Rennes 2.

25 Élisabeth Magne, *Les cuisines de la création, approche anthropologique et esthétique de l'alimentaire dans l'art*, sous la direction de Murielle Gagnebin, soutenue en 1999 à l'Université de Paris 3.

La thèse de Maëva Barrière, *Manger l'Art : Art comestible et Gastronomie esthétique*²⁶, se propose d'analyser des œuvres incluant l'aliment ou la cuisine, davantage en tant que métaphore qu'en tant que pratique, et pose la question de la couleur, véhiculant ou non l'idée de « gourmandise ». Cette thèse est également celle d'une plasticienne, Maëva Barrière y analysant différents projets dont celui intitulé *Rêver le goût et la couleur*²⁷, effectué en 2014 dans le cadre d'une résidence artistique financée par le Ministère de la culture et le Ministère du redressement productif et la DRAC Midi-Pyrénées, au sein de la biscuiterie Poult à Montauban. Croisant art et industrie, l'installation comestible produite dans ce cadre reprend, selon moi, les codes de certaines mises en scène effectuées par d'autres artistes ou designers, comme je le montrerai à partir d'autres exemples. Le format de cette thèse pose question puisque l'auteure écrit sur sa propre pratique dans le développement même de ses idées sur le travail d'autres artistes, exercice qui me semble périlleux²⁸. Il est également curieux de remarquer que l'auteure fait peu référence aux travaux de plasticiens contemporains faisant œuvre à partir de la cuisine.

Je citerai également une autre thèse de plasticienne, celle de Laurence Tuot, intitulée *L'œil à la bouche : de la chute des arts visuels dans les sphères de l'oralité*²⁹. À partir de sa propre pratique, consistant à créer des marionnettes en matériaux alimentaires pour et pendant différents spectacles dans lesquels elle joue, l'auteure traite plus particulièrement des questions liées à la matérialité de la cuisine faisant intervenir les notions de chair, de mou, de visqueux, par exemple, et celles liées à l'ingestion et à la dévoration, impliquant le spectateur. Elle y analyse en particulier le spectacle *Sir Semoule ou l'homme rêvé* (de 2005, produit par Collectif Quatre Ailes, dont elle fait partie) et les rapports qu'entretiennent l'art et la cuisine dans différentes pratiques artistiques, en particulier celles du théâtre, en faisant également référence au design culinaire, comme je l'expliquerai.

Enfin, un autre écrit a retenu mon attention. Dans sa thèse de doctorat intitulée *Des conduites créatrices à une esthétique sensorielle. L'usage de l'aliment*

26 Maëva Barrière, *Manger l'art : art comestible et gastronomie esthétique*, sous la direction de Frédéric Guerrin et d'Isabelle Alzieu, soutenue en 2014 à l'Université de Toulouse. Voir le site de l'artiste-chercheuse : <http://maevabarriere.com/>, site consulté le 12 mai 2017.

27 Voir l'onglet « Poult » accessible *via* : <http://maevabarriere.com/installation-comestible-projet>, site consulté le 11 juillet 2019.

28 Lors de la soutenance de thèse de l'auteure, avec qui j'ai pu discuter, les questions posées concernaient avant tout le format de son essai, ce qu'est véritablement une thèse en arts plastiques, plutôt que le fond.

29 Laurence Tuot, *L'œil à la bouche : de la chute des arts visuels dans les sphères de l'oralité*, sous la direction de Leszek Brogowski, soutenue en 2009 à l'Université de Rennes 2.

dans *l'art performatif*³⁰, Mélanie Boucher propose une approche transversale à la fois iconographique, sociologique, anthropologique et esthétique, dans le but de créer une typologie, en six catégories, des différentes pratiques performatives développées à partir de l'aliment, afin de les situer en art. Les catégories concernant la cuisine m'intéressent tout particulièrement puisqu'elles concernent, en partie, les pratiques d'artistes dont il sera question dans cet essai. Ainsi, la catégorie « les "repas cuisinés" », pas forcément synonyme de repas « faits maison », se divise en deux sous-catégories : « les repas d'occasion », liés à la festivité, à la célébration, « dans lequel les aliments servent à souligner un événement particulier (ex. : fête, anniversaire) »³¹ et, « les repas d'artistes-cuisiniers », concernant « la création d'un repas par un artiste ». Dans cet essai, il sera question d'œuvres contenues dans ces catégories, des repas organisés par Daniel Spoerri, de la *Messe pour un corps* de Michel Journiac ou encore de la proposition *Make a salad* d'Alison Knowles, mais également d'autres « repas » créés par des plasticiens contemporains faisant œuvre à partir de la cuisine, mettant littéralement la main à la pâte, se saisissant à la fois des formes de l'art et des codes de la cuisine.

Ce rapide état de l'art montre qu'il y a une résurgence du thème de la cuisine dans la recherche contemporaine en Arts plastiques depuis une vingtaine d'années, ce qui semble correspondre à l'émergence de pratiques plasticiennes de la cuisine dont traitera cet essai. Je regrette néanmoins que, dans la plupart de ces essais, la cuisine ne soit pas envisagée comme une activité et qu'il y ait parfois une confusion entre métaphore culinaire et cuisine effective, comme chez Mélanie Boucher qui inclut, dans les catégories citées, à la fois des pratiques d'artistes intégrant la cuisine effective et des pratiques mettant en scène la cuisine, voire l'alimentaire, de façon métaphorique (par exemple, elle inclut les performances pour photographies de Vanessa Beecroft qui ne mettent pas en scène la cuisine mais l'ingestion d'aliments). Le parti pris de cet écrit de thèse sera donc d'envisager la cuisine comme une activité, comme un « faire », question n'a été que trop peu traitée, selon moi.

30 Mélanie Boucher, *Des conduites créatrices à une esthétique sensorielle : l'usage de l'aliment dans l'art performatif*, sous la direction de Laurier Lacroix, soutenue en 2011 à l'Université du Québec à Montréal. Cette thèse fut publiée : Mélanie Boucher, *La Nourriture en art performatif : son usage, de la première moitié du 20e siècle à aujourd'hui*, Trois-Rivières, Le Sabord, 2014.

31 *Ibid.*, p.336

/ Une méthode croisée imprégnée des *Food Studies*

Comme je l'ai exprimé dans l'avant-propos précédant les différents volumes de cette thèse, j'ai adopté une méthode proche de celle d'une recherche effectuée avec l'art. Pour rappel, cette thèse se compose de trois volumes, précédés donc d'un avant-propos qui explique la méthode générale de fonctionnement de ces tomes. Le premier est théorique et représente le volume que vous êtes en train de lire, un écrit de thèse qui a pour objectif de définir ce que serait une pratique plasticienne de la cuisine. Le second est articulé autour de ma pratique en tant qu'artiste plasticien. Il s'intitule *Cuisine plasticienne, carnet de recherche pratique* et relate les différents projets que j'ai réalisés depuis le début de mes études. Enfin, le troisième est un tome composé d'entretiens réalisés avec trois artistes contemporains qui font œuvre à partir de la cuisine, l'idée étant de laisser les artistes parler de leurs façons de faire œuvre et de faire la cuisine.

Concernant ce volume plus particulièrement, j'ai constitué, au fil des recherches documentaires, un corpus composé d'œuvres d'artistes des XX^{ème} et XXI^{ème} siècles qui intègrent la cuisine dans leurs œuvres, présentent donc des denrées alimentaires préparés, qui « mettent la main à la pâte » eux-mêmes et interviennent donc à un moment donné dans l'acte de cuisiner. De plus, les œuvres qu'ils créent sont, en partie, ingérées par un public à un moment donné, dans le cadre d'une présentation, sculpture, installation ou performance, dans un lieu d'exposition. Il s'agira également de comparer ces pratiques avec celles qui, *a priori*, ne relèvent pas du champ de l'art : pratiques culinaires de l'amateur, du cuisinier professionnel ou du designer culinaire. Mon corpus est donc aussi composé de travaux de cuisiniers, de chefs étoilés et de designers culinaires. Je précise également, en ce qui concerne les artistes sur lesquels j'axe ma troisième partie, que j'ai eu la chance de pouvoir discuter longuement avec eux, par téléphone ou de visu. Ces discussions ont été essentielles au développement de ce travail puisque peu d'informations, d'articles et d'ouvrages sont dédiés à leurs travaux, notamment puisqu'ils travaillent depuis seulement une vingtaine d'années et que, parfois même, leurs travaux, puisqu'ils intègrent de la cuisine, sont considérés comme peu sérieux voire anecdotiques. L'objectif assumé de cet essai est donc aussi de mettre en avant des pratiques peu voire mal vues.

Dans ce cadre, différentes *Studies*, des *Cultural Studies* aux *Food Studies*, se sont révélées être un apport intéressant pour mes recherches, notamment en ce qui concerne l'approche des objets étudiés. En effet, la plupart des *Studies* se sont développées contre des modèles dominants et visent à étudier des objets laissés pour compte, des minorités, des objets populaires dont la cuisine fait partie, par exemple. D'un autre côté, elles m'intéressent puisqu'elles proposent une approche transdisciplinaire et, la cuisine touchant à tous les domaines de la société, j'ai donc élargi mes recherches en dehors du champ des arts plastiques, en allant voir notamment du côté de la sociologie, plus précisément de la sociologie du travail. À ma connaissance, il n'existe pas d'essai de plasticien ayant fait référence aux *Food Studies* ou, en tout cas, il n'existe pas d'essai de plasticien traitant de la cuisine en adoptant, en partie, la méthode des *Cultural Studies*. C'est ce que cet essai tente de proposer : une méthode mixée, imprégnée des *Food Studies* tout en gardant la spécificité de méthodes des Arts plastiques. Pour mieux comprendre cette idée, il me semble nécessaire de rappeler certains faits historiques ayant menés aux *Food Studies*.

/ Des *Cultural Studies* au *Food Studies*

Nées à Birmingham dans les années 1960³², les *Cultural Studies* « trouvent leur origine dans la redéfinition du concept de culture »³³. En effet, il s'agit d'étendre le sens de la culture à des éléments qui n'étaient pas pris en compte jusqu'alors, au-delà des domaines culturels traditionnels comme l'art, le théâtre ou le cinéma. La culture est ainsi « entendue comme un ensemble de pratiques sociales qui produisent des significations et participent de nos manières d'appréhender le monde. Elle recouvre bien plus que les productions symboliques et comprend les styles et modes de vie, les identités, les performances du quotidien et l'esthétique

32 En 1964, le *Centre for Contemporary Cultural Studies* est créé à Birmingham sous l'impulsion de Richard Hoggart. Différentes tendances seront représentées par des chercheurs tels que Stuart Hall, Edward Thompson ou encore Raymond Williams, marquant la pluralité des approches au sein même des *Cultural Studies*, dont la plupart sont d'inspirations marxistes. Dans les années 1980, les *Cultural Studies* s'internationalisent et de nouvelles questions identitaires apparaissent notamment aux États-Unis où naissent les *Black Studies*, les théories féministes et *queer* ou encore les études postcoloniales, pour ne citer que les plus connues. Pour une histoire des *Cultural Studies*, voir : Maxime Cervulle, Nelly Quemener, *Cultural Studies. Théories et méthodes*, Paris, Armand Colin, 2015.

33 *Ibid.*, p.13

ordinaire »³⁴. Ainsi, faire devenir objet d'étude universitaire ce qui ne l'était pas est l'un des objectifs assumés des *Cultural Studies* qui cherchent à valoriser certaines cultures populaires afin de leur faire une place face aux modèles et aux objets culturels dominants. L'étude d'une pratique sociale et quotidienne comme la cuisine peut donc tout à fait constituer un nouveau terrain pour le chercheur. Anne Chalard-Fillaudeau, dans un ouvrage étudiant les différences existantes entre les *Cultural Studies* anglo-saxonnes et leurs échos allemand et français, précise que les *Cultural Studies* « ne sont ni une discipline, ni une non-discipline qui disqualifierait toute approche disciplinaire, ni un cadre institutionnel, ni un champ de recherches fédéré. Elles signent [...] une rénovation des formats et contenus scientifiques en vue d'une réflexion sur les formes et pratiques culturelles »³⁵. Ainsi, l'approche des *Cultural Studies* tend à l'interdisciplinarité et constituerait une sorte de passerelle possible entre des références et des savoirs, des objets scientifiques ou non, issus de domaines variés n'étant pas celui de prédilection du chercheur spécialisé dans un champ d'étude particulier, ce dernier pouvant tout de même inscrire sa recherche universitaire dans son domaine de spécialité marqué par des spécificités propres. Les *Cultural Studies* constituent alors, depuis les prémices, une alternative critique visant à réhabiliter l'étude des cultures populaires, à la fois face à la culture de masse et face au cloisonnement de certaines disciplines, trop souvent tournées vers l'étude de la culture exclusivement « savante » et peu ouvertes à l'interdisciplinarité.

Dans les années 1990, la multiplication des *Studies* voit apparaître d'autres champs dont certains sont axés plus particulièrement sur les représentations culturelles. C'est le cas des *Visual Studies* et des *Performance Studies*.

Les *Visual Studies* s'intéressent à la question des images, en l'élargissant à tous les aspects de l'image, de sa production à sa réception, en passant par ses différents usages et médiatisations. Les études visuelles s'intéressent aussi à tous les types d'images, qu'elles soient scientifiques, journalistiques, pédagogiques, amateurs ou marketing, par exemple. Les *Visual Studies* ne privilégient donc pas les images issues de l'art : toutes les images sont étudiées de façon horizontale, non hiérarchisée, en vue d'une confrontation nouvelle des savoirs. C'est d'ailleurs une différence fondamentale qu'entretiennent ces études avec l'histoire de l'art et

34 *Ibid.*, p.7

35 Anne Chalard-Fillaudeau, *Les études culturelles*, Saint-Denis, Presses de Vincennes, 2015, p.149

l'esthétique qui « auraient [...] négligé l'intérêt pour les processus d'artification, c'est-à-dire pour les dynamiques sociales de légitimation des œuvres et des modèles de création »³⁶. Les *Visual Studies* est donc un courant de pensée critique qui s'intéressent aux images, telles qu'elles se construisent dans une société et pas seulement à leurs réceptions par un groupe érudit dans le contexte de l'art. Je souligne aussi l'importance pour cette étude d'un autre courant analogue, celui de la « culture matérielle », qui propose donc, dans le même esprit, de s'intéresser à tous les types de documents, d'objets, de techniques ou de gestes, par exemple. Ces « matériaux », qu'ils soient universitaires, issus du quotidien ou d'un domaine professionnel particulier, ont la même valeur et sont mis en discussion sur le même pied d'égalité.

Ainsi, les études matérielles et visuelles³⁷ se placent en continuité avec les études culturelles, dans le sens où, d'une part, elles mettent en avant l'interdisciplinarité des domaines et des sources visuelles et matérielles et, d'autre part, puisqu'elles permettent à chaque universitaire de s'emparer de différentes images et documents qui avant n'étaient pas considérés comme dignes d'être regardés ou lus car trop populaires ou hors sujet. Ainsi, quant à mon sujet, les études matérielles et visuelles sont un apport important puisque j'aurai recours à la fois à l'étude d'images de productions issues de l'art, des travaux d'artistes se positionnant comme tels, mais également à celle d'images de productions qui ne relèvent pas de l'art comme, par exemple, des photographies de plats de chefs étoilés, prises par les chefs eux-mêmes ou par des photographes culinaires, ou encore des émissions et des documentaires culinaires filmés. Je convoquerai également certains documents, comme des recettes de livres de cuisine, des tutoriels montrant l'élaboration de plats ou encore des manuels techniques de CAP³⁸, c'est-à-dire des textes écrits ou parlés qui n'ont pas la qualité de travaux universitaires mais que j'ai eu besoin d'analyser afin d'en tirer une forme de connaissance issue du savoir-faire technique du cuisinier, professionnel ou amateur. Pour ne prendre qu'un exemple, mon étude a porté sur

36 Maxime Cervulle, Nelly Quemener, *op.cit.*, p.63. J'étudierai ce concept d'artification, plus ou moins synonyme de « passage à l'art », dans un paragraphe dédié à l'art culinaire, dans la première partie de cet essai.

37 Sur ce point, je renvoie aux différents travaux de Gil Bartholeyns, maître de conférences rattaché à l'IRHis (Institut de Recherches Historiques du Septentrion) et qui conduit chaque année un séminaire de recherche transdisciplinaire intitulé « Culture matérielle et visuelle » à l'Université de Lille. Voir sur le sujet : *Politiques visuelles*, sous la direction de Gil Bartholeyns, Paris, Presses du réel, 2016

38 Je citerai, par exemple, deux ouvrages de référence, un ouvrage de CAP cuisine : Michel Maincent-Morel, *La cuisine de référence*, Clichy, BPI, 2015 ; et un ouvrage de CAP Pâtisserie : Bernard Deschamps, Jean-Claude Deschaintre, *Le livre du pâtissier*, Paris, Delagrave, 2016.

les différents travaux universitaires d'Hervé This, inventeur de la gastronomie moléculaire qui prône le dépassement des frontières entre les disciplines et la « connaissance partagée »³⁹. Au-delà de ses *Cours de gastronomie moléculaire*⁴⁰, le chercheur a publié, avec le chef étoilé Pierre Gagnaire, un essai intitulé *La cuisine : c'est de l'amour, de l'art, de la technique*⁴¹ qui témoigne d'une recherche entre art, cuisine et chimie. La rigueur discutable de ce type d'essai hybride, à la fois technique et romancé (récits d'expérimentations, recettes et discussions), est très différente de celle des ouvrages rédigés dans les sciences humaines et sociales. Il me semble néanmoins que ce type d'essais doit être discuté car il témoigne d'une recherche qui, même si elle n'est pas universitaire demeure intéressante.

Les théories des *Performance Studies* peuvent également se révéler être un apport précieux pour mon objet d'étude, la plupart des artistes de mon corpus cuisinant et présentant des mets à l'ingestion au spectateur sur un temps particulier. Il s'agit, pour les théoriciens des *Performance Studies*, comme Richard Schechner par exemple, d'aborder la performance non seulement comme un objet d'étude lié à ses domaines traditionnels, le théâtre, la danse ou les arts plastiques, mais également d'envisager la performance sous la forme plus large de la performativité, en l'étendant par exemple aux activités ordinaires, proches du rituel quotidien, avec la même arrière-pensée critique développée dans les *Cultural Studies*. Ainsi, cet apport me permet à la fois d'aborder la cuisine en tant que performance du quotidien mais également, au regard des différentes pratiques que j'étudie dans la suite de cet essai, de me demander : en quoi la cuisine peut-elle être une performance en art et qu'est-ce qui différencie cette performance devenue artistique d'une performance du quotidien ? Pour reprendre les mots de Richard Schechner, la performance consiste à la fois à « être », à « faire », « à se montrer en train de faire », c'est-à-

39 Voir le blog d'Hervé This, sur lequel le théoricien publie différents textes faisant état de sa vision et de l'avancée de ses recherches en gastronomie moléculaire : <https://sites.google.com/site/travauxdehervethis/>, site consulté le 18 mars 2017.

40 Hervé This, *Cours de gastronomie moléculaire n°1 : Sciences, technologies, techniques... culinaires : quelles relations ?*, Paris, Belin, coll. Les racines du vivant, 2009 et Hervé This, *Cours de gastronomie moléculaire n°2 : Les précisions culinaires*, Paris, Belin, coll. Les racines du vivant, 2010. Hervé This propose aussi en accès libre la plupart de ses cours de gastronomie moléculaire qu'il donne à AgroParisTech, sur le site de l'Institut. Voir : <http://www.agroparistech.fr/podcast/-Gastronomie-Moleculaire-.html>, site consulté le 10 mai 2017.

41 Pierre Gagnaire, Hervé This, *La cuisine : c'est de l'amour, de l'art, de la technique*, Paris, Odile Jacob, 2006.

dire à performer, puis « à expliquer l'exposition du faire »⁴², c'est-à-dire à écrire sur l'acte de performer pour le chercheur. C'est cette explication de l'exposition du « faire » qui définit les *Performance Studies*, selon Richard Schechner. Mon rôle ici en tant que chercheur sera donc d'expliquer l'acte de performer, de faire la cuisine au quotidien pour le cuisinier amateur et le professionnel, en le comparant à l'acte de performer, de cuisiner pour un artiste faisant œuvre à partir de la cuisine.

Aujourd'hui, on ne compte plus le nombre croissant de *Studies* découlant des *Cultural Studies*. Elles constituent autant de champs d'études contemporains intégrés dans les discussions universitaires. Celles-ci émergent au sein-même des *Cultural Studies* ou les traversent. Dans la continuité de cette réflexion, le domaine des *Food Studies*⁴³ m'intéresse tout particulièrement puisqu'il semble reprendre les idées principales des *Cultural Studies* en ce qui concerne l'interdisciplinarité et la critique des modèles dominants, en étendant le champ à d'autres domaines, hors des sciences humaines et sociales, tels que la nutrition ou l'économie des chaînes de production, par exemple. De plus, les *Food Studies* mettent en avant l'étude d'une culture populaire, liée à l'expérience du quotidien, celle de l'alimentation, comprenant entre autres les manières de table et la cuisine.

Dans cette introduction, il me semble donc important de retracer rapidement l'histoire des *Food Studies*, qui en France pourrait se traduire par « études alimentaires »⁴⁴. L'origine et l'histoire des *Food Studies*, encore méconnues en

42 Richard Schechner, *Performance Studies : An introduction*, Londres/New York, Routledge, 2006, p.28. Traduit par Josette Féral dans : Josette Féral, « De la performance à la performativité », in *Communications*, vol. 92, no. 1, 2013, p. 205-218. Sur ce sujet, voir également la revue *Performance Research*, dont un numéro a été consacré à la cuisine : *On Cooking*, sous la direction de Richard Gough, *Performance Research*, vol. 4, n°1, Londres/New York, Routledge, printemps 1999. Différents travaux de performeurs, ayant des pratiques hybrides proches de *Performance Studies*, sont contenus dans cet ouvrage. Ainsi les travaux d'Alicia Rios et de Bobby Baker seraient également à analyser dans le cadre de cette réflexion.

43 Pour une présentation encyclopédique des *Food Studies*, voir : *Encyclopedia of Food and Culture*, vol 2 : Food production to Nuts, New York, Scribner, p.17.

44 Dans une note de lecture parue dans *CuiZine*, revue des cultures culinaires au Canada, Renée Desjardins, professeur à l'Université Saint-Boniface, admet qu'il existe des différences épistémologiques entre les *Food Studies* anglo-saxonnes et les « études alimentaires » francophones : « en effet, si les chercheurs anglo-saxons semblent préconiser l'étude de la construction identitaire par le biais de pratiques culinaires et alimentaires, les francophones, quant à eux, seraient plus intéressés par la science nutritionnelle et la diététique ». Voir : Renée Desjardins, « Nourrir la machine humaine : Nutrition et alimentation au Québec, 1860 – 1945. Durand, Caroline. McGill-Queen's University Press, 2015 », in *CuiZine*, vol 6, n°2, 2015.

France, va de pair avec l'histoire de l'inclusion progressive des études alimentaires dans les cursus universitaires au niveau mondial. Il en va également de la légitimation des études alimentaires, dont font partie les études culinaires, comme objet d'étude digne d'être intégré et débattu dans différents colloques, séminaires et formations universitaires.

Ainsi, en 1979 a eu lieu le premier *Oxford Symposium of Food and Cookery*, fondé par les historiens britanniques Alan Davidson et Theodore Zeldin. Cette première édition avait pour thème « Alimentation et cuisine : l'impact des sciences dans la cuisine »⁴⁵ et donc l'étude des rapports entre cuisine et sciences, associant des objets scientifiques dominants (chimie, physique, biologie) à un objet populaire, la cuisine. À cette occasion furent invités plusieurs chefs cuisiniers ainsi que plusieurs chercheurs désormais reconnus dans le domaine des *Food Studies*, comme Nicholas Kurti, physicien et co-créateur de la gastronomie moléculaire avec Hervé This, ou encore l'auteur et journaliste Paul Levy, connu pour sa théorie du « *foodie* »⁴⁶. Depuis 1981, ce symposium s'est transformé en évènement annuel et réunit de nombreux chercheurs du monde entier. Cet évènement constitue sans doute l'un des premiers à réunir des théoriciens de domaines différents autour de la thématique de l'alimentation et de la cuisine. On remarquera aussi que, dès son origine, la question des relations entre sciences et cuisine tient une place importante.

De nombreuses associations, dirigées par des chercheurs de différents domaines, ont également participé au développement des *Food Studies* en leur donnant un contexte institutionnel au fil du temps. En 1985, est fondée aux États-Unis l'*Association for the Study of Food and Society* (ASFS). Elle a pour objectif de « promouvoir l'étude interdisciplinaire sur l'alimentation et la société »⁴⁷. Depuis 1996, l'association publie la revue *Food, Culture and Society* éditée par l'historien et spécialiste de l'alimentation Warren Belasco. Depuis 1987, elle organise une conférence annuelle, en partenariat avec l'*Agriculture, Food and Human Values*

45 Traduit de l'anglais « *Food and Cookery : the Impact of Sciences in the Kitchen* ». Voir le site du colloque, qui présente l'histoire, les thématiques et l'actualité de l'évènement : <https://www.oxfordsymposium.org.uk/>, site consulté le 25 avril 2017.

46 Le « *foodie* » est « une personne qui s'intéresse énormément à la nourriture. Les *foodies* sont ceux qui parlent de la nourriture dans tous les contextes ». En anglais dans le texte : « [...] a person who is very very very interested in food. Foodies are the ones talking about food in any gathering [...] ». Voir l'ouvrage dans lequel figure la définition du « *foodie* » : Anne Barr, Paul Levy, *The Official Foodie Handbook : Be Modern – Worship Food*, New York, Timbre Book, 1984, p.6.

47 Traduit de l'anglais « promoting the interdisciplinary study of food and society ». Voir le site de l'ASFS : <http://www.food-culture.org/>, site consulté le 25 avril 2017.

Society (AFHVS) depuis 1992. En 2005, est aussi fondée l'Association Canadienne des Études sur l'Alimentation (ACEA) qui tient également une assemblée annuelle mettant en avant le caractère transdisciplinaire et la profusion des sujets, en appuyant plus particulièrement, depuis sa création, sur la recherche faisant la promotion de la sécurité alimentaire.

Un autre fait marquant dans l'histoire de la légitimation des études alimentaires et culinaires, est sans aucun doute celle de la création de cursus universitaires de deuxième cycle au sein des universités. Auparavant, les études alimentaires et culinaires étaient réservées aux cuisiniers en formation dans les filières et lycées professionnels. Ainsi, en 1989, la cheffe cuisinière et animatrice de télévision Julia Child et le cuisinier Jacques Pépin fondèrent le *Certificate Program in Culinary Arts* puis, en 1993, le *Master in Liberal Arts in Gastronomy* à l'Université de Boston, la première formation culinaire universitaire de second cycle à avoir été créée. Cette formation, dès son origine, propose d'étudier la cuisine par le biais de la pluridisciplinarité et d'appréhender les connaissances en matière d'études alimentaires et culinaires par l'expérience réelle et pragmatique de la cuisine effective. Ainsi, « la cuisine est devenue une extension de la bibliothèque et de la salle de classe »⁴⁸, comme le souligne Rachel Black, professeure assistante et coordinatrice du Master de l'Université de Boston. D'autres formations voient ensuite le jour aux États-Unis et en Europe (particulièrement en Italie)⁴⁹, notamment dans le monde anglo-saxon du fait de la facilité d'accès aux contenus, rédigés en anglais. Très peu d'ouvrages ont été traduits en langue française et les théories sont donc peu accessibles. Ainsi, il est difficile de réunir des informations sur bon nombre de sujets liés à l'alimentation puisque les textes sont en anglais. Lorsque je jugerai nécessaire d'y faire référence dans mon étude, je traduirai en français certains passages issus de ces textes.

En France, je noterai donc que cet intérêt pour les études alimentaires est plus récent. Néanmoins, certaines structures participent à la reconnaissance de l'alimentation et de la culture culinaire en tant que domaines d'études dignes d'être intégrés à des programmes universitaires. Ainsi, en 2001 a été fondé l'IEHCA, l'Institut Européen d'Histoire et des Culture de l'Alimentation, créé au sein de

48 Rachel Black, « Food studies programs », in *Routledge International Handbook of Food Studies*, Abingdon - New York, Routledge, 2013, p.203. En anglais dans le texte : « the kitchen became an extension of the library and the classroom ».

49 Voir le site de l'ASFS pour une liste des différents programmes universitaires en *Food Studies* qui existent au niveau international : <http://www.food-culture.org/food-studies-programs/>, site consulté le 26 avril 2017.

l'Université François-Rabelais de Tours. Depuis 2003, l'institut publie une revue bilingue intitulée *Food & History*, axée prioritairement sur les relations qui se tissent entre alimentation et histoire. Depuis 2005, Les Rencontres François Rabelais ont lieu en novembre ou décembre de chaque année et rassemblent différents universitaires et acteurs du monde professionnel de l'alimentation et de la cuisine. En marge de cet évènement, l'IEHCA propose un programme culturel visant à mettre en valeur le patrimoine culturel alimentaire français. Par exemple, on note un évènement important dans l'histoire de l'institut qui, depuis 2006, a œuvré pour une candidature en vue de l'inscription du « Repas gastronomique des français » au patrimoine mondial de l'UNESCO, finalement reconnu le 16 novembre 2010 par l'organisation⁵⁰. Dans un objectif de valorisation scientifique, se tient également tous les ans, depuis 2015, la « Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation » qui rassemble des chercheurs issus des différents domaines que traversent les *Food Studies*. Ces manifestations sont organisées en collaboration avec le laboratoire LÉA (L'Équipe Alimentation) reconnu depuis 2005 comme composante du Pôle alimentation de l'université, pôle élargi à d'autres domaines en dehors des « cultures alimentaires ». En parallèle, l'Université François Rabelais propose un Master recherche et professionnel en « Histoire et cultures de l'alimentation ».

Si l'IEHCA constitue aujourd'hui une structure incontournable pour les *Food Studies* françaises, d'autres composantes participent à l'essor de ce domaine d'étude. C'est le cas du « Food 2.0 LAB », laboratoire scientifique associatif soutenu par l'Université Paris-Sorbonne, le CNRS et l'ISCC (Institut des Sciences de la Communication du CNRS). Celui-ci a pour objectif de « penser l'alimentation de demain » et rassemble des enseignants-chercheurs de différents domaines de spécialité (histoire, géographie, anthropologie, philosophie, biophysique, entres autres) afin de mettre en avant, encore une fois, le caractère transdisciplinaire de la méthode *Food Studies*. Le site web du laboratoire⁵¹ a également pour but de valoriser la recherche effectuée sur l'alimentation en proposant différents articles de fond, une « Bibliothèque de *Food Studies* » contenant des ressources bibliographiques choisies ainsi qu'une liste de formations de niveau Master qui existent en France autour des enjeux liés à l'alimentation. Le laboratoire fait partie

50 Sur ce sujet, je renvoie à une récente étude publiée par Julia Csergo. L'auteure s'interroge sur le sens de cette inscription au patrimoine mondiale de l'UNESCO, à l'heure où les politiques ne font rien pour valoriser notre patrimoine alimentaire. Voir : Julia Csergo, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ?*, Chartres, Menu Fretin, 2016.

51 Voir le site du laboratoire : <http://food20.fr>, site consulté le 26 avril 2017.

du pôle de recherche « Alimentation, risques et santé » de l'ISCC qui sont tous deux dirigés par Gilles Fumey qui était, jusqu'en 2014, professeur de géographie culturelle de l'alimentation pour le Master « Alimentation et cultures alimentaires » de l'Université Paris-Sorbonne.

Enfin, dernier exemple, deux chercheuses françaises, Frédérique Desbuissons et Julia Csergo, ont travaillé plusieurs années sur la notion d'« artification du culinaire »⁵² au sein du LabEx CAP⁵³, à partir de 2012. Plutôt que l'étude du passage de la cuisine du statut de non-art à art, l'« artification du culinaire » se propose d'étudier les « rapports existants entre l'art et la cuisine de divers points de vue »⁵⁴. Ainsi, la question est traitée d'un point de vue pluridisciplinaire (esthétique, sociologique, anthropologique, historique). Cette étude permet de situer la cuisine par rapport aux autres arts (plastiques et décoratifs) tout en analysant la contribution de ceux-ci à la représentation de la cuisine comme art. Il s'agit également de s'interroger sur le statut du cuisinier à travers le temps et sur la question de la technique et du savoir-faire en analysant différents supports documentaires. Tout cela a pour objectif d'institutionnaliser la cuisine en tant qu'objet d'étude universitaire.

Ces différentes structures de recherche et ces quelques formations de niveau Master participent à la reconnaissance institutionnelle des *Food Studies* en France. De plus en plus d'universités semblent s'intéresser aux questions soulevées par les études alimentaires. Je remarque le nombre grandissant de formations créées dans les domaines proches des sciences humaines et sociales mais également dans d'autres domaines tels que la santé ou l'industrie agroalimentaire⁵⁵. Dans le

52 Sur le sujet, voir le premier ouvrage définissant ce champ d'étude et regroupant différentes contributions : *L'Artification du culinaire*, sous la direction d'Évelyne Cohen et Julia Csergo, *Sociétés & représentations*, vol.2, n°34, automne 2012.

53 Créé en 2012, le LabEx CAP (Laboratoire Excellence Création, Arts, Patrimoine) est un laboratoire regroupant dix-sept laboratoires de recherche et d'enseignement supérieur ainsi que huit établissements patrimoniaux et muséaux. Il œuvre « dans le but de soutenir et amplifier le rôle et la visibilité internationale des meilleurs laboratoires de recherche du pays ». Sont mis en place chaque année des micro-projets. En 2012, « L'Art de la Cuisine : artification et patrimonialisation du culinaire » est l'un des thèmes portés par Frédérique Desbuissons et Julia Csergo. Voir : <http://labexcap.fr>, site consulté le 10 février 2017.

54 Évelyne Cohen, Julia Csergo, « L'Artification du culinaire », in *op.cit.*, p. 9

55 En dehors des sciences humaines et sociales, certaines universités proposent des formations à la fois pratiques et théoriques, axées sur les questions de nutrition et de santé, comme par exemple l'Université de Bretagne Occidentale qui propose un Master « Alimentation, droit, nutrition, santé » ou l'Université Paris-Saclay qui propose un Master « Nutrition et science des aliments ». L'ESA (École Supérieure d'Agronomie) d'Angers propose également un Master Erasmus Mundus intitulé « *Science in Food Identity* » qui, au-delà des études traditionnelles en agronomie, propose de s'intéresser aux questions de production liées à un terroir et à un territoire, à l'échelle régionale mais également européenne.

domaine des arts plastiques, je souligne le nombre croissant de conférences et de séminaires organisés autour des thèmes l'alimentation et de la cuisine, dans diverses universités⁵⁶, ainsi que les quelques thèses qui ont été rédigées en France sur le sujet, évoquées précédemment dans cette introduction. Ainsi, l'alimentation et la cuisine deviennent peu à peu un sujet universitaire digne d'intérêt et qu'il est nécessaire de prendre en compte sérieusement, y compris au sein des arts plastiques.

Du côté des institutions artistiques qui présentent de la cuisine, a été créée en 2004 La Cuisine, centre d'art et de design à Nègrepelisse dans le Tarn-et-Garonne, sous l'impulsion de sa directrice Stéphanie Sagot, designer et maîtresse de conférences en Arts appliqués à l'Université de Nîmes. Ce centre présente différentes expositions de designers et d'artistes qui se sont emparés du sujet de l'alimentation, de manière symbolique ou en présentant effectivement de la cuisine. Le centre dispose d'une cuisine aménagée et propose différents workshops au grand public, animés par des chefs ou des artistes, ainsi que des conférences et une bibliothèque spécialisée sur le sujet. La Cuisine est un lieu permettant de faire dialoguer l'art, le design et la cuisine au sein d'un territoire en proposant des résidences d'artistes qui ont vocation à mettre en avant le terroir local. En cela, La Cuisine constitue selon moi un lieu incontournable en ce qui concerne la valorisation et la légitimation d'une recherche pratique dans les *Food Studies*. La Villa Médicis, Académie de France à Rome, propose également depuis 1998 des résidences pour la discipline « arts culinaires » ouvertes à des cuisiniers mais aussi à des artistes faisant œuvre à partir de la cuisine. En 2008-2009, par exemple, Emmanuel Giraud, journaliste et artiste plasticien diplômé du Studio National des Arts Contemporains du Fresnoy, y fut invité : il présenta une version du *Festin de Trimalchion*, banquet décrit par Pétrone dans le *Satyricon*⁵⁷, sous la forme d'une performance qui eut lieu dans la nuit du 5 au 6 septembre 2009.

56 En dehors des imposantes communications de l'IEHCA, différents séminaires et journées d'étude sont organisés dans plusieurs universités en France, notamment à l'Université de Lille. Pour ne citer qu'un exemple que je connais bien, Valérie Boudier, maîtresse de conférences au Département Arts plastiques, et Gilles Froger, enseignant à l'École Supérieure d'Art de Tourcoing, organisent depuis 2012 différents séminaires, journées d'étude, rencontres et expositions autour des relations qu'entretiennent art et alimentation (dont les séminaires « La chair de l'animal », « Le Banquet » ou « Sens mineurs », par exemple). Voir : <https://ceac.univ-lille.fr/axes-et-programmes/axes/arts-sciences-et-experimentations/>, site consulté le 9 septembre 2018.

57 Voir une monographie d'Emmanuel Giraud : Marylène Malbert, *Emmanuel Giraud. Le goût de la mémoire*, Paris, Éditions de l'Épure, Food and Design, 2015

Ainsi, les *Food Studies* constituent un apport important pour ma recherche pour deux raisons principales. La première raison est que les *Food Studies* me permettent de convoquer des objets, des images et des documents qui ne sont traditionnellement pas étudiés dans le domaine de spécialité que constituent les Arts plastiques. En effet, la cuisine n'est pas une pratique artistique et produit des objets qui ne sont pas de l'art, comme je l'expliquerai. Néanmoins, pour étudier la cuisine, j'ai au besoin de comprendre comment fonctionne cette pratique, pour qui, pour quoi et dans quelle société, et donc de convoquer des éléments intrinsèques à la cuisine. De plus, cet apport me permet de proposer une approche transversale, ouverte, entre les domaines de recherche constitués : j'emprunterai beaucoup au domaine de la sociologie, par exemple. La deuxième raison semble plus critique. Elle part du constat, qu'à ma connaissance, aucun essai de plasticien traitant de la cuisine ne fait référence aux *Food Studies* ou, en tout cas, qu'il n'existe pas d'essai sur le sujet adoptant, en partie, la méthode des *Cultural Studies* qui, à mon sens est pertinente afin d'appréhender la cuisine puisqu'elle touche à tous les domaines de la société. En effet, la plupart des ouvrages cités analysent exclusivement soit les productions artistiques soit les productions culinaires, dans leurs domaines de spécialité, sans analyser ce qu'est véritablement la cuisine dans notre société contemporaine. L'apport des *Food Studies* m'a donc permis de centrer mes recherches sur la cuisine, activité sociale quotidienne.

Enfin, je précise cependant que si les *Culinary Studies* n'existent pas encore, elles devraient peut-être l'être afin de recentrer les différentes études sur ce sujet particulier qu'est la cuisine, selon moi encore trop peu étudiée voire confondue avec l'alimentation au sein des *Food Studies* puisque la cuisine, comme je le montrerai, fait intervenir de nombreuses autres composantes que l'alimentaire. Les *Food Studies* semblent aujourd'hui être devenues une façon de faire de la recherche éloignée de ses aspirations premières des *Cultural Studies*. En effet, si elles se sont développées contre des modèles dominants, elles semblent parfois avoir perdu cette dimension critique⁵⁸ jusqu'à ne devenir qu'une façon de faire dialoguer des disciplines entre elles autour d'objets liés de près ou de loin à l'alimentation, en somme un nouveau modèle

58 Voir une remarque de François-Ronan Dubois qui me semble pertinente au sujet des *Food Studies* : « cette recherche est critique parce qu'elle a l'impression de remettre en cause des systèmes établis et des discours dominants, une impression qui peut être parfois fort éloignée de la réalité de la production académique, comme c'est également le cas dans les études sur les séries télévisées ou la musique pop ». Voir : <https://contagions.hypotheses.org/1254>, site consulté le 10 octobre 2018. François-Ronan Dubois est l'auteur d'un ouvrage dédié aux *Porn Studies*. Voir : François-Ronan Dubois, *Introduction aux Porn Studies*, Bruxelles, Les Impressions Nouvelles, 2014

dominant qui empêcherait parfois de distinguer les spécificités des pratiques⁵⁹. C'est pourquoi j'ai cherché à proposer une approche croisée entre Arts plastiques et *Food Studies* ou, plus justement, un écrit de plasticien imprégnée de l'apport des *Food Studies*, sans prétendre développer une méthode éminemment critique : cet essai, ouvert au commentaire d'autres objets que ceux de l'art et d'autres disciplines, aura pour objectif principal de distinguer des pratiques à partir de ce qui fait la spécificité de l'analyse d'œuvres dans les Arts plastiques.

/ Plan de l'essai

Cet essai se composera de trois parties et sera articulé autour de la question de ce « faire » qu'est la cuisine afin de distinguer les pratiques de ces artistes plasticiens contemporains faisant œuvre à partir de la cuisine.

Ainsi, dans une première partie, il faudra définir précisément ce qu'est la cuisine puis distinguer ses différents niveaux d'activité au sein de notre société, à partir des travaux de différents sociologues, après l'avoir définie premièrement de façon encyclopédique, La cuisine domestique, amateur, sera commentée à partir des écrits de Michel de Certeau et, plus particulièrement, de Luce Giard qui s'est intéressée à cet « art de faire » qu'est la cuisine, à cette activité quotidienne consistant à « faire-la-cuisine », pour reprendre une graphie que je préciserai. La cuisine professionnelle, faisant intervenir du travail manuel, sera analysée à partir des travaux de Richard Sennett et remise en perspective grâce au commentaire des propos de sociologues tels que Michel Lallement qui note un retour au « faire », témoin d'un nouveau paradigme des façons de travailler, liées au *do it yourself* par exemple, dans notre société contemporaine. Il s'agira ensuite de s'attacher à l'étude de ce que certains acteurs du milieu de la cuisine professionnelle appellent un « art culinaire », en discutant la notion d'artification, telle que présentée par Nathalie Heinich et Roberta Shapiro, et celle de « signature culinaire » chez des chefs comme Ferran Adrià, à partir des travaux de l'écrivain Bénédicte Beaugé et du sociologue Frédéric Zancanaro, spécialiste des questions liées à la créativité culinaire. L'idée sera de proposer une autre expression permettant de mieux situer cette pratique d'auteur que développent certains chefs et qu'il faudra préciser. Ces différents niveaux d'activité de la cuisine seront ensuite résumés par différents

59 Voir à ce sujet les propos développés par Hal Foster concernant les *Visual Studies*, commentés plus loin dans cet essai : p.101.

schémas présentés dans les écrits de Frédéric Zancanaro. Afin de compléter cette partie, je prendrai l'exemple du cas particulier du design culinaire, voire du *eating design*, afin de qualifier les pratiques contemporaines qui en émergent. Pour ce faire, il sera nécessaire de distinguer l'art des pratiques du design en prenant comme point de départ théorique les constats du critique d'art Hal Foster qui évoque l'idée qu'il règne aujourd'hui un état d'« indistinction » entre les pratiques qu'il faudrait préciser, différent d'un état d'« indiscernabilité » constaté par Jacques Rancière. Je convoquerai également les propos de Pierre Francastel dans le but de distinguer les productions artistiques de celles du design, proches d'une esthétique industrielle. Enfin, afin d'illustrer ce propos, je prendrai en exemple les travaux de certains designers culinaires, reprenant le constat établi dans cette introduction, certains semblant s'éloigner des codes imposés par leur discipline et se positionner comme artistes.

Après avoir défini précisément ce qu'est la cuisine, il s'agira, dans une deuxième partie plus historique, d'analyser les pratiques d'artistes ayant intégré la cuisine au sein de leurs œuvres au XX^{ème} siècle et au début du XXI^{ème} siècle. Ma réflexion commencera par la critique d'une exposition intitulée « Convivio » qui eut lieu en 2011 et qui prenait comme point de départ une expression de 1922, « la plastique culinaire », qu'il me semble nécessaire de commenter en lien avec les propos de son créateur, Félix Fénéon, et ceux d'un autre auteur évoquant la cuisine à l'époque, Adolf Loos. L'idée sera de montrer en quoi cette expression, concernant l'aspect décoratif de certaines propositions pâtisseries, ne peut pas être utilisée pour analyser les qualités esthétiques des œuvres d'artistes représentant l'aliment ou faisant œuvre à partir de la cuisine. Cette précision une fois établie, j'analyserai successivement des pratiques d'artistes ayant intégré la cuisine dans leurs œuvres au sein de différentes tendances historiquement liées à cette question de la cuisine en art. Ainsi, je commenterai les travaux de la Cuisine Futuriste puis les propositions artistiques développées dans le cadre du Eat Art (celles de Daniel Spoerri, d'Antoni Miralda et de Dorothee Selz), de Fluxus (celles d'Alison Knowles). Ensuite, je commenterai le travail de l'artiste Rirkrit Tiravanija en discutant la notion d'« esthétique relationnelle » proposée par le critique d'art Nicolas Bourriaud et en reprenant une remarque de Pierre-Damien Huyghe à son sujet sur la question de l'« inter-action ». Enfin, dans une dernière sous-partie, je commenterai la volonté de certaines institutions d'intégrer la cuisine au sein de l'espace d'exposition et la difficulté qu'ont les commissaires à développer un discours cohérent sur les relations entre art et cuisine, témoignant d'une impossibilité à exposer ce « faire » extérieur au domaine à l'art.

Enfin, dans la troisième et dernière partie de cet essai, je décrirai précisément, j'analyserai et je commenterai les œuvres des trois artistes contemporains avec lesquels je me suis entretenu, Laurent Moriceau, Ines Lechleitner et Laurent Duthion, que j'ai jugés représentatifs de cette tendance contemporaine consistant à faire œuvre à partir de la cuisine, même s'ils appréhendent chacun cette pratique avec une méthode très différente comme je le remarquerai. En liens avec les concepts précédemment définis et les travaux d'autres artistes, ces trois études de cas me permettront de mettre en avant des déplacements opérés dans les manières de « faire-la-cuisine » et de « faire œuvre ». Il s'agira enfin de dégager différentes stratégies développées par ces artistes puis de regrouper ces caractéristiques afin de proposer une définition de la « cuisine plasticienne » ou plus justement, une « pratique plasticienne de la cuisine ».

Partie I - Définir et situer la cuisine

Qu'est-ce que la cuisine ? Cette question pourrait paraître simple mais sera appréhendée dans cette première partie de façon plus complexe. Dans un premier temps, il s'agira donc de définir précisément ce qu'est la « cuisine » et de situer ses différentes activités, la cuisine domestique, la cuisine professionnelle et ce que certains appellent l'« art culinaire » aujourd'hui. Ainsi, la véritable question sera de savoir comment se définit la cuisine dans notre société, de la cuisine amateur à la haute gastronomie. Dans un deuxième temps, à partir d'une distinction entre art et design, j'évoquerai le cas particulier du design culinaire afin de définir la pratique de certains designers contemporains qui s'éloignent d'une application industrielle disciplinaire et se tournent vers l'art. Cette première partie aura donc pour objectif de distinguer des pratiques extérieures à l'art.

1 / La cuisine, domaine d'activités

a / « Cuisine » : étymologie et ébauche d'une définition

Avant de se lancer dans une construction d'une définition qui me permettra d'étudier mon corpus d'œuvres, il est primordial de revenir sur l'étymologie et les différents sens du terme « cuisine ».

Le mot « cuisine » vient du bas latin *cocina*, altération du latin *coquina* signifiant « cuisine » voire « art culinaire »⁶⁰. Il est intéressant de noter que, dans divers dictionnaires, le sens premier du mot « cuisine » est tout d'abord cette « pièce, lieu destiné à la préparation des aliments »⁶¹ ou bien encore, la « pièce d'une maison où l'on fait cuire les mets »⁶². Ainsi, derrière le mot « cuisine », il y a premièrement l'idée d'un espace dédié à une pratique consistant à transformer des aliments et à cuire les mets. J'en profite pour relever que le mot « mets », aujourd'hui considéré

60 *Le Nouveau Petit Littré*, Paris, Garnier, Le Livre de Poche, 2009, p.492

61 <http://www.cnrtl.fr/definition/cuisine>, site consulté le 12 décembre 2014.

62 *Ibid.*, p.492

comme littéraire, vient du latin *missus* signifiant « ce qui est mis sur la table », et qu'il se définit comme une « part, une portion d'une substance alimentaire destinée à un repas »⁶³, ou encore comme un « aliment élaboré entrant dans la composition d'un repas et qui est souvent préparé selon une recette particulière »⁶⁴. Cette deuxième définition considère que le « mets » est un aliment qui a déjà subi une action visant à le transformer, à travers une recette, contrairement à la première qui ne le précise pas en utilisant le mot « substance » qui laisse l'interprétation ouverte. Quoiqu'il en soit, le mets entre dans la composition du « repas », qui est une « nourriture [...] prise en une seule fois à certains moments de la journée » ou encore, par métonymie, une « forme, rituel social pris par l'absorption quotidienne de nourriture à heures fixes »⁶⁵. Ainsi, derrière cette définition de repas, il y a l'idée d'un rituel régulier : les Français prennent majoritairement leur déjeuner entre 12h et 14h, les Espagnols entre 14h et 16h, par exemple. Même s'il est pris dans la solitude, le repas est donc une pratique sociale, dans le sens où il reflète l'habitude d'une majorité de la société. Il l'est davantage lors de dîners entre amis ou lors d'événements particuliers, lors d'un mariage ou d'un anniversaire, par exemple. Dans le sens premier du terme, la « cuisine » est donc ce lieu où l'on prépare des mets rentrant dans la composition d'un repas.

Deuxièmement, dans cette définition, on retrouve l'idée de cuisson à travers l'action de « cuire », contenant le même radical que « cuisine », les deux étant donc intimement liées. « Cuire » signifie, dans un sens large, « soumettre une matière à l'action du feu ou d'une source de chaleur correspondante qui modifie cette matière dans sa substance, généralement pour la rendre propre à un certain usage » ou, dans un sens particulier, « soumettre à l'action d'une source de chaleur qui modifie l'aliment dans sa substance, pour le rendre propre à la consommation »⁶⁶. Derrière cette définition se cache l'idée de la transformation des aliments bruts afin qu'ils deviennent un mets cuit, rentrant dans la composition d'un repas. La source de

63 *Ibid.*, p.1264

64 <http://www.cnrtl.fr/definition/mets>, site consulté le 12 décembre 2014.

65 <http://www.cnrtl.fr/definition/repas>, site consulté le 13 décembre 2014.

66 <http://www.cnrtl.fr/definition/cuire>, site consulté le 14 décembre 2014.

chaleur, le feu, la flamme, le four permettent cette transformation⁶⁷.

Concernant cette question de la cuisson, il convient de convoquer dans ce paragraphe les théories de Claude Lévi-Strauss, apport important sur le culinaire d'un point de vue anthropologique. Dans *Le cru et le cuit*, premier tome de l'ensemble *Mythologiques*, publié en 1964⁶⁸, l'auteur développe sa théorie concernant le passage du cru au cuit grâce à l'invention du feu de cuisson au début de l'histoire de l'humanité, à travers l'observation ethnographique de différentes populations privilégiant encore des modes de cuisson ancestraux. Ce passage du cru au cuit correspond pour lui à celui de la nature à la culture. Ainsi, le cuit est la transformation culturelle du cru. Le pourri vient compléter l'ensemble comme dégradation et transformation naturelle de l'aliment⁶⁹. Dans le troisième tome, intitulé *L'origine des manières de table*, dans une partie intitulée « Petit traité d'ethnologie culinaire »⁷⁰, il propose le modèle du triangle culinaire, schéma composé de trois angles, le cru, le cuit et le pourri, associés à trois techniques culinaires ancestrales, le rôti, le fumé et le bouilli. Ces trois actions culinaires sont liées au feu, puisqu'il y a cuisson, mais également à deux autres éléments, l'eau et l'air. Claude Lévi-Strauss oppose ainsi le rôti au fumé, dans le sens où la première opération fait intervenir moins d'air que la seconde, et le rôti au bouilli, pour les mêmes raisons mais concernant l'eau. Cette répartition permettait à l'auteur de schématiser encore davantage le passage de la nature à la culture dans le sens où sont évoquées des recettes simples élaborées et non élaborées, en plaçant « *quant aux moyens*, le rôti et le fumé du côté de la nature, le bouilli du côté de la culture ; ou *quant aux résultats*, le fumé du côté de la culture, le rôti et le bouilli du côté de la nature »⁷¹. L'auteur évoque ainsi la question de l'ustensile, le bouilli nécessitant un moyen, un contenant, la

67 Entre autres, lors de la cuisson a lieu une opération de brunissement non enzymatique des aliments. « On distingue 3 types de réactions de brunissement : caramélisation, réaction de Maillard et oxydation de la vitamine C. La plus connue est la réaction de Maillard, du nom de son découvreur, qui se traduit par une coloration brune donnée aux aliments, lors de la cuisson d'une viande dans une poêle ou d'un gâteau dans un four, par exemple. Pour plus de détails concernant ces réactions chimiques, voir l'ouvrage suivant : *HACCP organoleptique*, Gembloux, Presses agronomiques de Gembloux, 2008 ; ou encore, les recherches menées par l'Université de Lille 1, http://biochim-agro.univ-lille1.fr/brunissement/co/Module_brunissement.html, site consulté le 13 février 2015.

68 Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques I : Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964

69 Concernant le « pourri », on pourrait aussi le remplacer par le « fermenté » qui est une dégradation naturelle de l'aliment mais culturelle puisque contrôlée par le cuisinier, et ne faisant pas intervenir de cuisson.

70 Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques III : L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968, p.390-411

71 *Ibid.*, p.406

casserole, objet de la culture, où l'on met de l'eau. Il précise également que le fumé présente un résultat culturel bien plus efficace puisqu'« il procure des aliments qui résistent à la corruption bien plus longtemps que ceux cuits de n'importe qu'elle autre façon »⁷². Enfin, le rôti représente toute « l'ambiguïté du cru et du cuit » dans le sens où il peut être « brûlé d'un côté, cru de l'autre, ou grillé au-dehors, saignant en dedans ». Cela me fait bien évidemment penser à la cuisson d'un steak : bleu, saignant, à point ou bien cuit.

Ce rapide résumé de la théorie du triangle culinaire de Lévi-Strauss montre en quoi la cuisine est affaire de cuisson, depuis le début de l'humanité et encore jusqu'à nos jours. Il n'est donc pas étonnant que, dans certaines définitions, la préparation des mets en vue d'un repas concerne principalement l'acte de les cuire.

Dans cet essai, un autre sens du mot « cuisine » retiendra encore davantage mon attention, comme je le sous-entendais déjà dans les paragraphes précédents. En effet, par métonymie, la cuisine se définit comme étant la « préparation des aliments ; art, manière d'apprêter les aliments »⁷³ ou encore « l'art d'apprêter les mets »⁷⁴. Derrière cette idée, se cache souvent l'action de « faire la cuisine » ou du verbe « cuisiner » consistant donc à « préparer, accommoder un plat, des mets »⁷⁵. En d'autres termes, la cuisine correspond à la transformation d'aliments bruts en plats, le plat étant le « récipient et son contenu » et donc, par métonymie, « chacun des mets servis au cours d'un repas »⁷⁶.

Afin de poursuivre cette construction d'une définition de la « cuisine », mon étude portera à présent sur un ouvrage bien connu de l'histoire de la « gastronomie » française : la *Physiologie du goût* de Jean Anthelme Brillat-Savarin, datant de 1825⁷⁷. Brillat-Savarin, avocat de formation, est né en 1755 dans une famille bourgeoise soit peu de temps avant la Révolution française. Homme des Lumières, il participa également aux premiers Etats Généraux de 1789 en tant que député du Tiers État. Il est également le contemporain de deux autres personnalités ayant participé à la reconnaissance et à la codification de la cuisine bourgeoise, Grimod de la Reynière et Antonin Carême. Ce qui semble le distinguer de ces deux auteurs,

72 *Ibid.*, p.405

73 <http://www.cnrtl.fr/definition/cuisine>, site consulté le 12 décembre 2014.

74 *Le Nouveau Petit Littré*, Paris, Garnier, Le Livre de Poche, 2009, p.492

75 <http://www.cnrtl.fr/definition/cuisiner>, site consulté le 12 décembre 2014.

76 <http://www.cnrtl.fr/definition/plat>, site consulté le 12 décembre 2014.

77 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1825 ; édition précédée d'une notice biographique par Alphonse Karr, Paris, Gabriel de Gonet, 1848

c'est la façon dont il traite la cuisine. Comme le note Priscilla Ferguson, « Grimod comme Carême font référence à la technique, donc à la cuisine, tandis que Brillat le fait au discours, c'est-à-dire à la gastronomie »⁷⁸. Brillat-Savarin fait plutôt donc référence à la gastronomie qu'à la cuisine dans cet ouvrage, comme je l'expliquerai par la suite. Il est intéressant tout d'abord de noter une opposition ici, entre cuisine et technique d'une part, gastronomie et discours de l'autre. Ainsi, la cuisine ne s'occuperait-elle donc que de technique et la gastronomie serait-elle théorique ?

Selon Brillat-Savarin, la définition générale de la cuisine est la suivante : il s'agit de « l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût »⁷⁹. Ainsi, il ajoute une notion importante, celle du « goût », peu étudiée et pensée auparavant. Le titre de son ouvrage n'est pas anodin : la « physiologie » étant l'« étude s'intéressant aux fonctions d'un organe, d'un système organique particulier, ici la langue. Si dans plusieurs définitions contemporaines de la cuisine, l'idée du goût est encore absente, elle est ici soulevée par Brillat-Savarin d'une façon intéressante et qui marque encore notre époque même si celle-ci a plus de deux siècles. Le goût, aussi appelé gustation, est l'un des cinq sens, au côté de la vue, de l'ouïe, du toucher et de l'odorat. Il permet de percevoir certaines qualités, appelées « saveurs », à travers un organe, la langue, contenant différentes zones et récepteurs permettant de les identifier. Dans la culture occidentale, les saveurs aujourd'hui retenues et reconnues par les scientifiques sont le sucré, le salé, l'amer et l'acide auxquels on ajoute désormais l'*umami*⁸⁰, signifiant « goût savoureux » en japonais, ou encore l'*oleogustus* concernant les acides gras⁸¹. La perception des saveurs est appelée « sapiction ». Au-delà de ces questions physiologiques, Brillat-Savarin s'intéresse à

78 Priscilla P. Ferguson, *Accounting for Taste, The Triumph of French Cuisine*, Chicago, Chicago University Press, 2004, cité dans Bénédicte Beaugé, « BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, 1755-1826 » in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2018, p.225

79 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op.cit.*, p.28

80 « La saveur *umami*, qui porte le nom de son découvreur japonais, est déclenchée par des acides aminés, notamment le glutamate. La présence d'acides aminés, comme il y en a dans la viande, indique des aliments désirables et riches en protéines. Ce détecteur gustatif est également responsable de la détection d'une sensation spécifique à l'exhausteur de goût glutamate [...] qui est très utilisé en cuisine asiatique ». Voir : Lauralee Sherwood, *Physiologie humaine*, 3ème édition, Louvain-La-Neuve, De Boeck, 2015, p.173.

81 Pour certains chercheurs, le gras ou *Oleogustus* serait la sixième saveur, après le sucré, le salé, l'acide, l'amer et l'umami, ajouté récemment. Le palais humain, beaucoup plus complexe que l'on ne le croyait, serait en effet capable de détecter le goût des acides gras. Voir sur ce sujet, la revue britannique : Bruce A. Craig, Richard D. Mattes et Cordelia A. Running, « Oleogustus : The Unique Taste of Fat », in *Chemical Senses*, vol.40, Oxford University Press, 7 septembre 2015, p.507-516.

la notion de plaisir, de l'agréable, excluant ainsi de sa définition toute préparation non agréable, voire non comestible, c'est-à-dire utilisée à une autre fin que l'ingestion, ou immangeable car ratée. L'art du cuisinier, sans distinction entre professionnel et amateur, réside donc dans la transformation d'aliments bruts en plats agréables au goût. Cela pose évidemment la question de l'universalité du goût, difficile à traiter, qui me rappelle la question que j'ai posée précédemment : une technique du goût peut-elle s'enseigner ?

La Physiologie du goût de Brillat-Savarin est aussi le premier ouvrage moderne à visée scientifique portant sur l'alimentation. En effet, au-delà de s'intéresser à la cuisine et au sens du goût, l'auteur y définit aussi ce qu'est la « gastronomie », une « connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'homme, en tant qu'il se nourrit »⁸². Il est important de comparer cette définition avec celle de la cuisine, telle que définie précédemment, et de remarquer que « cuisine » et « gastronomie » sont deux choses très différentes.

Pour lui, la gastronomie « tient : à l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ; à la physique, par l'examen de leurs composantes et de leurs qualités ; à la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ; à la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ; au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ; enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations »⁸³. À l'intérieur de ce paragraphe, l'auteur précise donc sa définition de la cuisine, cet « art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ». Il est important de remarquer que la cuisine n'est alors présentée dans ces lignes que comme étant l'une des composantes de la gastronomie, ensemble plus vaste. Ainsi, la gastronomie n'est pas la cuisine, et inversement. Il s'agit d'une « connaissance raisonnée », que l'on peut apparenter rétrospectivement à une discipline scientifique qui englobe des connaissances issues de différents domaines, théoriques (biologie, physique, chimie, économie, politique, etc.) et pratiques (de la production à la commercialisation des produits en passant par la cuisine effective). Il est aussi à noter que, dès son apparition, la définition de Brillat-Savarin met

82 Jean-Anthelme Brillat-Savarin, in *op.cit.*, p.27

83 *Ibid.*, p.28

en avant le caractère interdisciplinaire, la « transversalité »⁸⁴ de la gastronomie⁸⁵, comme le note Bénédicte Beaugé. Aujourd'hui, bon nombre d'autres disciplines seraient à ajouter à la définition de l'auteur, tels que l'anthropologie ou la sociologie, par exemple. En ce sens, Brillat-Savarin complète sa définition en précisant que « la gastronomie régit la vie toute entière » et qu'elle « s'occupe aussi de tous les états de la société ; car si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf soit cuit à point »⁸⁶. Ainsi, ce sujet nouveau pour l'époque que constitue la gastronomie est traité d'emblée dans une logique et une histoire de la société, bourgeoise, de l'époque allant de l'étude de la table des élites à celle de l'individu commun.

Brillat-Savarin propose donc une distinction moderne entre les deux domaines, cuisine (technique) et gastronomie (discours), voire contemporaine puisqu'elle est encore utilisée aujourd'hui, dans différents domaines.

Je note également, que la cuisine est présentée dans les différentes définitions comme un « art » ou une « manière ». Ainsi, la cuisine serait-elle à envisager uniquement comme un savoir-faire technique et artisanal ou encore une action quotidienne ? Ces questions mettent en avant les différentes approches de la cuisine. D'une part, il y a la cuisine domestique, amateur, et d'autre part, la cuisine professionnelle, artisanale. Enfin, existerait-il une approche esthétique de la cuisine *via* ce que certains appellent l'« art culinaire » ? Pour répondre à ces questions, j'évoquerai successivement ces différentes approches en tentant de les caractériser.

84 Bénédicte Beaugé, « BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, 1755-1826 » in *op.cit.*, p.225

85 Aujourd'hui, le terme « gastronomie » est plutôt considéré comme une culture ou un « art de la bonne chère », selon la définition qu'en donne le CNRTL (voir : <http://www.cnrtl.fr/definition/gastronomie>, site consulté le 19 février 2017). La gastronomie est également trop souvent confondue avec la « haute cuisine », selon l'historienne Julia Csergo (voir : http://next.liberation.fr/vous/2008/10/10/patrimoine-et-pot-au-feu_114153, site consulté le 19 février 2017). Je reviendrai sur cette définition par la suite dans cet essai puisqu'il me semble que certains contemporains aient oublié les deux pendants originels de la discipline, la gastronomie se situant entre les savoirs théoriques immatériels et les savoir-faire pratiques.

86 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p28-29

b / La cuisine domestique

Je commencerai donc par étudier la question de la cuisine domestique, celle que l'on fait chez soi, pour soi-même ou pour un dîner entre amis, entre autres exemples. À ce titre, il me semble nécessaire de convoquer les propos des sociologues Michel de Certeau et Luce Giard qui développèrent certaines réflexions et enquêtes sociologiques sur le « faire » amateur et les pratiques extraites de notre quotidien, dont la cuisine fait partie. Il me semble tout d'abord important de remarquer l'influence que Michel de Certeau et ses collaborateurs ont eu sur les *Cultural Studies*, qui se développaient à la même époque dans le monde anglo-saxon, comme le note Luce Giard⁸⁷, et qui, selon moi, tient autant aux objets populaires étudiés, comme la cuisine, qu'à l'interdisciplinarité des supports analysés.

En 1980, Michel de Certeau publie donc, avec ses collaborateurs Luce Giard et Pierre Mayol, une étude intitulée *L'invention du quotidien*, dont les deux tomes, *1. arts de faire* et *2. habiter, cuisiner*⁸⁸ détaillent la notion d'« art de faire ». Les « "arts de faire" ceci ou cela »⁸⁹ correspondent à toutes les « manières de faire »⁹⁰ et de fabriquer notre quotidien, au sein même d'une société, sans rester passifs face aux objets de consommation courants auxquels tout consommateur est confronté. Il s'agit d'une « manière de penser investie dans une manière d'agir, un art de combiner indissociable d'un art d'utiliser »⁹¹. Cela implique que le consommateur devienne créateur en réinventant son quotidien et en développant différentes tactiques et stratégies à partir d'objets de consommation utilitaires.

La cuisine, culture ordinaire et populaire si l'on se place du côté de la pratique quotidienne et amateur, tient une place particulièrement importante dans cette étude, en étant donc considérée comme un « art de faire », un art de combiner

87 « En tout cas, Michel de Certeau surtout, Pierre Mayol et moi-même à un moindre degré, nous avons connu un certain écho dans les pays de langue anglaise et jusqu'en Australie, en matière de sociologie urbaine, d'anthropologie culturelle, de « communication » ou de ce mixte, inédit ici, que constituent désormais les *cultural studies*, façon neuve d'écrire l'histoire et la sociologie de la culture contemporaine ». Voir : Luce Giard, « Des moments et des lieux » (préface), in Michel de Certeau, *op.cit.*, p.XI-XII.

88 Michel de Certeau, *L'invention du quotidien : 1. arts de faire*, Paris, Gallimard, 1990 et Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *L'invention du quotidien : 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.

89 Michel de Certeau, « Histoire d'une recherche » (préface), in Michel de Certeau, *op.cit.*, p.XLI

90 *Ibid.*, p.XL

91 *Ibid.*, p.XLI

des ingrédients, des recettes ou d'utiliser des produits mis en vente sur le marché, alimentaires ou électroménagers. Dans le deuxième tome, la seconde partie, intitulée « Faire-la-cuisine »⁹² y est ainsi dédiée. Cette partie, dont la rédaction a été confiée à Luce Giard par Michel de Certeau, étudie les pratiques culinaires amateurs, plus précisément celles de femmes, puisque ce sont elles, en majorité, qui font la cuisine et ont un « rôle (privilegié ?) [...] dans la préparation des repas pris chez soi »⁹³. Luce Giard précise bien : « ce n'est pas que je croie à une nature féminine, immanente et stable, qui vouerait définitivement les femmes aux travaux de la maison, qui leur donnerait le monopole de la cuisine et des tâches d'organisation intérieure » en précisant, au début des années 90 donc, que « le fait que ce soient en France encore *les femmes* qui s'acquittent en général du travail quotidien de faire-la-cuisine relève d'un état social et culturel, et de l'histoire des mentalités »⁹⁴. D'une certaine manière, étudier et analyser ces pratiques permet, pour Luce Giard, de mettre à jour des façons de faire qui « réclament autant d'intelligence, d'imagination et de mémoire que des activités traditionnellement tenues pour supérieures, comme la musique ou le tissage »⁹⁵. Cette prise de position est intéressante dans le sens où elle est très liée à l'histoire des *Cultural Studies* puisqu'elle vise à étudier des actions issues de la culture ordinaire, à travers un objet, la cuisine quotidienne, souvent laissé de côté comme objet théorique dans les courants dominants de recherche. Ainsi, le rôle des femmes est « privilégié », selon Luce Giard, parce qu'elles développeraient des stratégies et des façons de faire, une forme d'intelligence non savante que les hommes n'auraient pas et émanent de cette pratique quotidienne. Dans un sens, elles font preuve d'inventivité dans la préparation des repas au quotidien, dans le sens où elles doivent s'adapter aux

92 Luce Giard, « Faire-la-cuisine », in Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *op. cit.*, p.211-350

93 *Ibid.*, p.213

94 À ce sujet, le célèbre chef Paul Bocuse, pourtant élève de la cheffe trois étoiles Eugénie Brazier lors de son apprentissage, critique la pratique culinaire des femmes. Luce Giard cite un extrait concernant son avis sur la question : « Je tiens à redire ici ma conviction que les femmes sont certainement bonnes cuisinières pour la cuisine dite « de tradition » (...) Cuisine nullement inventive à mon avis, ce que je déplore ». Voir : Paul Bocuse, cité dans La Reynière [Robert Courtine], « Ces dames au « piano » », in *Le Monde*, 21 mai 1977 ; cité dans Luce Giard, in *op. cit.*, p.305. En déplorant ce manque d'inventivité des femmes à travers la cuisine traditionnelle, Paul Bocuse met l'accent sur une conception du métier qui figea dans le temps un stéréotype machiste quant à la place des femmes dans ce domaine. Selon lui, un manque d'inventivité les exclut de la haute gastronomie et les relègue au rang de cuisinières amateurs, cachées dans leurs cuisines familiales, chez elles, et courant après une tradition, transmise de mère en fille ou par les livres de cuisine, sans faire preuve d'innovation. Luce Giard démontre tout l'inverse dans ces pages.

95 *Ibid.*, p.214

besoins et surtout aux envies de chacun. Dans cet essai se dégagent trois étapes qui correspondent à la temporalité de la cuisine, exemplifiées par différents entretiens menés auprès de cuisinières : en amont de la cuisine, il s'agit pour elles de détailler les menus et de faire les courses en conséquence ; au moment de la cuisine, de préparer, de cuire et de monter les plats ; et, en aval de la cuisine, de servir les mets, de faire la vaisselle et de ranger. Ces différentes actions permettent aux cuisinières de faire preuve d'une certaine forme de créativité qui n'a bien évidemment rien à voir avec le seul fait de faire la vaisselle, activité lors de laquelle il est difficile d'imaginer inventer, par exemple. En effet, comme le dit Luce Giard, « en cuisine l'activité est autant *mentale* que manuelle ; toutes les ressources de l'intelligence et la mémoire y sont mobilisées. Il faut organiser, décider, prévoir. Il faut mémoriser, adapter, modifier, inventer, combiner, tenir compte des goûts de tante Germaine et des dégoûts du petit François [...] »⁹⁶. S'en suit une série d'exemples montrant combien la tâche est difficile puisque « faire-la-cuisine repose sur un montage complexe de circonstances et de données objectives, où s'enchevêtrent nécessités et libertés, un mélange confus et toujours changeant à travers lequel s'inventent des tactiques, se découpent des trajectoires, s'individualisent des manières de faire »⁹⁷. Faire-la-cuisine au quotidien est donc une activité complexe qui nécessite une organisation stratégique particulière, dans laquelle des activités strictement mécaniques, comme faire la vaisselle par exemple, entrent en jeu. Je précise que l'expression « faire-la-cuisine » n'est donc pas équivalente au verbe cuisiner puisqu'elle permet d'englober des activités annexes telles que faire les courses, construire les menus ou encore faire la vaisselle et ranger. C'est dans la mise en place de ces stratégies que réside l'invention dans la cuisine amateur quotidienne.

Dans cette partie, Luce Giard détaille également différents thèmes essentiels liés à la cuisine, tels que les notions d'ustensile, les recettes et leurs origines, le geste et la technique ou la transmission des connaissances et la mémoire. La question du « geste » retiendra mon attention ici. Au sens général du terme, un geste est un « mouvement extérieur du corps (ou de l'une de ses parties), perçu comme exprimant une manière d'être ou de faire (de quelqu'un) »⁹⁸. Le geste semble donc individuel, à moins qu'il n'ait été conditionné par un savoir-faire technique particulier, aspect que je préciserai plus tard dans cet essai. Luce Giard en donne une autre définition. Le geste « se définit d'abord par sa visée d'utilité,

96 *Ibid.*, p.282

97 *Ibid.*, p.283

98 <https://www.cnrtl.fr/definition/geste>, site consulté le 15 novembre 2018.

son intention opératoire. Tout entier orienté par sa finalité, il cherche à atteindre la réalisation, laquelle manifestera son efficacité en tant que geste »⁹⁹. Elle évoque ici le geste technique : celui-ci a un but, la réalisation de quelque chose sans lequel il n'existerait pas. Le geste est donc naturellement réfléchi voire devient instinctif à la longue s'il est répété. En cuisine, le but est la réalisation d'un plat, dont la finalité est de nourrir autrui. Luce Giard continue en précisant que le geste est « une technique du corps »¹⁰⁰ : « qu'il soit effectué au moyen d'un outil (ciseler un oignon avec un petit couteau) ou à main nue (pétrir une pâte à pain), il appelle toute une mobilisation du corps, traduite par la mise en mouvement de la main, du bras, parfois du corps tout entier balancé en cadence au rythme des efforts successifs demandés par la tâche à exécuter ». Ainsi, la technique, le savoir-faire culinaire, même s'il reste amateur, est constitué de l'ensemble des gestes qui concernent la préparation des mets faisant intervenir la main et son prolongement ou sollicitant le corps par l'intermédiaire d'ustensiles. Concernant l'apprentissage de ces gestes, elle affirme que « l'agir du geste se décompose en une suite ordonnée d'actions élémentaires [...] organisée sur un modèle appris d'autrui par imitation (quelqu'un m'a montré comment faire), reconstitué de mémoire (je l'ai vu faire ainsi) ou établi par essais et erreurs à partir d'actions voisines (j'ai fini par trouver comment faire) »¹⁰¹. Le geste technique peut donc avoir été appris de quelqu'un d'autre, par la transmission familiale, de génération en génération. Il peut également avoir été transmis de façon plus abstraite, sans qu'il ait été appris par quelqu'un d'autre, en se souvenant avoir vu quelqu'un faire, dans son enfance par exemple, ou encore aujourd'hui, en regardant des vidéos expliquant des techniques culinaires ou des recettes sur le web. Enfin, il peut aussi bien avoir été acquis par une suite d'échecs, lesquels peuvent résulter de la lecture maladroite de recettes contenues dans les livres de cuisine ou dans des émissions télévisées. Une autre façon d'apprendre les gestes, selon moi, résiderait dans le hasard, non pas par échec mais par accident. Je pense ici aux différentes histoires, plus ou moins vraies, liées à ce que l'on appelle la « sérendipité », terme venant de l'anglais *serendipity*, un « art [...] de trouver ce qu'on n'a pas forcément cherché », pour en donner une définition large. Pour ne

99 *Ibid.*, p.285

100 Luce Giard, *op.cit.*, p.285. Elle fait ici référence au sociologue Marcel Mauss et à son texte intitulé « Les techniques du corps » : « le geste est d'abord une *technique du corps*, selon la définition de Mauss, l'une des « façons dont les hommes, société par société, d'une façon traditionnelle, savent se servir de leur corps » ». Le geste est donc culturel, varie en fonction des circonstances, d'une société et d'une époque à l'autre. Voir : Marcel Mauss, « Les techniques du corps » (1935), in Marcel Mauss, *Sociologie et anthropologie*, 3^{ème} édition, Paris, PUF, 1966, p.365-386.

101 *Ibid.*

donner qu'un exemple, je pense à la tarte des sœurs Tatin qui aurait été inventée accidentellement, après que l'une des tartes sorties du four fut tombée au sol puis simplement remise à cuire la pâte au-dessus des pommes¹⁰². Ce type d'invention accidentelle peut survenir au quotidien et consiste le plus souvent à rattraper un plat raté, si l'on s'est trompé entre le sel et le sucre par exemple. De nouveaux gestes se mettent alors en place et peuvent parfois donner lieu à de nouvelles idées voire à de nouveaux plats.

Dans les pages suivantes, Luce Giard précise que les gestes sont aujourd'hui menacés car simplifiés par l'« entrée des appareils électroménagers dans les cuisines » et par la « transformation d'une culture matérielle et de l'économie de subsistance dont elle était solidaire »¹⁰³, dont font partie, selon elle, la facilitation d'usage des produits commercialisés ainsi que la normalisation, synonyme d'appauvrissement, de la rédaction des recettes de cuisine. L'inventivité d'antan s'en trouve donc affectée par une société de consommation toujours plus invasive, et les cuisinières doivent s'adapter et trouver de nouvelles stratégies afin de ne pas tomber dans la monotonie et de rester créatives en transformant ce nouveau quotidien très standardisé. Aujourd'hui, cela est de plus en plus vrai depuis l'apparition des autocuiseurs programmables qui font tout à notre place : les gestes sont simplifiés, la cuisine est ellipsée, et on ne maîtrise plus que le choix de la recette, l'achat des ingrédients et sa mise en forme finale.

Ainsi, dans cet essai, Luce Giard met en avant cet « art de faire » du quotidien que constitue la cuisine, une façon domestique de faire la cuisine, un savoir-faire constitué et hérité de gestes acquis par différentes opérations de l'ordre de la transmission. Tout le monde fait la cuisine, même ceux qui font simplement cuire des pâtes dans de l'eau bouillante. En cela, la cuisine amateur est une pratique très ordinaire et concerne aussi bien des gestes simples, jeter des pâtes dans l'eau, que des techniques plus complexes, désosser un poulet. La cuisine appartient à un quotidien qui évolue en fonction des époques et de la société : aujourd'hui, nous ne cuisinons pas de la même manière qu'il y a plusieurs siècles, les ustensiles et les ingrédients ayant évolué. La notion de progrès, comme je l'ai mis en valeur à travers les propos de Luce Giard, est importante en cuisine et implique que nous

102 Sur ce sujet, voir : Sylvain Allemand, « Quand gastronomie rime avec sérendipité », in *Les Cahiers de la Gastronomie*, Gallardon, Menu fretin, n°1, hiver 2009-2010, p.9-11

103 Luce Giard, *op.cit.*, p.287

nous adaptations à chaque évolution. Pour la grande majorité des individus, la cuisine est aussi une corvée ménagère : beaucoup n'aiment pas cuisiner et se contente de décongeler un plat ou d'ouvrir une boîte de conserve en partant du principe qu'il « faut » se nourrir pour (sur)vivre. Cependant, rares sont ceux qui n'aiment pas manger et aller au restaurant, goûter la cuisine d'un professionnel. En cela, il existe une différence fondamentale entre cuisiner chez soi au quotidien par obligation et se faire plaisir en allant au restaurant. Toutefois, les mentalités sont certainement en train d'évoluer, notamment grâce aux différents débats concernant les pesticides ou les additifs alimentaires contenus dans les plats cuisinés industriels, ou encore autour de la malbouffe des *fast-food*. Il semble que nous n'ayons pas encore le recul nécessaire pour savoir si les gens se mettent davantage à cuisiner chez eux aujourd'hui, rejetant ainsi ces systèmes hérités d'une société de la surconsommation. Dans tous les cas, il me semble qu'une partie de plus en plus large de la société s'intéresse à ces questions relatives au « bien manger » quotidien ou se convertit à l'alimentation bio, par exemple.

Il existe également bon nombre de passionnés qui cuisinent au quotidien parce qu'ils aiment ça, tout simplement. Certains apprennent les techniques et les gestes par eux-mêmes, à travers la lecture de livres de cuisine, le visionnage d'émissions ou de vidéos sur le web. Ils ratent souvent, recommencent et perfectionnent des recettes qui peuvent être de qualité bien que domestiques, au fur et à mesure qu'ils cuisinent. Surgit alors la figure de l'autodidacte en cuisine, « une personne qui apprend les choses par elle-même »¹⁰⁴, « sans maître »¹⁰⁵ ni formateur. Celui-ci est libre dans sa lecture des gestes et des techniques culinaires, son apprentissage est donc non académique. Il est libre de modifier, d'inventer, de créer sa propre cuisine.

c / La cuisine, savoir-faire professionnel

Parallèlement à cette question de la cuisine domestique et amateur, se pose donc celle de la cuisine professionnelle et artisanale, plus technique dans le sens où il s'agit d'un savoir-faire professionnel, passant par un apprentissage auprès de différents techniciens de la cuisine, lors de formations en CAP cuisine par exemple.

104 Nicole-Anne Tremblay, *Apprendre en situation d'autodidaxie*, Montréal, PUM, 1986, p.45

105 <https://www.cnrtl.fr/definition/autodidacte>, site consulté le 21 novembre 2019.

Les ouvrages de CAP proposent, sous forme de manuels scolaires¹⁰⁶, toutes les techniques et préparations de base nécessaires à l'obtention de ce diplôme, lesquelles sont expérimentées par les élèves en cours puis lors d'une phase d'apprentissage en situation, dans les cuisines d'un restaurant. Il s'agit de techniques de base, apprises par les élèves au cours de leur formation, telles que les différentes découpes des légumes et des viandes, la cuisson des œufs ou encore la préparation des sauces, des pâtes ou des crèmes. Leur apprentissage est avant tout basé sur la répétition des gestes et peu de place est laissée à la réflexion et à la créativité, celle-ci pouvant survenir parfois longtemps après leurs études, dans le cadre de l'ouverture de leurs propres restaurants, par exemple. Il est aisé de critiquer ce modèle d'apprentissage très normé et qui finalement n'a d'autre but que la préparation à une vie de labeur. On connaît la dureté des conditions dans le milieu de la restauration : des horaires laissant peu de place à autre chose que le travail, tout cela pour un salaire médiocre et une fatigue extrême. D'ailleurs, depuis quelques années, en France notamment, le milieu de la restauration n'attire plus et a du mal à embaucher, symptôme d'un mal-être dans le métier. Existerait-il un autre modèle de travail dans lequel le cuisinier pourrait s'épanouir plus librement ?

Afin de prolonger ma réflexion sur la cuisine comme savoir-faire technique professionnel, j'étudierai à présent quelques travaux de sociologie qui traitent de la question du faire, adaptée aux domaines variés de l'artisanat, et qui sont susceptibles de modifier la perception du travail manuel dans nos sociétés.

Certains ouvrages se placent donc dans la continuité d'une réflexion sur le sens du travail, dans cette société capitaliste actuelle marquée par l'insatisfaction grandissante des travailleurs, manuels ou intellectuels, vis-à-vis des manières de travailler. Le livre *Ce que sait la main : La culture de l'artisanat*, publié par Richard Sennett en 2010, est un exemple de ces ouvrages qui s'interrogent sur la dégradation du travail dans la société contemporaine tout en insistant sur la revalorisation du

106 Pour un aperçu des différentes techniques nécessaires à l'obtention d'un CAP cuisine, voir : Michel Maincent-Morel, *La cuisine de référence*, Clichy, BPI, 2015. Cet ouvrage, manuel de référence pour la formation au métier de cuisinier en France, présente également des fiches techniques de préparations de certaines recettes, la présentation de l'ensemble du matériel de cuisine, un lexique contenant le vocabulaire utile dans la profession, ainsi que tous les prérequis en ce qui concerne les mesures d'hygiène et de sécurité.

travail manuel, proposition que l'on retrouve dans d'autres essais également¹⁰⁷. L'auteur y développe l'idée qu'il est nécessaire de voir dans le travail artisanal non seulement un savoir-faire technique mais également une réflexion intellectuelle en prônant que « faire, c'est penser »¹⁰⁸. Aujourd'hui encore, « la tête et la main sont séparées intellectuellement, mais aussi socialement »¹⁰⁹, précise l'auteur. Le travail manuel est ainsi trop souvent négligé du fait de l'opposition historique entre la théorie, travail intellectuel, et la technique, travail manuel. Il l'est également socialement selon Sennett puisque, dans notre organisation contemporaine du travail, chercheurs et praticiens ne se côtoient que trop peu.

Dans cet essai, l'auteur rend en même temps hommage à la main et aux gestes techniques qui sont, pour l'artisan, une source de « gratification émotionnelle » qui « réside dans l'expérience même de la répétition »¹¹⁰ des gestes manuels, prenant bien soin, dans ces pages, de distinguer le travail industriel, non gratifiant, du travail manuel. Ainsi, l'entraînement routinier de l'artisan, pour qu'il devienne « bon » voire virtuose, serait positif selon l'auteur. Si je reconnais qu'il peut y avoir une certaine satisfaction à bien faire ceci ou cela, que l'on soit autodidacte ou professionnel, cette gratification dépend avant tout du niveau d'étude des gestes auquel l'artisan se cantonne, selon moi. Il est difficile d'imaginer qu'un commis de cuisine, pour une collectivité, une cantine scolaire par exemple, et n'aspirant pas à un autre « niveau » de cuisine, puisse s'épanouir et trouver une satisfaction dans la répétition de gestes monotones. À l'inverse, je pense au statut accordé à certains artisans français qui excellent dans leurs métiers, celui de Meilleur Ouvrier de France (MOF). Véritables virtuoses de l'artisanat, reconnus par le Ministère du Travail après un concours, les ouvriers obtenant ce label bénéficient souvent d'une visibilité médiatique accrue. Une gratification émotionnelle est ainsi possible concernant ce qu'on appelle communément « l'amour du travail bien fait », à travers la répétition habile de

107 Tout comme Richard Sennett, Matthew B. Crawford propose une réhabilitation du travail manuel. Philosophe de formation, le théoricien est ensuite devenu réparateur de motos par passion, ennuyé par son travail de bureau, qu'il jugeait peu gratifiant. Dans son ouvrage *Éloge du carburateur : Essai sur le sens et la valeur du travail*, il prône le retour au faire fondamental et fait l'éloge du savoir-faire manuel et des arts mécaniques par lesquels il est possible d'acquérir des connaissances permettant de s'émanciper davantage que par le travail intellectuel, non sans une certaine raillerie puisque cet ouvrage prend finalement la forme d'un écrit universitaire sur le sujet. Voir : Matthew B. Crawford, *Éloge du carburateur : Essai sur le sens et la valeur du travail*, traduction française, Paris, La Découverte, 2009.

108 Richard Sennett, *Ce que sait la main : La culture de l'artisanat*, Paris, Albin Michel, 2010, 4^e de couverture

109 *Ibid.*, p.65

110 *Ibid.*, p.239

gestes qui leur ont permis d'acquérir ce titre, mais également puisqu'ils acquièrent une certaine notoriété. Cette expérience concrète et quotidienne mène l'artisan qualifié à une réflexion salutaire sur son propre travail, à une conscience matérielle, témoin d'une marque de l'auteur sur les choses, issue directement de l'expérience. Ainsi, à partir du moment où l'artisan maîtrise la technique, il peut donc imaginer, la surpasser et faire preuve de créativité, devenir auteur en somme, un aspect sur lequel je reviendrai plus tard dans cet essai.

Je note également que l'artisanat est adopté comme modèle de faire général par Richard Sennett, puisqu'il élargit les domaines de l'artisanat à d'autres corps de métiers, en incluant les programmeurs informatiques ou les infirmiers et les médecins, par exemple, ce que l'auteur appelle finalement les *craftsmen*, « une catégorie plus inclusive que l'artisan ; il représente en chacun de nous le désir de bien faire quelque chose en soi, concrètement »¹¹¹. Si, comme le dit Richard Sennett, il s'agit de chacun de nous, tous les corps de métiers relèvent de l'artisanat dans un certain sens. Ainsi, le travail de l'universitaire, qui a appris à écrire et à répéter des gestes méthodologiques durant ses études, peut devenir une sorte d'artisan, rapprochant le travail théorique du travail pratique. Je pense également à deux de mes amies qui sont devenues l'une cuisinière, l'autre couturière. Toutes les deux ont fait des études à l'Université. Après des études à l'École des Beaux-Arts de Nantes puis un Master en Arts plastiques à l'Université Lille 3, Laurie est devenue cuisinière, lassée par son parcours universitaire : tout d'abord apprentie, elle ouvre prochainement son restaurant à Bordeaux. Durant ces études à l'Université, elle cuisinait beaucoup, en tant qu'autodidacte. Son apprentissage lui a ensuite apporté les bases nécessaires à l'obtention de son CAP. Tailler des légumes à la chaîne pendant plusieurs mois, étape nécessaire, ne pouvait en aucun cas lui procurer une gratification particulière. Néanmoins, elle faisait toujours preuve de créativité dans les plats qu'elle réalisait pour ses proches, ce qui lui apportait ainsi une gratification bien que modeste. D'une certaine manière, même si elle acquérait des gestes et des techniques professionnelles, son inventivité en cuisine relevait toujours de l'autodidacte. Même chose pour Stéphanie qui, ne trouvant pas de travail dans le milieu de la culture et du spectacle, devint couturière à son compte, en parallèle de la préparation de son CAP. Apprenant les techniques de base d'un côté, elle faisait preuve de créativité en tant qu'autodidacte pour créer des vêtements. Ces deux exemples montrent, selon moi, que l'autodidacte peut également, même s'il se situe en marge de la pratique professionnelle, appartenir à la catégorie des *craftsmen*

111 *Ibid.*, p.199

qu'évoque Richard Sennett. En effet, ce que mes deux amies ont finalement appris grâce à l'autodidaxie, c'est une forme de créativité au-delà d'un métier. Ces exemples témoignent aussi du fait qu'une autre façon de travailler est possible dans notre société contemporaine puisque ces deux femmes se sont en quelque sorte jouées respectivement d'un système d'apprentissage excessivement normé, laissant peu de place à la créativité. L'autodidacte, un passionné, semble alors être une figure intéressante de notre société contemporaine du travail.

Dans cet ouvrage, Richard Sennett revient également sur l'opposition qui persiste entre art et métier, artiste et artisan, insistant sur le fait qu'art et technique sont néanmoins indissociables. Pour lui, « sur un plan pratique, il n'y a pas d'art sans métier : l'idée d'une peinture n'est pas une peinture »¹¹², exemple qui met en avant une conception pragmatiste de l'art. Il faut donc apprendre des techniques, des gestes et les répéter pour créer une peinture, mettre en forme une idée. Par expérience, au moyen d'une conscience matérielle des choses, des matières et des formes, l'artisan pourra alors transcender la technique et les gestes afin de faire œuvre et devenir artiste. Mais pour Richard Sennett, les artistes ne sont pas seulement « ceux qui [...] font [...] partie de la petite bande des artistes professionnels »¹¹³ : un artisan peut devenir « artiste » s'il transcende la technique, même de façon autodidacte et ponctuellement. Le terme artiste semble alors être employé ici dans un sens très large équivalent à « artisan virtuose », desquels font partie les artistes professionnels. L'auteur cite également à plusieurs reprises John Dewey en déclarant, à la fin de son essai, que « l'artisanat trouve un foyer philosophique dans le pragmatisme » qui consiste à « dégager le sens philosophique de l'expérience concrète »¹¹⁴. Si je reprends les mots de John Dewey concernant le travail de l'artiste dans son ouvrage *L'art comme expérience*, « l'un des traits distinctifs de l'artiste, c'est d'être né expérimentateur »¹¹⁵. Il continue : « S'il est dépourvu de ce trait, il ne produira qu'un travail platement ou correctement académique. L'artiste est condamné à être un expérimentateur, car il lui faut exprimer une expérience foncièrement individuelle par des moyens et des matériaux appartenant au monde commun et public. Or cette difficulté ne peut pas être surmontée une fois pour toutes. Et elle se pose pour chaque nouvelle œuvre entreprise. Sinon l'artiste ne fait que se répéter et meurt esthétiquement parlant. Si au contraire il œuvre expérimentalement, alors il ouvre

112 *Ibid.*, p.92

113 *Ibid.*, p.103

114 *Ibid.*, p.383

115 John Dewey, *L'art comme expérience*, Paris, Gallimard, Folio essais, 2010, p. 45 ; édition originale : John Dewey, *Art as experience*, New York, Minton, Balch and Co., 1934.

de nouveaux champs d'expérience et libère de nouveaux aspects et qualités des scènes et des objets de la vie quotidienne ». L'artiste, selon Dewey, doit donc avoir cette conscience matérielle issue de l'expérience, des moyens et des matériaux issus de la vie quotidienne. Cette conscience doit se maintenir tout au long de son œuvre sinon l'artiste risque de tomber dans la répétition qui, je le note chez Dewey, n'est pas quelque chose de gratifiant émotionnellement. C'est même l'inverse : la répétition mènerait à la mort de son art et l'artiste redeviendrait inéluctablement un artisan, maîtrisant des gestes et des techniques appris de manière académique. Ainsi, artiste professionnel ou « artisan virtuose » doivent nécessairement expérimenter afin de pouvoir atteindre un certain niveau de maîtrise et de créativité afin de créer une œuvre, pour l'un, ou un « chef-d'œuvre », pour l'autre, dans le sens littéral du terme : « ouvrage que devait réaliser un artisan pour recevoir la maîtrise dans sa corporation »¹¹⁶.

Enfin, pour revenir au sujet qui m'intéresse ici, la cuisine, Richard Sennett la prend à plusieurs reprises comme exemple dans son essai. Il analyse certains gestes et techniques culinaires, comme par exemple la virtuosité dont font preuve certains chefs chinois avec l'utilisation du couperet¹¹⁷, ainsi que ces « instructions expressives »¹¹⁸ que sont les recettes de cuisine qui remplacent parfois le maître d'apprentissage, guidant les gestes et la main. Il donne également une définition de la gastronomie qui, selon lui est « un récit, avec un début (les ingrédients), un milieu (leur combinaison et leur cuisson) et une fin (la dégustation) »¹¹⁹. Ce que je retiendrai davantage, c'est que Richard Sennett, dans ses références, semble oublier qu'en cuisine une large partie du savoir vient également du fait de goûter (et de sentir) et pas seulement du fait de répéter des gestes faisant intervenir la main. La cuisine n'est pas qu'affaire de technique, elle concerne aussi les sens. Une question difficile à traiter pourrait alors se poser : un apprentissage des sens, en particulier d'une technique du goût, serait-il possible ?

Une autre conception contemporaine du travail, allant dans le même sens, est évoquée dans un essai du sociologue français Michel Lallement. Dans *L'Âge*

116 <https://www.cnrtl.fr/definition/chef-d'oeuvre>, site consulté le 25 novembre 2018.

117 John Dewey, *op.cit.*, p.228

118 *Ibid.*, p.249-263

119 *Ibid.*, p.258

*du faire : Hacking, travail, anarchie*¹²⁰, l'auteur se propose d'étudier l'histoire des différentes communautés de *makers* et de *hackers* américaines, proches de la mouvance *do it yourself* et qui, de fait, proposent des modèles de travail en marge de ce que l'on peut rencontrer dans la société actuelle figée par l'exemple capitaliste dominant.

Au début de son ouvrage, Michel Lallement fait référence à Richard Sennett, auteur qui semble être l'un des points de départ de sa réflexion sur l'organisation du travail dans ces communautés. Il retient deux aspects de son essai *Ce que sait la main*. Tout d'abord, sa lecture l'amène à reprendre l'idée selon laquelle « l'aliénation dans et par le travail n'est pas une fatalité », c'est-à-dire que le travail peut amener à l'épanouissement. Il poursuit : « Si tel est bien le cas, peut-on affirmer que les hackers sont à la pointe [...] d'un modèle suffisamment épuré des contraintes et des contradictions du post-taylorisme dominant à ce jour pour mériter une attention sérieuse ? »¹²¹. Il s'agit là d'une première interrogation intéressante à l'intérieur de laquelle on peut comprendre qu'un nouveau modèle d'organisation du travail est possible aujourd'hui. Deuxièmement, l'idée de Sennett selon laquelle le « travail n'est pas réductible au statut de pulsion vitale [...] C'est une pratique sociale » le mène à se demander en quoi « les *hackers* contribuent-ils et comment, à la transformation des sociétés modernes ? »¹²². Cette question va le mener à enquêter sur ces communautés afin d'en dégager les caractéristiques.

La démarche que l'auteur développe est ensuite empirique : Michel Lallement a inspecté, allant jusqu'à s'intégrer dans une de ces communautés organisées sur un modèle d'entraide, afin d'en tirer des hypothèses et des conclusions. Pour les besoins de sa recherche, le théoricien s'est donc intégré pendant un an au sein de la communauté de Noisebridge, association sans but lucratif, un *hackerspace* à visée pédagogique créé en 2007 et situé dans la baie de San Francisco. Ce type de communauté est composée d'un ensemble hétérogène de profils comme « des spécialistes de la programmation informatique, [...] des entrepreneurs, des ingénieurs, des designers, des artistes, des étudiants... »¹²³. Leur point commun est d'avoir un intérêt pour le « faire » et la technique. Ces rapprochements entre des individus d'horizons différents et aux pratiques diverses encouragent à penser qu'il existe aujourd'hui l'émergence d'une « classe créative », au sein de sociétés

120 Michel Lallement, *L'Âge du faire : Hacking, travail, anarchie*, Paris, Seuil, 2015.

121 *Ibid.*, p.18-19

122 *Ibid.*, p.19

123 *Ibid.*, p.16

occidentales contemporaines, comme le proposait le géographe Richard Florida dans un essai datant de 2002¹²⁴. Chercheurs, artistes et cuisiniers inventifs feraient donc partie de cette « classe créative » contemporaine à condition de proposer de nouvelles façons de penser et de travailler à l'intérieur et à l'extérieur de leurs domaines de spécialité. Néanmoins, comme le souligne Michel Lallement, cette idée de « classe créative », « dont il est loisible de questionner l'homogénéité », est « très macroscopique et manque souvent des états empiriques nécessaires pour se forger une idée exacte de la portée du renversement diagnostiqué »¹²⁵.

La figure du *hacker* est essentielle dans cette étude : « initialement, un *hacker* est un spécialiste d'informatique qui programme avec enthousiasme, et parfois même de façon addictive, en trouvant du plaisir à solutionner des problèmes complexes. Par extensions, un *hacker* est une personne qui bricole ingénieusement et efficacement »¹²⁶. Elle définit finalement toutes les personnes construisant, animant et participant aux *hackerspaces*. Dans cette définition, je retiendrai les notions d'enthousiasme, de plaisir voire d'addiction. La figure du *hacker* pourrait être assimilée, selon moi, à celle du passionné, celui qui travail et vit pour sa passion. À l'intérieur de ces communautés, la collaboration entre les individus est horizontale et non hiérarchique, chacun venant de domaines différents considérés comme égaux et ayant des capacités propres, toujours considérées comme utiles. Qu'ils soient professionnels ou amateurs, l'idée est de contribuer à la vie de la communauté tout en apprenant des autres. Ainsi, toutes les semaines, Michel Lallement pratiquait différentes activités proposées sur le site : la cuisine, la myciculture et la pratique de l'allemand. Il était donc en lien avec d'autres membres et pouvait apprendre tout en apportant ses propres compétences amateurs en travaillant aux différents projets mis en place dans cet espace. Ainsi, sa pratique amateur devient analogue à une pratique professionnelle puisqu'elle se trouve insérée dans une communauté de travail.

De cette enquête, Michel Lallement en a tiré une conclusion : un retour au « faire » est en cours aujourd'hui, en particulier dans ce type de sociétés. Il témoigne d'un nouveau « paradigme du faire »¹²⁷ : « tenir le travail pour finalité en soi » sans se plier à la logique du marché, le travail n'étant pas obligatoirement producteur

124 Richard Florida, *The Rise of the Creative Class, And How It's Transforming Work, Leisure, Community and Everyday Life*, New York, Classic Books, 2002.

125 *Ibid.*, p.20-21

126 *Ibid.*, p.425

127 *Ibid.*, p.22

de biens ou de services rentables. Bien évidemment, certains projets donnent lieu à la commercialisation de produits issus de projets développés sur le site, comme le souligne Michel Lallement à travers l'exemple de Salvatore, entre autres, un homme avec qui il cuisinait et qui se lança « dans la fabrication puis la commercialisation de vinaigres à l'aide de fruits récupérés sur les marchés ou dans les poubelles des supermarchés »¹²⁸. En majorité, les membres du *hackerspace* doivent aussi, pour vivre, avoir un travail alimentaire en marge de leur activité au sein du groupe. Néanmoins, les contraintes, en termes de temps par exemple, ne sont pas les mêmes et la plupart des projets sont financés par des dons, de l'ordre du *crowdfunding* par exemple. Cela pose cependant un problème concernant l'origine prétendument anarchique de ce type d'organisation : à un moment donné, il semble que le *hacker* rejoigne tout de même la logique du marché. L'auteur dresse également le portrait d'organisations similaires du travail, telles que le *Fab Lab* par exemple, « espace ouvert dédié à la fabrication d'objets et équipé de machines numériques », où les personnes venant avec un projet sont aiguillées par un professionnel. Aujourd'hui, ces nouvelles conceptions du travail, utopiques par essence, semblent avoir été récupérées par les grandes entreprises et les grands groupes qui reprennent en partie le vocabulaire de ces communautés, organisent des « hackathons », par exemple, sorte de rassemblement d'employés autour de la réalisation d'un projet donné et sur un temps limité.

Michel Lallement prend souvent l'exemple de la cuisine dans cet ouvrage, en particulier puisqu'il a participé aux différents projets culinaires mis en place par le Tastebridge, groupe de Noisebridge s'occupant de cette activité. Comme le souligne l'auteur, « parce que la contre-culture imprègne les lieux, l'alimentation végétalienne est de rigueur »¹²⁹ et les repas sont le plus souvent confectionnés « à l'aide des ingrédients que les uns et les autres ont pu glaner ici ou là, au marché parmi les restes invendus ou au supermarché dans les multiples cagettes de résidus considérés comme trop abîmés pour satisfaire le consommateur moyen »¹³⁰. Dans un certain sens, ceux qui cuisinent au sein de la communauté travaillent, même s'il n'y a pas rémunération, pour les autres, et deviennent les maillons d'une chaîne du « faire ». Ce sont également des *hackers*, peut-être dans un sens légèrement différent et plus littéral que celui donné par Michel Lallement. *Hack* signifie « pirater » : le cuisinier ici « pirate », dans une certaine mesure, un système de production et de

128 *Ibid.*, p.353

129 *Ibid.*, p.243

130 *Ibid.*, p.244

consommation mis en place par la grande distribution en récupérant gratuitement ce qui sera jeté. Ils contournent et détournent un système capitaliste mis en place depuis des décennies, se jouent de cette organisation traditionnelle du travail. Néanmoins, Michel Lallement, comme d'autres participants ne sont pas devenus des cuisiniers professionnels. Certes, ils y ont contribué mais leur pratique reste amateur. Cependant, il me semble intéressant de considérer leur pratique de la cuisine comme professionnelle puisque le travail entre en jeu, uniquement dans ce cadre particulier.

Se posera plus loin dans cet essai la question de savoir si l'artiste qui travaille à partir de la cuisine se place dans cette mouvance du retour au « faire », voire du *hacking* et du *do it yourself*, puisqu'il développe des compétences techniques (en communauté ou de manière autodidacte pour certains) loin des pratiques traditionnelles (la cuisine n'étant pas enseignée en école d'art) et du modèle de l'artiste déléguant la réalisation technique à d'autres travailleurs plus qualifiés, alors relégués au rang de simples exécutants techniques.

d / Le lieu de la cuisine professionnelle : le restaurant

La cuisine comme activité professionnelle est liée à un lieu particulier, celui dans lequel elle est faite et présentée : le restaurant. Comme l'explique Bénédicte Beaugé, dans un ouvrage intitulé *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, au substantif « restaurant » préexiste l'adjectif « restaurants »¹³¹, dont la première apparition semble dater de 1765, lorsqu'un « certain Boulanger ouvre boutique, rue des Poulies, et propose des « bouillons restaurants »¹³², à Paris. On appela « restaurateur » cette personne qui les sert « avant de désigner l'établissement lui-même »¹³³. Au premier sens du terme donc, le « restaurant », la « restauration », à travers le verbe « restaurer » ou « se restaurer », peut s'entendre comme synonyme du terme biologique « nutrition » qui est l'« ensemble des actes d'assimilation et de désassimilation se faisant dans l'organisme et ayant pour but la conservation ou l'accroissement de l'individu, le maintien de sa température constante et la production

131 Bénédicte Beaugé, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailié, 2013, p.50

132 Anthony Rowley, *Une histoire mondiale de la table*, Paris, Odile Jacob, 2006, p.210

133 Bénédicte Beaugé, *op.cit.*, p.51

de l'énergie dépensée au travail »¹³⁴. Dans ce sens, la « restauration » est donc une action permettant de remettre en bon état le corps humain. Il faut comprendre le mot « restauration » au sens large. En ce sens, l'invention du restaurant est une innovation accompagnant l'histoire de la cuisine professionnelle, dans le sens où celle-ci a désormais un lieu dans lequel elle peut s'ouvrir à un public. Selon Bénédicte Beaugé, cette institution changea « surtout de manière radicale le rapport du public à la cuisine, et, par la force des choses, petit à petit, celle des cuisiniers à leur métier »¹³⁵. L'auteur détaille ensuite ses principales caractéristiques : le restaurant permet de « manger hors de chez soi, propose un « service individuel à toute heure (dans les limites qu'autorise la loi) » ainsi qu'une « carte qui indique, plus que leur diversité, le prix des mets ». Le restaurant propose donc une « quadruple innovation », « celle du choix : choix des mets, de la dépense, des horaires, des convives », les deux premiers étant à « rattacher à l'invention de la carte », même si elle est au départ assez pauvre¹³⁶. Les restaurants se sont ensuite largement développés durant la Révolution, en lien avec « la prise de pouvoir par la bourgeoisie »¹³⁷, jusqu'à nos jours, s'ouvrant progressivement, par un processus de démocratisation culturelle, à un public de plus en plus large. Le restaurant provoque donc un changement dans les pratiques. Concernant la pratique du cuisinier professionnel, Beaugé précise que « cuisiner au restaurant n'est pas tout à fait la même chose que pratiquer son art dans une maison privée »¹³⁸, notamment par le fait de « l'individuation du service » qui implique que le client puisse « manger autre chose que le convive de la table voisine ». « Le cuisinier doit être prêt ainsi à répondre, dans l'instant ou presque, à cette demande, mais aussi à reproduire jour après jour et de table en table, des plats censés être exactement les mêmes »¹³⁹, mettant en avant le côté cartésien et rationnel de la cuisine française. Certaines préparations demandant des temps de préparation différents, il faut ensuite hiérarchiser les tâches. Plusieurs auteurs, tels qu'Antonin Carême et Auguste Escoffier se sont ensuite attelés à la codification du travail du cuisinier, notamment en ce qui concerne les sauces et leur « mise en

134 <http://www.cnrtl.fr/definition/nutrition>, site consulté le 16 décembre 2016.

135 Bénédicte Beaugé, *op.cit.*, p.50

136 Bénédicte Beaugé note ensuite que le « premier restaurant de luxe « moderne » », la Grande Taverne de Londres, ouvre en 1782 et propose aux clients une carte bien plus étoffée.

137 Caroline Champion, *op. cit.*, p.63. Dans cette page, l'auteure précise que « le restaurant constitue moins une démocratisation du festin qu'un embourgeoisement des privilèges, où la bourse remplace le pouvoir du sang ». Sur le sujet, Bénédicte Beaugé et Caroline Champion renvoient à l'ouvrage suivant : Rebecca Spang, *The Invention of Restaurant*, Cambridge, Harvard University Press, 2000.

138 Bénédicte Beaugé, *op.cit.*, p.58

139 *Ibid.*, p.58-59

place » puisqu'elles peuvent être préparées à l'avance et non à la dernière minute. Auguste Escoffier proposa ensuite une organisation de la cuisine sous la forme d'une brigade, modèle adapté de l'organisation militaire, voire tayloriste¹⁴⁰ du travail, dont il rappelle les principaux principes dans *Le Guide culinaire*¹⁴¹. Ainsi, « D'expression d'un état, la pratique du cuisinier devient profession, dépendante de ses clients par leur faculté à dépenser »¹⁴². Aujourd'hui, la restauration est donc cette « branche d'activité qui consiste dans la fabrication et/ou le service des repas et boissons »¹⁴³.

Le restaurant est donc le « lieu dédié à l'« Art culinaire », pour reprendre les mots de Caroline Champion¹⁴⁴, « art » n'étant néanmoins pas employé au sens d'« art plastique » mais plutôt de technique. Le restaurant est en réalité composé de deux lieux, correspondant à deux temps différents. Ainsi, la cuisine est aussi un « art du temps »¹⁴⁵, aspect permettant également de la définir. Elle est un art du temps pour deux raisons. D'une part, les matériaux que le cuisinier utilise sont éphémères, les aliments mûrissent puis pourrissent, de même que les plats sont préparés puis ingérés rapidement après réalisation. D'autre part, l'activité du cuisinier professionnel correspond à différents moments, au nombre de trois et que je détaillerai dans les paragraphes suivants.

Le temps en amont concerne surtout le chef cuisinier professionnel, celui qui a des responsabilités au sein de la hiérarchie dans la cuisine. Le chef développe un travail de conception, doit faire preuve d'inventivité. Entre bien d'autres actions, il doit mettre au point des recettes, chercher des associations de produits, effectuer toutes sortes de tests, expérimenter afin de s'interroger sur la cohérence du plat, trouver un titre à ce plat, prévoir le dressage de ce plat, voire réaliser différents schémas et dessins, pratique que l'on retrouve encore davantage dans le domaine de la pâtisserie. Ces différentes actions correspondent à la phase la plus importante

140 *Ibid.*, p.73

141 Auguste Escoffier, *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, Paris, Art culinaire, 1903, p.787

142 Caroline Champion, *op.cit.*, p.65

143 <http://www.cnrtl.fr/definition/restauration>, site consulté le 18 mai 2018.

144 Caroline Champion, *op.cit.*, p.62

145 Je reprends ici l'idée de Caroline Champion, rapprochant dans son ouvrage la cuisine et la musique, tous deux arts du temps selon elle. Cela rejoint également les propos de Richard Sennett qui rapproche la cuisine de la musique, notamment à travers l'exemple de l'utilisation du couperet par le cuisinier chinois qui doit faire apprendre à maîtriser un rythme.

du processus de création culinaire et elle peut se développer dans la durée, dans la longueur et non dans l'immédiateté. Cette activité se situe dans les cuisines du restaurant, cachée de la clientèle, public du restaurant.

Ensuite, intervient le moment de la réalisation effective du mets, reposant sur l'action de faire la cuisine en elle-même. Cette action a lieu la plupart du temps dans les cuisines du restaurant qui sont organisées selon une hiérarchie bien précise, chacun ayant son rôle dans une brigade : le chef la dirige, le sous-chef ou second assiste le chef ou le remplace en son absence, puis chaque chef de partie est spécialisé (viande, poisson, pâtisserie, etc.) et a sous ses ordres des commis qui exécutent les tâches plus répétitives. C'est à ce moment qu'interviennent les jeux sur les découpes, les cuissons et les assaisonnements de dernière minute et l'assemblage, c'est-à-dire le dressage en assiette.

En aval de la cuisine, le troisième moment correspond donc à celui de la présentation des mets, qui se fait en salle, soit par le cuisinier lui-même ou par l'intermédiaire du serveur. Cet instant est celui où la cuisine, traditionnellement, sort des cuisines où sa préparation était cachée des yeux du client. Il s'agit du moment où est mis en scène le dispositif de commensalité et de convivialité, à travers les arts de la table et l'agencement de l'espace du restaurant. Des cas particuliers existent et permettent à certains moments de se confondre : c'est le cas des cuisines ouvertes directement sur la salle du restaurant ou, encore davantage, de la démonstration culinaire effectuée par le cuisinier devant le client, voire parfois à sa table : je pense notamment au fait de flamber un plat sous les yeux du client, ajoutant un côté évidemment spectaculaire à la mise en scène du mets.

Aujourd'hui, le restaurant ne serait-il pas un médium, au sens où il est un moyen de transmission, le lieu où transite le message, sous forme de mets produits par les chefs ?

2 / « Art culinaire » et « cuisine d'auteur »

Cette partie aura pour objectif de définir et de situer ce que certains, critiques gastronomiques, chefs et sociologues, appellent l'« art culinaire ». Si je ne mets pas en cause l'existence de cette catégorie au sein de leurs disciplines, puisqu'elle

permet de regrouper et de décrire des pratiques culinaires de chefs ayant surpassé le geste technique, l'expression me semble néanmoins problématique et pose question dans un écrit de plasticien. Serait-il alors possible de proposer une autre terminologie afin de caractériser une activité de la cuisine professionnelle se situant au-delà de la technique, plus en adéquation avec ce qu'elle est réellement ?

a / Situer l'« art culinaire »

Afin de prolonger mon propos, je poserai à présent la question de la cuisine en tant qu'art culinaire, cet art culinaire pouvant être l'une des définitions de la cuisine professionnelle lorsque celle-ci se situe au-delà, surpasse la seule maîtrise d'un geste technique. Dans la définition de la cuisine donnée par Brillat-Savarin, comme dans bon nombre de définitions contemporaines, le mot « art » revient de manière récurrente. Mais que faut-il réellement entendre par ce terme ? L'étymologie peut nous aider à ce sujet. Le mot latin *ars* signifie « savoir-faire » ou « technique » et il me semble donc que c'est dans ce sens qu'il faut comprendre le terme « art » dans l'expression « art culinaire » et non au sens d'un « art plastique ». Ainsi, dans les paragraphes suivants, il ne s'agira pas de se poser la question de savoir si la cuisine est un art ou non, au sens des beaux-arts, au même titre que la peinture, la sculpture et d'autres médiums. Il s'agira plutôt de définir et de discuter cette expression dans le champ de la gastronomie contemporaine. Ainsi, que signifie donc ce terme « art » accolé à l'adjectif « culinaire » ?

Pour construire une définition, je m'intéresserai tout d'abord à la question de la perception de la cuisine en tant qu'« art » ou « art culinaire » notamment au sein de différentes classifications des arts. En effet, de nombreux théoriciens, dont la plupart sont issus de la sociologie, ont utilisé l'expression « art culinaire » en tentant d'insérer cet « art » au sein de différentes classifications dont certaines m'ont interpellées par leur étrangeté. Par exemple, Aristote comptait déjà l'« art culinaire » parmi les arts, en tant qu'art utile procurant du plaisir et imitant la nature car, selon lui, « l'action de cuire ressemble à la digestion dans le corps humain »¹⁴⁶. Depuis et « jusqu'au XIX^{ème} siècle, la cuisine est reconnue comme un art, c'est-à-dire une

146 Aristote, *Météorologiques*, IV, 3, 381, b, 3-9, cité dans Karel Svoboda, *L'esthétique d'Aristote*, Brno, Vydava Filosofická Fakulta, 1927, p.25

connaissance réduite en pratique, un savoir-faire, et, dans le sens aristotélicien du terme, une méthode de bien faire quelque chose »¹⁴⁷, comme l'explique la chercheuse Julia Csergo, en précisant que la cuisine était donc considérée comme un « art mécanique » au Moyen-Âge. Depuis les travaux de Brillat-Savarin notamment, incluant la cuisine dans cette recherche qu'est la gastronomie, l'« art culinaire » n'est plus simplement considéré comme une technique mais comme l'une des composantes de la gastronomie, recherche transversale à visée scientifique.

Dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle, de nombreux théoriciens ont cherché à placer l'art culinaire dans différentes classifications des arts. Dans un ouvrage sur un tout autre sujet, l'historien de la littérature Tadeusz Kowzan analysait quelques essais de classifications des arts afin de définir la place des arts du spectacle, en précisant « qu'il y a pratiquement autant de classifications que de tentatives individuelles de classement »¹⁴⁸, faisant donc le constat qu'il pourrait exister autant de classifications que de théoriciens, ce dont on pourrait s'amuser¹⁴⁹. Néanmoins, certains exemples qu'il développe sont intéressants, dans le sens où l'« art culinaire » est présent au sein de ses classifications, ce qui a le mérite de donner quelques indices sur la façon dont est perçu l'art culinaire par plusieurs théoriciens au XX^{ème} siècle, même si ces tentatives de classement sont discutables.

Il cite, par exemple, la classification de Raymond Bayer figurant dans son *Traité d'esthétique*, qui divise les arts en deux groupes : les « arts conceptuels », composé des arts de la parole, et les « arts sensibles », composés de « ceux qui frappent les sens et nous donnent des sensations ». Il précise : « ceux-ci sont divisés, à leur tour, en sept catégories d'après le sens qu'ils affectent : la vue (peinture), le toucher (sculpture), l'ouïe (musique), le sens kinesthésique (arts du mouvement), le sens de la pesanteur (architecture), l'odorat (parfumerie) et le goût (art culinaire) »¹⁵⁰. Dans cette classification, les cinq sens principaux et deux sens annexes sont présentés et constituent alors les différentes catégories permettant de distinguer les arts, me semble-t-il, sans jugement de valeur entre ceux-ci. Néanmoins, je remarque que le

147 Julia Csergo, « L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe », in *Sociétés & Représentations*, n°34, automne 2012, p.16

148 Tadeusz Kowzan, *Littérature et spectacle*, La Haye/Paris, Mouton, 1975, p.12

149 Cela n'est pas sans rappeler la classification farfelue des animaux chinois énoncée par Jorge Luis Borges citant une encyclopédie chinoise et que Michel Foucault présente dans la préface de *Les mots et les choses*. Voir : Jorge Luis Borges, *Œuvres complètes*, I, Paris, Gallimard, La Pléiade, 2010, p.749, cité dans Foucault, *Les mots et les choses*, Paris, Gallimard, 1966, p. 7.

150 Raymond Bayer, *Traité d'esthétique*, Paris, Armand Colin, 1956, p.219 cité dans Tadeusz Kowzan, *op. cit.*, p.13

sens du goût apparaît en dernier dans cette citation, montrant peut-être une volonté de hiérarchiser les différents arts et les différents sens. Ainsi, dans cette classification, l'art culinaire apparaît de façon atypique, et peut-être déjà en tant qu'art et non en tant que technique pure : il est ici considéré comme un art du spectacle sensible, mobilisant le goût au même titre que la peinture mobilise la vue. Cette classification par sens est intéressante puisqu'elle permet une approche sensible des arts. Elle est cependant décevante et simpliste, dans le sens où certains de ces arts font appel à d'autres sens. En effet, l'art culinaire, exemple qui m'intéresse ici, n'affecte pas que le goût mais bien tous les sens : il affecte aussi l'odorat, par le parfum que dégage un plat ; la vue, par l'envie suscitée lorsque l'on voit une pâtisserie dans une boulangerie ; au toucher, par la préhension de couverts ou si l'on s'en passe pour manger avec les mains dans certaines cultures ; ou encore à l'ouïe, lorsque l'on rompt une baguette de pain croustillante afin d'en prendre un morceau. L'art culinaire convoque donc tous les sens et permet une expérience que je qualifierai de « synesthétique ». Dans cet essai, je préférerais le terme « synesthétique » à celui de « synesthésique ». La « synesthésie » est avant tout un terme médical défini comme étant un « trouble de la perception sensorielle dans lequel une sensation normale s'accompagne automatiquement d'une sensation complémentaire simultanée dans une région du corps différente de celle où se produit l'excitation ou dans un domaine sensoriel différent »¹⁵¹. Le néologisme « synesthétique » permet, selon moi, d'insister davantage sur la dimension esthétique procurée par les jeux de correspondances entre les sens.

L'auteur cite ensuite le théoricien américain Thomas Munro qui créa un tableau afin de recenser toutes les formes d'arts¹⁵², sans hiérarchie de valeur, classées par ordre alphabétique. La cuisine y apparaît mais il me semble intéressant de remarquer qu'elle n'est présente que pour son caractère « visuel, lié aux aspects décoratifs des gâteaux et des pâtisseries »¹⁵³ puisque l'auteur précise plus loin que le « parfum et la cuisine font appel aux sens mineurs, nous les classons comme arts de sens mineur »¹⁵⁴. Il reprend donc l'idée ancienne d'une hiérarchie entre les sens, qui existe et qui perdure. Cette question semble difficile à historiciser. Néanmoins, sont

151 <http://www.cnrtl.fr/definition/synesth%C3%A9sique>, site consulté le 10 décembre 2015.

152 Thomas Munro, *The Arts and Their Interrelations*, Stockbridge, Liberal Art Press, 1949, p.140-142

153 *Ibid.*, p.141. En anglais dans le texte : « visual, decorative aspects of, as in cakes and confections ».

154 *Ibid.*, p.522. En anglais dans le texte : « perfume and cooking use lower-sense mediums, and we class them as lower-sense arts ».

considérés depuis longtemps comme « sens majeurs », la vue et l'ouïe, et comme « sens mineurs », le goût, le toucher et l'odorat. Les « sens majeurs » feraient davantage appel à l'esprit et à l'esthétique, puisqu'ils sont notamment reliés à des arts tels que la peinture et la musique, tandis que les « sens mineurs » seraient davantage liés à un organe et donc à une caractéristique physiologique partagée avec les animaux, plus proches de la matière et moins intellectualisés¹⁵⁵. La question du goût est alors évincée dans la classification de Munro et l'art culinaire est essentiellement vu comme un art décoratif.

Tadeusz Kowzan fait ensuite référence à Charles Lalo et à sa classification qui « s'appuie sur la « conception structurale des arts » » en distinguant « autant d'arts fondamentaux qu'il y a de superstructures consistantes ». Celles-ci « sont au nombre de sept : 1. L'audition (musique orchestrale et chorale). 2. La vision (peinture, dessin, gravure, vitrail, projections lumineuses). 3. Le mouvement (mouvement corporel : ballet, danse, acrobatie, sports spectaculaires ; mouvement extérieur : pyrotechnie, hydraulique, horloges). 4. L'action (théâtre, cinéma, dessins animés, éloquence ; en contamination avec la musique : opéra, opérette, oratorio). 5. La construction (architecture, sculpture, bas-relief, art des jardins). 6. Le langage (littérature, poésie, prose). 7. La sensualité (art d'aimer, gastronomie, parfumerie) »¹⁵⁶. Il est question de gastronomie dans ces quelques phrases et il me semble que le terme est utilisé ici au sens de cuisine ou d'art culinaire plutôt que d'une recherche ayant trait à différents domaines. Ce qui est étonnant dans cette classification, c'est la catégorie dans laquelle se trouve la gastronomie, celle de la sensualité. La cuisine se trouve donc liée à la parfumerie, comme précédemment, mais aussi à l'art d'aimer. On peut voir dans ce rapprochement l'intention de marquer le caractère convivial de la cuisine. Dans la cuisine domestique, en effet, « faire-la-cuisine » signifie également la faire à destination, l'adresser à quelqu'un en particulier, comme le soulignait Luce Giard lorsqu'elle précisait qu'il fallait tenir compte des goûts de telle ou telle personne¹⁵⁷. Cette question de l'adresse est

155 Cela reste discutable et discuté. À ce sujet, un séminaire de Master a été créé à la rentrée 2012 par Valérie Boudier, maîtresse de conférences au département Arts plastiques (Université de Lille, Tourcoing) et Gilles Froger, enseignant et critique d'art (ESÄ, Tourcoing) : intitulé « Sens mineur », ce programme de recherche « interroge dans le champ des arts plastiques et visuels les sens longtemps considérés comme mineurs que sont le goût, le toucher et l'odorat ». Voir <https://ceac.univ-lille.fr/axes-et-programmes/axes/arts-sciences-et-experimentations/>, site consulté le 27 juin 2019.

156 Charles Lalo, « Esquisse d'une classification structurale des beaux-arts », in *Journal de Psychologie Normale et Pathologique*, janvier-juin 1951, p.9-37, cité dans Tadeusz Kowzan, *op. cit.*, p.15

157 Voir p.53

intéressante même si la cuisine est, parfois (souvent ?), une corvée ménagère pour laquelle il est difficile de concevoir une quelconque dimension affective. Dans l'idéal, lorsque l'on cuisine, on pense à l'autre, lorsque l'on invite des convives à partager un repas, on cherche à leur faire plaisir. Cela peut devenir une forme d'art d'aimer. Cependant, dans la cuisine professionnelle, la cuisine est faite à destination d'un client et rares sont les cas où la rentabilité ne prime pas sur l'affectif. C'est peut-être l'une des différences entre la cuisine professionnelle et un art culinaire dépassant la technique : le chef cuisinier ayant atteint un haut niveau de technicité, libéré des contraintes de l'apprentissage des gestes, peut inventer, s'amuser, réfléchir à la construction de ses plats et de ses menus et donc faire plaisir à un client. En ce sens, l'art culinaire peut devenir un art d'aimer.

La présentation de ces quelques mentions de l'art culinaire (ou de la cuisine comme art) au sein de différentes classifications des arts permet avant tout de se rendre compte que sa place pose question et que de nombreux théoriciens s'y intéressent en cherchant à l'inclure et à la classer à côté d'autres arts.

Pour m'aider à situer et à définir l'art culinaire, je ferai à présent référence au concept d'artification, néologisme anglais, proposé par certains sociologues de l'art et qui permet, selon moi, de mieux comprendre sa véritable place. Dans une publication de 2012 intitulée *De l'artification : Enquêtes sur le passage à l'art*¹⁵⁸, les sociologues Nathalie Heinich et Roberta Shapiro ont proposé de s'intéresser à la question de la frontière existante entre l'art et le non-art. Selon elles, l'artification est un phénomène qui touche différents secteurs de la vie sociale tels que l'artisanat, l'industrie, le loisir, le divertissement, le sport, la technique, la science, la religion, la politique ou la vie quotidienne. L'artification serait donc le « processus de transformation du non-art en art »¹⁵⁹ au sein de différentes pratiques aussi diverses et variées que la photographie, le cinéma, le cirque, la mode, la danse, l'art brut, la bande dessinée, les arts premiers ou la cuisine, par exemple. Si certaines de ces pratiques ont déjà bénéficié d'une artification dans le passé (on reconnaît aujourd'hui certaines pratiques de la photographie ou de la bande dessinée comme art), d'autres présenteraient une tendance contemporaine à l'artification. Ce serait le cas de la

158 *De l'artification : Enquêtes sur le passage à l'art*, sous la direction de Nathalie Heinich et Roberta Shapiro, Paris, EHESS, 2012. Il s'agit là d'une définition de l'artification qui n'est pas celle d'une « artification du culinaire » développée par Frédérique Desbuissons et Julia Csergo, comme je l'ai précisé en introduction. Voir p.

159 *Ibid.*, p.20

cuisine, selon moi. Il paraît donc possible que certaines pratiques culinaires puissent passer du statut de non-art à art. Cela n'est pas systématique et il faut se méfier d'un abus qui consisterait à voir dans ce passage de la cuisine à l'art, un passage à l'art institutionnalisé présenté en musée ou en galerie. Ainsi, l'artification n'est donc pas le synonyme d'un « passage à l'art contemporain ». Ce passage de certaines pratiques culinaires professionnelles de non-art à art concernerait donc uniquement un passage à ce que certains appellent l'art culinaire, à une pratique d'auteur, comme je le montrerai. Si artification de la cuisine il y a, il me semble donc qu'elle se situe au niveau d'une frontière entre la restauration, la cuisine technique professionnelle, et la haute gastronomie, l'art culinaire surpassant la technique. Je précise donc qu'il ne faut pas confondre l'art culinaire, qui n'est pas un art plastique, et les pratiques d'artistes plasticiens faisant œuvres à partir de la cuisine que j'étudierai dans la troisième partie de cet essai¹⁶⁰. En somme, l'art culinaire reste du côté de la cuisine.

Ainsi, quelles sont les transformations, à partir de la cuisine technique professionnelle, qui mènent aujourd'hui à la reconnaissance, par certains, d'un art culinaire ? L'artification, selon les sociologues, serait repérée par différents marqueurs¹⁶¹ (terminologiques, juridiques, cognitifs, temporels, spatiaux¹⁶², institutionnels, marchands, éditoriaux, sémiotiques, médiatiques, organisationnels, pratiques, esthétiques, discursifs, etc.) mis en place par différents acteurs (producteurs des œuvres ou chefs, marchands, galeristes ou critiques, éditeurs et amateurs). Certains marqueurs, montrant que « quelque chose s'est déplacé » sont simples à détecter. Par exemple, le simple fait que les critiques gastronomiques parlent d'art culinaire ou d'artistes en référence à certains chefs, est un marqueur terminologique (et discursif) montrant que l'art culinaire existe, encore une fois dans la bouche de certaines personnes. Les différentes classifications incluant l'art culinaire, comme celles présentées plus haut, sont des marqueurs dits cognitifs. Le fait que certaines pratiques gastronomiques soient considérées comme art depuis plusieurs siècles est

160 La cuisine, dans ces pratiques, serait plutôt soumise à un processus « art-plastification », comme le précisait Caroline Champion lors d'une intervention. Voir : Caroline Champion, *Hors-d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Paris, Menu Fretin, 2010, citée dans Evelyne Cohen, Julia Csergo, « L'Artification du culinaire », in *Sociétés & représentations*, n°34, automne 2012, p. 9.

161 Voir les paragraphes dédiés à la présentation de ces marqueurs : Nathalie Heinich et Roberta Shapiro, « Postface », in *op.cit.*, p.281-290.

162 Les marqueurs spatiaux, qui montreraient que la cuisine se serait déplacée de son lieu originel, le restaurant, vers un lieu de l'art, la galerie ou le musée, ne me semble pas pertinent ici puisque cela signifierait que la cuisine devient un art plastique. En ce sens, j'évoquerai quelques tentatives ratées de décontextualiser la cuisine vers la galerie, à la fin de la deuxième partie de cet essai. Voir : p.188-190

un marqueur temporel. La création de grandes écoles, comme Ferrandi ou l'Institut Paul Bocuse, est un marqueur institutionnel. Le prix parfois élevé des menus de grands chefs est un marqueur marchand, montrant que l'art culinaire a une valeur. La publication de livres de cuisine ou de revues spécialisées par de grands chefs est un marqueur éditorial. Enfin, le fait que de nombreux chefs, participent en tant que jury à des émissions télévisées de cuisine¹⁶³ est un marqueur médiatique. Ces différents témoins ne sont que des exemples, il en existe de nombreux autres. Il serait ainsi impensable de ne pas reconnaître l'existence d'un « art culinaire », même s'il faut, j'en conviens, nuancer le terme « art » ainsi que l'utilisation de l'expression au regard des pratiques contemporaines. En fait, ce sont avant tout les critiques gastronomiques, les chefs et les médias qui manient cette expression : pour eux, l'art culinaire existe.

Il me semble intéressant de citer rapidement un ouvrage dédié à l'histoire et à l'analyse de cet art culinaire, afin de comprendre comment il est considéré par ceux qui en parlent. Dans un ouvrage intitulé *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*¹⁶⁴, l'écrivain gastronomique Bénédicte Beaugé place une notion, importante selon lui, qui caractérise la cuisine actuelle : celle de l'innovation comme synonyme d'une « exigence de nouveauté »¹⁶⁵. Cette question de la nouveauté peut être soulevée de deux façons, « du point de vue du praticien, de celui qui produit, ou bien du point de vue du mangeur, de celui qui consomme ». La première approche est « technique », concerne la pratique du cuisinier, l'autre est « socioculturelle » et concerne les attentes du client¹⁶⁶. Après avoir retracé une histoire de la nouveauté en cuisine, en parallèle avec le domaine de la mode¹⁶⁷ et à travers l'évocation des différents écrits sur la cuisine, de Grimod de la Reynière à nos jours, l'auteur conclut que l'innovation, moteur de la réflexion en cuisine depuis des siècles, est de deux types : « une innovation de surface » et « une innovation plus profonde, structurelle »¹⁶⁸. Bénédicte Beaugé note que le fait le plus important aujourd'hui est

163 Comme le montre le sociologue Frédéric Zancanaro, par exemple, 40% des chefs qu'il a étudié « ont déjà participé ou participent à une émission de télé-réalité en tant que membres de jury ». Voir : Frédéric Zancanaro, *La créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, Tables des Hommes, 2019, p.339.

164 Bénédicte Beaugé, *Plats du jour : sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailié, 2013

165 *Ibid.*, p.14

166 *Ibid.*, p.15

167 Il me semble que les mécanismes à l'œuvre dans la cuisine professionnelle s'apparentent à ceux du domaine de la mode. Cette idée serait à développer davantage et il serait possible de comparer l'art culinaire et ce que l'on appelle la « haute couture ».

168 *Ibid.*, p.167

ce « basculement complet de la cuisine dans ce que l'on pourrait appeler le système de la mode », les cuisiniers et les clients privilégiant les phénomènes de surface, ce qui *buzz*, plutôt que véritables avancées dans le domaine de la gastronomie. En témoigne, par exemple, le classement W50 (*The World's 50 Best Restaurants*), hiérarchisant les meilleurs restaurants du monde¹⁶⁹, ceux étant « à la mode » chaque année. Dans un dernier paragraphe, l'auteur étudie enfin un phénomène très répandu dans la « haute » gastronomie aujourd'hui, l'esthétisation ou le « règne de l'esthétique »¹⁷⁰, synonyme d'une « intellectualisation de la cuisine ». Pour Bénédicte Beaugé, l'idée qui prime donc dans l'art culinaire, afin que les chefs se démarquent les uns des autres, est celle de l'innovation permettant de créer de la nouveauté. Je note qu'en art, la question de l'innovation et de la nouveauté ne se pose pas, ce qui est certainement une différence importante entre les deux domaines. Ainsi, selon Bénédicte Beaugé, la cuisine prend aujourd'hui un tournant esthétique. En effet, la Nouvelle Cuisine¹⁷¹ des années 1970, qui sommait les cuisiniers d'être inventifs, ou encore certains essais de gastronomie moléculaire, que je présenterai, ont accentué cette tendance visant à intellectualiser les pratiques de la cuisine. Ce qui est intéressant, c'est que l'ouvrage de Bénédicte Beaugé participe également à cette intellectualisation de la cuisine puisqu'il tente d'esthétiser et d'historiciser cet art culinaire, l'écrivain lui-même étant l'un des principaux acteurs de l'utilisation de cette expression en France.

169 <https://www.theworlds50best.com/>, site consulté le 2 décembre 2016. Depuis 2002, un panel de mille experts culinaires établit ce classement, considéré comme une référence dans le milieu de la gastronomie.

170 *Ibid.*, p.267

171 À l'origine de cette appellation se trouvent Henri Gault et Christian Millau, connus pour leur guide Gault&Millau notant les meilleures tables de France et du monde. En 1973, ils publièrent un manifeste intitulé « Les 10 commandements de la Nouvelle cuisine » dans le magazine mensuel *Le Nouveau guide Gault-Millau* créé en 1969. Ce manifeste serait né à la suite à leur rencontre avec Paul Bocuse, servant une « simple salade de haricot verts accompagnés de tomates » puis avec les frères Troisgros qui proposèrent « des grenouilles aux herbes », en somme une cuisine simple. Ces dix commandements « étaient censés illustrer la ligne de conduite de tous les chefs qui voulaient s'inscrire dans les valeurs modernes de la cuisine dans les années 70. Des critères qui, pour la plupart, restent aujourd'hui d'actualité : tels la valorisation du produit, l'importance des cuissons justes, des assaisonnements et de l'élimination des sauces inutiles... ». Les dix commandements sont les suivants : « 1. Tu ne cuiras pas trop. 2. Tu utiliseras des produits frais et de qualité. 3. Tu allégeras ta carte. 4. Tu ne seras pas systématiquement moderniste. 5. Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques. 6. Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc. 7. Tu élimineras les sauces riches. 8. Tu n'ignoreras pas la diététique. 9. Tu ne truqueras pas tes présentations. 10. Tu seras inventif ». Voir : Henri Gault, « Vive la nouvelle cuisine française - Voici ses Dix Commandements », in *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, n°54, octobre 1973, p.66-69 et <https://fr.gaultmillau.com/pages/notre-histoire-gault-millau>, site consulté le 11 mai 2017.

Dans la partie suivante, il sera nécessaire de détailler d'autres « indices » afin de donner une définition plus précise et plus concrète de ce qu'est l'art culinaire puis je proposerai une expression qui me semble plus juste pour qualifier cette pratique de la cuisine surpassant la technique. Mon analyse se poursuivra, dans un premier temps, par la question de la « signature » dans l'art culinaire, traduisant le « style » des chefs cuisiniers puis, dans un second temps, à partir de la définition de ce qu'est cette « signature », j'étudierai la question de la reconnaissance du chef comme auteur.

b / L'art culinaire, la signature et le style du chef

Dans cette partie, je montrerai en quoi l'art culinaire est une affaire de « styles », tout en mettant en avant différentes caractéristiques que je qualifierai de « stylistiques » (mettant en évidence des marqueurs esthétiques, organisationnels et pratiques, comme le diraient certains sociologues), témoins de la pratique d'un chef et de sa « signature culinaire »¹⁷². Cela me permettra de montrer que la cuisine professionnelle est « passée à autre chose », au-delà de la maîtrise de techniques et de gestes, et donc de construire une définition de l'art culinaire comme activité.

Pour ce faire, je convoquerai tout d'abord l'essai du sociologue Frédéric Zancanaro intitulé *La créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*¹⁷³ dans lequel il se propose d'étudier de façon pragmatique les profils culinaires de quinze chefs trois étoiles français, dont une large majorité d'hommes¹⁷⁴, entre 1972 et

172 *Ibid.*, p.332

173 Frédéric Zancanaro, *La créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, Tables des Hommes, 2019

174 Le profil d'une seule cheffe y est analysé. Cela n'est pas le fait de Frédéric Zancanaro mais d'un domaine d'activité, celui de la cuisine professionnelle, faisant encore aujourd'hui preuve de misogynie. Selon le Ministère des Finances et de l'Économie, en 2015, « il n'y aurait que 10% de femmes dans la restauration haut de gamme ». Voir : <http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/femmes-et-gastronomie>, site consulté le 16 mai 2016. En 2018, la France compte vingt-sept chefs étoilés dont la seule cheffe est Anne-Sophie Pic, du restaurant *Pic* hérité de son père, situé à Valence. Depuis sa création, le guide Michelin n'a décerné les trois étoiles qu'à quatre femmes, dont Anne-Sophie Pic. Les trois précédentes furent Marie Bourgeois, pour son restaurant *Mère Bourgeois* à Priay, dans l'Ain, de 1933 à 1937, Eugénie Brazier, pour son restaurant *Mère Brazier* à Lyon de 1933 à 1968 et Marguerite Bise pour le restaurant *L'Auberge du Père Bise* à Talloires, près d'Annecy, de 1951 à 1983. L'appellation de ces restaurants pose également un problème quant à la façon dont sont perçues les femmes dans ce domaine et plus généralement dans la société de l'époque, tantôt reléguées au rôle de mère, tantôt sous la coupe du père. Sur ce sujet voir : Vanessa Postec, *Le goût des femmes à table*, Paris, PUF, 2012.

2012, en analysant les plats, les menus et des éléments biographiques obtenus après entretiens auprès des chefs concernés. Ce qui m'intéresse plus particulièrement dans cet ouvrage, c'est la question de la signature, liée au profil culinaire de chaque chef. Selon son analyse, il existerait quatre types culinaires de chefs : « avant-gardiste », « avant-gardiste modéré », « conservateurs » et « conservateurs modérés »¹⁷⁵. Ceux-ci sont définis grâce à sept critères correspondant à sept façons de faire et de créer mobilisées, plus ou moins largement, par les chefs dans leurs pratiques : « jeu grammatical », « héritage », « histoire », « produit », « rencontre », « technique » et « territoire de vie, voyage »¹⁷⁶. Ces sept critères permirent au sociologue de dresser de nombreux diagrammes et de définir enfin deux postures, celle de l'« interprète » et celle du « créateur », qu'il met en lien avec la question du terroir et du territoire dans la sélection des produits que ces deux catégories de chefs utilisent¹⁷⁷. Il résume ainsi son propos, afin de donner une vue d'ensemble de la créativité culinaire sur la période étudiée : « initialement constitué de chefs ayant une posture d'"interprète" en 1972 parce qu'interprétant les "classiques" d'A. Escoffier jusqu'au début des années 1970, l'art culinaire est progressivement passé sous la domination de chefs ayant une posture de "créateur" avec l'arrivée de nouveaux chefs et le transfert de chefs type "conservateur" vers le type "avant-gardiste" »¹⁷⁸. Cela montre qu'il existe une histoire de cet art culinaire.

Ce qui m'intéresse plus particulièrement dans cet ouvrage, c'est la question de la signature qui est, en fait, liée au profil culinaire de chaque chef. Frédéric Zancanaro identifie cinq types de signatures dans l'art culinaire, réparties en deux ensembles formant, d'une part, la « signature culinaire » et, d'autre part, la « signature scénographique »¹⁷⁹.

D'un côté, il y a la signature culinaire qui est constituée de : « la signature d'énonciation » soit la « manière dont les chefs nomment les œuvres », « la signature esthétique » soit « l'expression visuelle des œuvres, c'est à dire la manière dont les aliments sont disposés sur un support (plat, assiette, verre, ardoise, etc.) » et de « la signature gustative » qui est le « résultat d'associations de produits (espace du mangeable) et de techniques culinaires (espace du culinaire) ».

175 *Ibid.*, p.237

176 *Ibid.*, p.210-214

177 *Ibid.*, p.235. Voir également le schéma synthèse de l'analyse de ces quinze profils de chefs : *Ibid.*, p.327-328.

178 *Ibid.*, p.329

179 *Ibid.*, p.331-332

La signature d'énonciation est assez simple à comprendre, il s'agit de donner un titre à un mets qui, s'il est réussi, sera cité par la postérité et deviendra célèbre. Ce titre peut décrire clairement ce qui est présenté dans l'assiette ou, au moins, les éléments principaux (*Foie gras, champignon de Paris, citron rôti* de Pascal Barbot¹⁸⁰) ou peut exprimer une idée, un sentiment sur un ton narratif (*Mal de chien* de Pierre Gagnaire¹⁸¹). Il donne une première idée de l'intention du plat et participe à la construction du style culinaire du chef.

Il est ensuite très curieux de remarquer que l'auteur sépare d'une part, la signature esthétique, plus justement « la signature visuelle », concernant donc uniquement la mise en scène du mets dans un contenant et donc sa forme et, d'autre part, la signature gustative qui concernerait uniquement le goût et donc le fond. Il sépare donc le fond et la forme, ce qui me semble problématique. Par exemple, l'auteur analyse, dans la suite de son essai, cette signature visuelle en la séparant de la signature gustative et en créant une typologie de ces manières de dresser une assiette¹⁸². À partir de photographies de plats, l'auteur définit ainsi quatre types de signatures visuelles, de façons de composer un mets, des dressages qui sont les suivants : le « cuisiné », issu de la cuisine classique et qui « rend compte d'une forme de synthèse du goût opérée par une cuisson principale et une liaison des aliments à travers une sauce »¹⁸³, c'est le cas de la *Soupe aux truffes noires VGE* de Paul Bocuse¹⁸⁴ ; le « cuisiné-superposé », également hérité de la cuisine classique et qui « se caractérise par une superposition d'aliments cuisinés qui introduisent des nuances gustatives en bouche »¹⁸⁵, comme le *Poulet de Bresse à la crème au vin jaune et aux morilles* de Georges Blanc¹⁸⁶ ; le « superposé », « sans cuisson principale mais une superposition d'appareils cuits et/ou crus, voire d'aliments crus [...], dont le goût en bouche est "pré-architecturé par le chef (la sauce étant

180 Photographie présentée dans : *Ibid.*, p.362. Ce titre décrit les éléments essentiels du plat.

181 Photographie présentée dans : *Ibid.*, p.366. Difficile de savoir ce que l'on va manger lorsque l'on lit ce type de titre, tiré d'une expression populaire, sur un menu.

182 Voir une analyse complète des différents signatures visuelles : *Ibid.*, p.350-372.

183 *Ibid.*, p.351

184 Photographie présentée dans : *Ibid.*, p.357. Cette soupe, créée lors d'un repas organisé à l'Élysée pour le président Valérie Giscard d'Estaing, est un mets de cuisine dite classique. Tous les aliments sont cuits ensemble dans un bol fermé par de la pâte feuilletée qu'il faut casser lors de la dégustation afin d'atteindre la soupe.

185 *Ibid.*, p.358

186 Photographie présentée dans : *Ibid.*, p.359. Ce plat est emblématique de la cuisine de Georges Blanc, connu pour sa cuisine de l'AOC qu'est le Poulet de Bresse. Tous aliments sont cuits ensemble puis présentés harmonieusement les uns sur les autres et donc superposés.

positionnée à côté de la préparation) »¹⁸⁷, comme les collages culinaires d'Alain Passard¹⁸⁸ ; et le « juxtaposé » qui « se caractérise par une dissociation des appareils cuits et/ou crus, voire d'aliments crus (la sauce ne liant pas les appareils entre eux). La synthèse du goût est réalisée en bouche par l'intervention du public qui combine les appareils entre eux (architecture du goût à l'initiative du public) »¹⁸⁹. C'est le cas du *gargouillou* de Michel Bras¹⁹⁰. Dans ces pages, l'auteur montre donc qu'il existe une histoire des différentes façons de dresser un mets, qu'il existe différentes signatures visuelles dont chaque chef a sa propre interprétation. Il précise également qu'aujourd'hui, « les œuvres sont dressées sur des supports nouveaux (le verre, la pierre, etc.) »¹⁹¹. Ces choix opérés par les chefs sont également des marques de leurs styles. La signature visuelle d'un chef participe donc à la constitution de son style, de son identité, ce qui permet de reconnaître sa cuisine. Je précise qu'elle n'est pas uniquement décorative puisqu'elle participe à la construction de l'expérience de dégustation du convive et vient donc compléter l'expérience gustative. Cette question du dressage est intéressante puisque, comme je le noterai, elle correspond plus ou moins à une pratique de l'ordre du design car elle s'adresse à un usager, le convive.

Cependant, séparer le fond et la forme, n'étudier que le « visuel » d'un plat, ne permet pas, selon moi, de comprendre la véritable intention du chef. En effet, il faudrait analyser l'ensemble, c'est-à-dire la signature culinaire, composée des signatures d'énonciation, visuelle et gustative, afin de comprendre cette intention mise sous la forme d'un mets. Ne serait également « esthétique », selon l'auteur, que la signature visuelle du plat, ce qui pose un autre problème car il évince la question esthétique du goût, qui est essentielle en cuisine. L'idée de l'existence d'une signature visuelle est intimement liée à la peinture ou à la sculpture, c'est peut-être la raison pour laquelle l'auteur qualifie cette signature d'« esthétique ». Le

187 *Ibid.*, p.361

188 Illustration présentée dans : *Ibid.*, p.362. Sur cette page est présentée une illustration représentant un collage du chef Alain Passard, technique qu'il utilise comme brouillon pour certaines recettes. Il permet de comprendre l'organisation du plat et cette idée de superposition des aliments dans l'assiette.

189 *Ibid.*, p.363

190 Photographie présentée dans : *Ibid.*, p.365. *Le gargouillou de jeunes légumes* est le plat signature de Michel Bras. Il s'agit d'un plat évoluant au fil des saisons et différent chaque jour selon ce que le cuisinier a pu récolter dans son jardin ou dans la nature. Il s'agit, de la juxtaposition de différents légumes préparés dont le mangeur doit se saisir afin de composer lui-même des goûts, comme le montre la photographie illustrant *Le gargouillou de jeunes légumes du 2 juillet*.

191 *Ibid.*, p.360

côté éphémère des mets rend également la pratique des chefs et le plat dépendant de la photographie, puisqu'elle est nécessaire afin qu'il en reste une trace. La cuisine se retrouve ici, peut-être comme le fut la photographie autrefois avec le pictorialisme, dépendante de formes d'arts existantes dans lesquelles elle puise des façons de faire et des compositions visuelles. Il faudrait donc analyser plus en profondeur la signature gustative de chaque chef, ce qui n'est pas chose facile dans un écrit car il faudrait donner à goûter au lecteur les mets en question. De plus, la question du goût et des goûts étant difficile à traiter, car il n'existe pas de goût universel, il faudrait croire sur parole le chercheur qui commente la signature gustative présente dans un mets. Se pose ainsi la question du « bon » au sein de l'art culinaire. À ce sujet, Julia Csergo écrivait : « alors même que la question du « beau » ne se pose plus dans le monde des arts constitués, elle continue de traverser le monde culinaire contemporain où dominent des références esthétiques plutôt conservatrices tant sur le plan du « beau » que sur celui du « bon » »¹⁹², en précisant que « poser la question du « beau » en cuisine peut paraître aujourd'hui à la fois naïf et inapproprié ». À l'instar de la chercheuse, je ne rentrerai pas dans plus en détail sur ces questions puisque, comme elle l'affirme, « elles ne relèvent pas de notre compétence »¹⁹³. En effet, je ne suis pas critique gastronomique et ne prétends pas avoir « un palais fin » particulier. En ce sens, elle précise également que « les questions de la sensation, de la connaissance et de l'expérience sensibles du goût et du plaisir [...] s'avéreraient complexes à appréhender en raison de la fondamentale poli-sensorialité du goût, dont les travaux de neurophysiologie ont montré que le seul "sens du goût" représenterait grossièrement moins de 20% de l'ensemble de la perception qui relève en majeure partie de l'odorat ». La dégustation n'est donc pas qu'affaire de goût, comme j'ai déjà pu le noter, et les plats de grands chefs peuvent être conçus comme des complexes sensoriels faisant intervenir différents paramètres, matériels ou immatériels, difficiles à décrire dans un essai. Néanmoins, cette signature gustative est la plus importante selon moi et elle dévoile le mieux le style d'un chef.

D'un autre côté, il y a la signature scénographique qui est composée de « la signature de contexte », caractérisée par « l'emplacement du restaurant [...] et son emplacement dans le "paysage" d'une part, et la décoration de la salle [...], la mise

192 Julia Csergo, *op.cit.*, p.18. Frédéric Zancanaro établit le même constat en précisant, au sujet du dressage : « tout comme notre propos dans cette recherche n'est pas de définir ce qui est "bien" et ce qui est "bon", ce chapitre n'a pas non plus pour objectif de dire ce qui est "beau" ». Voir : Frédéric Zancanaro, *op.cit.*, p.350.

193 *Ibid.*, p.18-19

en place de la table [...], le service [...] et la carte des vins [...] d'autre part » et de « la signature de médiatisation », à travers différents médias qui permettent aux chefs « de se "mettre en scène" dans la société ». Cette signature scénographique concerne donc des éléments qui ne sont pas de l'ordre du culinaire. En fait, elle concerne la mise en scène du repas, de l'instant de commensalité lié à la dégustation, au sein du restaurant d'un chef donné, et concerne donc l'espace du mangeur, du convive. Elle semble aussi intimement liée à l'idée de la reconnaissance d'un établissement par les pairs et à celle de la « starification » du chef, promu, par les critiques, les guides gastronomiques (comme le guide Michelin¹⁹⁴), les amateurs et les médias au rang d'« artiste culinaire ». En dehors du fait que certains cuisiniers se soient définis eux-mêmes « artistes », comme ce fut le cas d'Antonin Carême, exemple historique en la matière, le restaurant permet aujourd'hui de mettre en avant la figure du chef en tant que véritable star. Comme le dit Priscilla P. Ferguson, « l'on rattachera cette ascension proprement culturelle du cuisinier vedette à la nomination de Paul Bocuse en 1975 à la Légion d'honneur lors d'un grand dîner à l'Élysée »¹⁹⁵. Le fait que certains chefs publient également des livres de cuisine ou participent à des émissions télévisées vient compléter cette idée. En d'autres termes, le chef se construit également un style par la mise en scène de son restaurant et de sa personnalité médiatique.

Frédéric Zancanaro précise enfin que « l'ensemble des cinq signatures forme la signature gastronomique », sorte de carte d'identité de la pratique culinaire d'un chef qui définit son style.

194 Le guide Michelin est lancé en 1900 à destination des automobilistes puis des touristes. Depuis 1934, le guide donne une note grâce à un système d'étoiles, en France puis à l'étranger : une carte est mise en place afin de récapituler les meilleures tables françaises. Le système d'étoiles permet à différents « inspecteurs » d'indiquer la qualité du restaurant, en lien avec la distance parcourue pour s'y rendre : « 3 étoiles, cuisine remarquable, cette table vaut le détour ; 2 étoiles, cuisine excellente, cette table mérite le détour ; 1 étoile, une très bonne cuisine dans sa catégorie ». Voir : Bénédicte Beaugé, « Michelin (guide) », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2018, p.918-926 et <https://restaurant.michelin.fr/>, site consulté le 18 février 2018. Depuis 1997, le Bib Gourmand permet de récompenser un « restaurant sélectionné par les inspecteurs du guide Michelin pour son très bon rapport qualité/prix » et donc de mettre en avant la création culinaire plus modeste, ne participant pas à cette course aux étoiles, parfois décourageante pour les chefs (par exemple, en 2017, Sébastien Bras, fils de Michel Bras, refuse les trois étoiles afin de continuer à créer « plus sereinement » en mettant en cause la « grande pression qu'occasionne inévitablement la distinction des trois étoiles ». Voir : https://www.francetvinfo.fr/culture/gastronomie/le-chef-sebastien-bras-renonce-a-ses-trois-etoiles-michelin_2381373.html, site consulté le 20 février 2018.

195 Priscilla P. Ferguson, « L'ostentation culinaire. Naissance du champ gastronomique », in *Le symbolique et le social. La réception internationale de la pensée de Pierre Bourdieu*, Liège, Presses Universitaires de Liège, 2005, p.102 ; cité dans Bénédicte Beaugé, in *op.cit.*, p.162

Afin de comprendre l'idée de signature gustative chez un chef, qui participe à définir son style, je prendrai l'exemple d'un ouvrage intitulé *La cuisine : c'est de l'amour, de l'art, de la technique*¹⁹⁶, co-rédigé par le chimiste Hervé This et le chef trois étoiles Pierre Gagnaire.

Tout d'abord, puisque cela me sera utile dans la suite de cet essai, il me semble important de rappeler quelques idées sur le travail du chimiste Hervé This, en lien avec la « gastronomie moléculaire », créée en 1988 avec le physicien Nicholas Kurti¹⁹⁷. Cette discipline scientifique a pour but de mettre à jour et de comprendre les mécanismes des phénomènes physico-chimiques qui interviennent lors des transformations culinaires. Il s'agit de gastronomie, donc d'une « connaissance raisonnée », selon la définition de Brillat-Savarin, qui ne concerne donc pas seulement l'apprêt des mets. On parle également de « cuisine moléculaire », le pendant amateur de cette discipline, qui connaît un succès mondial et qui, selon Hervé This, semble aujourd'hui dépassée et devient de plus en plus banalisée, comme un effet de mode. Conscient de ce problème, le chimiste a proposé, en 1994, une autre notion, celle de la « cuisine note à note »¹⁹⁸. Elle constitue un approfondissement de ses recherches sur la gastronomie moléculaire. Il s'agirait d'une sorte d'avenir de la cuisine, une cuisine développée non plus à partir d'aliments bruts mais à partir de composés moléculaires extraits de ces aliments et qui deviendraient les nouvelles matières premières de la cuisine. Par exemple, sans carotte ni autre ingrédient tangible, on pourrait ainsi reconstituer le goût, la texture, l'odeur et la couleur d'une purée de carotte simplement à partir de molécules, ce qui suppose bien évidemment que les différents composants du légume aient été isolés auparavant.

En parallèle de son travail de chimiste, Hervé This mène également des recherches ouvertes sur ce qu'il appelle une « esthétique de l'art culinaire » : travaillant depuis les années 90 avec Pierre Gagnaire, il propose des techniques brutes innovantes que le cuisinier va s'approprier afin de leur donner corps dans un plat. Cette méthode a donné naissance à ce livre, intitulé *La cuisine : c'est de*

196 Pierre Gagnaire, Hervé This, *La cuisine : c'est de l'amour, de l'art, de la technique*, Paris, Odile Jacob, 2006

197 Voir le site d'Hervé This pour l'historique de ses recherches. Voir : <https://sites.google.com/site/travauxdehervethis/>, site consulté le 10 décembre 2015.

198 En 1994, l'expression a été utilisée pour la première fois dans la revue *Scientific American*. Voir également : Hervé This, *La cuisine note à note : en douze questions souriantes*, Paris, Belin, 2012.

l'amour, de l'art, de la technique. Les auteurs le présentent comme le premier ouvrage d'esthétique sur l'art culinaire, en affirmant tout d'abord que l'« art culinaire existe »¹⁹⁹. Encore une fois, il faut entendre cette expression dans le sens d'une cuisine surpassant la technique et non d'art plastique. Selon Hervé This, « l'art culinaire ne peut être la répétition à l'infini des mêmes plats » et, par conséquent, « il ne peut être trop attaché à la tradition »²⁰⁰. Les auteurs, dans cet ouvrage, semblent privilégier les notions de créativité et de nouveauté et distinguent, d'une part, la cuisine artisanale, traditionnelle et nostalgique, liée à la culture populaire et, d'autre part, la cuisine artistique, innovante et procurant un plaisir esthétique. Cet essai hybride mélange roman, références bibliographiques, recettes créées et racontées par Pierre Gagnaire à partir des propositions de jeux d'Hervé This : s'il est d'un format incertain cherchant à vulgariser la question esthétique liée au goût, cet ouvrage propose néanmoins de nombreuses pistes de réflexion quant aux stratégies stylistiques développées par les cuisiniers afin de démontrer que la cuisine peut être autre chose que de la technique et donc un « art culinaire ».

Comme de nombreux cuisiniers, ils ont tendance à rapprocher les caractéristiques stylistiques de la cuisine de celles de formes d'arts existantes. Par exemple, les deux auteurs étudient la mise en scène des assiettes permettant d'« arracher le mangeur à la banalité du quotidien »²⁰¹ et comparent, de façon hasardeuse, car trop rapide, la construction d'une assiette à celle d'une partition musicale ou encore à la mise en scène d'une tragédie grecque. Ailleurs, les auteurs parlent du « beau » en cuisine qui est le « beau à manger »²⁰², c'est-à-dire le « bon ». En effet, ils proposent de s'intéresser à la couleur d'un plat, qui ne serait pas celle des produits cuisinés à l'origine, afin de démontrer que la vue n'est « qu'une composante mineure de la dégustation » et que le goût prime avant tout. Ils jouent sur l'idée du trompe-l'œil en cuisine, la vue trompant le goût puisqu'elle le prédétermine. Plus loin, ils proposent une recette « pastel »²⁰³, qui n'a rien à voir avec la couleur mais plutôt avec la douceur. Ces propositions leur permettent de rapprocher, tout en les différenciant, la cuisine de la peinture, à travers des analogies et des correspondances entre les différentes pratiques.

Les auteurs proposent également d'autres idées, intrinsèques à la pratique

199 *Ibid.*, p.13

200 *Ibid.*, p.20

201 *Ibid.*, p.122

202 *Ibid.*, p.60

203 *Ibid.*, p.182

de la cuisine, afin de jouer sur des caractéristiques stylistiques et ainsi s'éloigner de la tradition en innovant : proposer des associations nouvelles en ce qui concerne les produits comme marier camembert, framboise et livèche²⁰⁴ ou travailler les fleurs²⁰⁵ ; changer le goût à travers un travail sur la cuisson et la découpe²⁰⁶, comme le travail de l'œuf à 66 °C²⁰⁷ ; travailler les produits de différentes façons en en proposant des déclinaisons²⁰⁸ ; jouer sur la sapiction comme proposer une recette convoquant simultanément le salé, le sucré, l'acide et l'amer²⁰⁹ ; inverser l'ordre d'utilisation des ingrédients comme faire d'un accompagnement, tel que le poireau, le cœur du plat²¹⁰ ; agencer des ingrédients ou un mets afin d'« éveiller une idée sans la montrer »²¹¹, mettant en avant le caractère évocateur de la cuisine ; ou encore, cuisiner un ingrédient afin d'insister sur sa quintessence²¹², à travers différentes opérations propres à la cuisine, comme le travail par réduction. Toutes ces stratégies stylistiques proposées par Hervé This et concrétisées sous forme de recettes par Pierre Gagnaire sont intéressantes dans le sens où elles concernent avant tout un travail sur le goût, sens propre à la cuisine, contrairement aux autres sens qui sont communs à de nombreuses pratiques. Ce sont ces stratégies stylistiques, adoptées parmi d'autres, qui constituent la signature gustative d'un chef. En effet, le cuisinier recherche une empreinte gustative, « un goût », en jouant sur les produits, les textures, les saveurs, les arômes, les associations, les cuissons, les techniques, etc.

Pour conclure cette partie dédiée à la question de la signature culinaire, je prendrai un exemple concret en analysant un mets créé par un chef. Le cuisinier catalan Ferran Adrià, chef du restaurant *elBulli* jusqu'à sa fermeture en 2011, est l'un des grands représentants de la gastronomie moléculaire. Ferran Adrià est connu pour avoir adapté différentes techniques de la gastronomie moléculaire afin de créer des plats et de nouvelles techniques culinaires, un peu comme l'a fait Pierre Gagnaire en collaborant avec Hervé This. C'est le cas de l'*espuma*, terme signifiant « écume » en espagnol. Ferran Adrià est le créateur de cette technique qui consiste à ajouter du

204 *Ibid.*, p.34

205 *Ibid.*, p.250

206 *Ibid.*, p.78

207 *Ibid.*, p.286

208 *Ibid.*, p.114

209 *Ibid.*, p.196

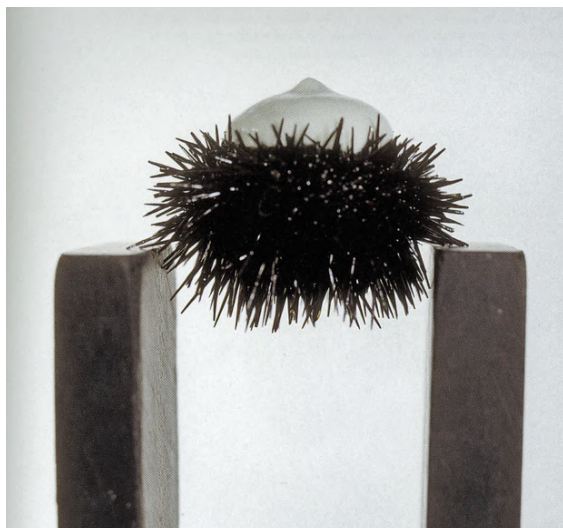
210 *Ibid.*, p.208

211 *Ibid.*, p.226

212 *Ibid.*, p.276

gaz à une préparation liquide afin d'obtenir une mousse légère. Les premiers essais d'*espumas* étaient, *a priori*, réalisés à l'aide d'un « mélangeur à peinture classique fixé sur une perceuse »²¹³. Il a ensuite popularisé l'utilisation du siphon de cuisine permettant de réaliser plus facilement ces mousses. Il est aussi connu pour avoir complètement déconstruit l'organisation traditionnelle « entrée-plat-dessert », en proposant des menus uniques présentant jusqu'à une cinquantaine d'« envois », des mets prenant la forme de petites bouchées dont la somme crée le repas²¹⁴.

Afin d'analyser le style culinaire du chef, et de définir plus concrètement sa signature culinaire, je prendrai l'exemple d'un plat intitulé *Espuma de haricots blancs avec oursins* : la première *espuma*²¹⁵, proposé au menu de son restaurant en 1994. Il s'agit d'un mets composé d'un oursin sur lequel est placée cette *espuma*, le tout posé sur deux blocs d'ardoise dressés verticalement. Premièrement, la signature d'énonciation, le titre de ce mets, permet de donner un indice au convive sur ce qu'il y avait à manger : une *espuma* de haricots blancs et un oursin. Cependant, il ne faut pas en douter, cela est plus complexe, les titres ne donnent jamais la liste complète des ingrédients présents dans le plat. D'autres titres de Ferran Adrià sont moins descriptifs, comme par exemple *Dégel*²¹⁶, un mets évoquant la fonte des neiges et proposé sur un grillage, en 2004.



Ferran Adrià, *Espuma de haricots blancs avec oursins* : la première *espuma*, 1994.

Photo © Francesc Guillamet. Source : *Comida para pensar, pensar sobre el comer*, Barcelone, Actar, 2009, p.289

213 Cette anecdote m'a été racontée par Laurent Duthion, artiste plasticien dont je présente le travail dans la troisième partie de cet essai, lors d'un entretien : « les premières mousses, les premières *espumas* de Ferran Adrià étaient faites avec un mélangeur à peinture classique fixé sur une perceuse. Il faisait ça dans un grand bac qui ressemblait étonnamment à un aquarium ». Voir : *Faire œuvres à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.90.

214 Voir l'exemple de menu présenté entre les pages 206 et 207 de l'ouvrage suivant : *Comida para pensar, pensar sobre el comer*, Barcelone, Actar, 2009.

215 *Ibid.*, p.288-289

216 *Ibid.*, p.304-305

Deuxièmement, la signature visuelle de ce mets, passant par la photographie qu'il en reste, permet de nous rendre compte que sa présentation se passe d'assiette ou de plat, ce qui modifie le service du mets, lui donnant du relief et un caractère sculptural. Il s'agirait donc d'un dressage, d'une signature visuelle de type « superposé » qui met également en avant l'idée d'un dépassement de l'assiette en proposant un support extra-ordinaire et une dégustation périlleuse. Ferran Adrià modifie souvent les supports afin de présenter ses mets, comme par exemple *Ressort de caramel d'huile d'olive vierge*²¹⁷, un mets daté de 2005 qui prenait la forme d'un rouleau de caramel blanc présenté dans une boîte à bijoux. Je précise que ces mets sont devenus célèbres dans le domaine de la gastronomie.



Ferran Adrià, *Ressort de caramel d'huile d'olive vierge*, 2005. Photo © Francesc Guillamet. Source : *Comida para pensar, pensar sobre el comer*, Barcelone, Actar, 2009, p.217



Ferran Adrià, *Dégel*, 2004. Photo © Francesc Guillamet. Source : *Comida para pensar, pensar sobre el comer*, Barcelone, Actar, 2009, p.41

Enfin, il est difficile de définir et de discuter le goût et la signature gustative de ce plat puisque je n'ai pas eu l'occasion d'y goûter. Les seuls indices donnés par le titre me permettent néanmoins d'affirmer que les caractéristiques de ce mets reposent sur un jeu de textures à partir d'une technique, avec la présence de l'*espuma*, ainsi qu'un jeu d'association gustative entre l'oursin, produit noble, et le haricot blanc, produit de consommation courante, par exemple.

Ainsi, cette question de la signature gustative est intéressante même si elle est, encore une fois, difficile à traiter car il est rare d'avoir accès à la cuisine d'un chef, pour des raisons à la fois pratiques et économiques. On ne peut qu'imaginer ce que donnerait ce plat en bouche et, il ne faut pas en douter, nous serions loin de la réalité gustative du mets. Cette question de la signature permet, comme je l'ai déjà sous-entendu, de traiter la question de l'auteur en cuisine. Ainsi, dans la partie

217 *Ibid.*, p.117

suiuante, je proposerai donc une autre appellation, celle de « cuisine d'auteur », en expliquant pourquoi elle me semble plus juste que celle d'« art culinaire » pour définir la pratique de ces grands chefs se situant au-delà, surpassant la maîtrise de techniques et de gestes.

Ces trois types de signatures forment la signature culinaire de Ferran Adrià. Ces éléments permettent donc de reconnaître le style de Ferran Adrià, un style propre à son auteur qui le démarque des autres cuisiniers.

c / Une terminologie plus appropriée : la « cuisine d'auteur »

Pour reprendre les propos d'Hervé This, l'art culinaire est marqué par « mille courants »²¹⁸ et « mille cuisines d'auteurs »²¹⁹. Cette idée de la « cuisine d'auteur » est donc parfois soulevée par certains acteurs du domaine de la gastronomie. C'est le cas de plusieurs cuisiniers. Le chef basque espagnol Juan Mari Arzak qui la revendique dès les années 1970. Sur le site du cuisinier, il est noté que « la cuisine d'Arzak est imprégnée de la personnalité d'Arzak »²²⁰, le restaurant dont il est le chef portant d'ailleurs *Arzak* en guise de nom. Il est précisé que « chaque plat qui sort de la cuisine d'Arzak porte son timbre ». Différentes idées sont ensuite évoquées afin de détailler sa cuisine d'auteur : « la matière première gouverne le plat », elle est « forte de son esprit basque », « créative », « innovante » et « en constante évolution ». Le chef deux étoiles français Jean-Luc Rabanel met également en avant cette notion dans sa biographie sur son site web : « "Cuisine d'auteur", c'est une cuisine où la technique et le savoir-faire se placent au service d'une intention, d'une émotion, d'un ressenti »²²¹. À travers ces quelques mots de chefs, il est facile de comprendre ce qu'ils entendent par « cuisine d'auteur » : il s'agirait d'une cuisine dépassant la matière, au-delà de la technique et serait, en somme, un savoir-faire qui

218 *Ibid.*, p.249

219 *Ibid.*, p.285

220 <https://www.arzak.es/fr/cuisin-et-restaurant/>, site consulté le 13 mai 2017.

221 <https://www.rabanel.com/le-chef-jean-luc-rabanel.html>, site consulté le 29 octobre 2018.

aurait un « supplément d'âme », pour reprendre l'expression de Bergson²²², traduit dans et par l'intention de l'artiste mise sous la forme de mets. Aussi, je n'en doute pas, Ferran Adrià est un auteur. Il l'est d'autant plus qu'il a mis au point la technique de l'*espuma*. Tous les chefs cités précédemment le sont également. Cependant, afin de prolonger la réflexion, il me semble que cette idée de l'auteur en cuisine est à mettre directement en relation avec la question du droit d'auteur qui, pour l'instant, ne protège pas les créations culinaires²²³.

Peu d'éléments sont disponibles sur cette question, quelques articles rédigés par des avocats la posent ainsi que quelques travaux d'universitaires. Comme le dit Timothée Fringans, dans une thèse intitulée *Protection et valorisation des recettes et créations culinaires* soutenue en 2014 à l'Université de Lille 2 : « pour le droit, la cuisine s'apparente davantage à quelque chose de nourrissant et ayant trait à l'hygiène. La cuisine, juridiquement parlant, ne relève pas d'un art : elle n'est qu'alimentaire. C'est pour cela que c'est dans le droit de l'alimentation qu'il est le plus question de cuisine : on y parle plus de ne pas tromper le consommateur sur la marchandise, de procédure d'hygiène à respecter, etc. »²²⁴. L'art culinaire n'est donc pas considéré comme un art par le droit français qui ne considère même pas les cuisiniers comme des auteurs, ce qui pose question. Timothée Fringans rappelle également que la protection des créations culinaires est absente du droit français et qu'« il n'existe même pas de définition légale de la recette culinaire » ce qui l'amène à se poser la question suivante : « Comment est-ce possible compte tenu du poids de la cuisine et la gastronomie dans nos vies et notre société ? ».

222 Cette remarque serait à développer. Je fais ici référence à un article de Jocelyne Leboeuf concernant l'« esthétique industrielle », sur laquelle je reviendrai plus loin dans cet essai puisqu'il me semble que la cuisine d'auteur entretient un lien étroit avec le design. Selon elle, « l'expression esthétique industrielle traduit ce "supplément d'âme, que réclamait Bergson, pour que notre civilisation devienne digne de nous" ». À propos de Jacques Viénot, fondateur en 1950 de l'Institut d'esthétique industrielle qui défend cette « discipline de pensée ». Voir : Jocelyne Leboeuf « La contribution française à la création d'une organisation internationale du design après la Deuxième Guerre mondiale », *Design et Histoire*, 19 août 2009, en ligne : <http://blogs.lecolededesign.com/designethistoires/2009/08/19/hello-world-2/>, site consulté le 29 juin 2019 ; cité et actualisé depuis Stéphane Vial, *Le design*, Paris, PUF, Que sais-je ?, 2015, p.29-30.

223 Le cuisinier n'est pas non plus considéré comme un auteur par le droit français. Il n'existe donc pas de « marqueur juridique », pas de déplacement à ce niveau qui permettrait aux sociologues de mettre en évidence un témoin d'une artification de la cuisine.

224 Timothée Fringans, *Protection et valorisation des recettes et créations culinaires*, sous la direction d'Édith Blary-Clément, thèse soutenue à l'Université de Lille 2, 2014, p.636

Ainsi, le cabinet parisien PDGB rédigea un article sur le sujet en 2008²²⁵. Il rappelle tout d'abord que « la loi n'exclut pas *de facto* les recettes de cuisine des œuvres protégées par le droit d'auteur », si l'on se réfère à l'article L. 112-2 du Code de la propriété intellectuelle. Ainsi, « rien n'interdit de voir dans une recette de cuisine une œuvre de l'esprit », « sous réserve bien entendu qu'elle soit originale », l'originalité étant un critère important dans le droit d'auteur. Selon ce rapport, il ne faut pas se tromper d'objet : « une erreur assez répandue consiste à parler de protection des recettes en se fondant sur l'originalité du goût. Or, la saveur perceptible par le goût ne se manifeste pas au travers de la recette de cuisine, mais dans la préparation culinaire que celle-ci décrit ». Il précise alors qu'il « faut en effet distinguer entre la préparation qui a un goût, et la recette de cuisine qui fournit des instructions ». Ces instructions « ne relèvent du droit d'auteur que lorsqu'elles sont mises en forme » et « on en revient à la protection de la recette sous forme rédigée, c'est-à-dire avec une certaine fantaisie d'expression qui la transformerait en une œuvre littéraire, tout à fait hétérogène à la recette ». Ainsi, une recette ne semble être protégeable par le droit d'auteur que lorsqu'elle est considérée comme une œuvre de l'esprit, c'est-à-dire originale et mise en forme sous celle d'un texte aux qualités littéraires, exercice qui peut paraître compliqué puisqu'un juge n'est pas censé juger les qualités esthétiques d'une œuvre. Selon différents arrêtés, « les recettes culinaires constitueraient une compilation protégeable par le droit d'auteur en tant qu'œuvre littéraire », selon l'arrêté du 27 mai 1992, mais que « les recettes de cuisine ne constituaient pas en elles-mêmes une œuvre de l'esprit », selon l'arrêté du 30 septembre 1997. Ainsi : « en ce qui concerne les recettes de cuisine proprement dites [...] puisqu'elles s'analysent en une succession d'instructions voire une méthode. Il s'agirait donc d'un savoir-faire non protégeable ». À travers ces quelques exemples jurisprudentiels, les auteurs de ce rapport expliquent que la jurisprudence qualifie les recettes de « méthodes ou de savoir-faire », ce qui pose « les mêmes difficultés que celles auxquelles sont confrontés les parfums ». De plus, « pour qu'une œuvre soit protégée, elle doit être une création originale. Il faut donc que transparaissent le « sceau » de la personnalité du créateur pour qu'une préparation culinaire puisse prétendre à la protection par le droit d'auteur ». C'est ce que le cuisinier Arzak met en avant dans son travail depuis les années 1970, de même que de nombreux chefs depuis. On parle d'ailleurs de « plat signature », définissant un plat mettant en avant l'empreinte d'un chef, reconnaissable entre tous. Cette question de la « signature culinaire », présentée plus haut, serait alors centrale

225 <https://www.pdgb.com/images/lettres/n-special-la-question-de-la-protection-des-recettes-de-cuisine-par-le-droit-d-auteur-oct-2008-.pdf>, article en .pdf consulté le 13 mai 2017.

pour reconnaître la qualité d'auteur d'un cuisinier. Cependant, cette signature, et plus particulièrement la signature gustative puisqu'elle est immatérielle, n'est pas reconnue par le droit d'auteur. Ensuite, l'article propose que « pour caractériser l'originalité, il faut donc s'interroger de savoir si le chef dépasse, renouvelle ou transgresse ces impératifs ». Le critère déterminant sera celui de « l'apport personnel du chef », équivalent de l'« empreinte de la personnalité de l'auteur », pouvant « s'effectuer alors dans la combinaison des ingrédients opérée » en précisant que « cette notion de combinaison est effectivement déterminante d'une originalité dans de nombreux domaines ». Il s'agirait donc de montrer que le chef surpasse la technique. Ce critère est toutefois subjectif et soumis à l'appréciation du juge. Selon eux, la solution se trouve en relation avec la protection des parfums par un brevet protégeant sa formule chimique, en lien avec la propriété industrielle, précisant qu'il demeure toujours un problème en ce qui concerne donc cette protection des « œuvres perceptibles par le goût ou l'odorat ».

Un autre article sur le sujet²²⁶, revenant sur des considérations similaires, prône la mise en place d'un système de protection efficace afin de « pousser les cuisiniers à dévoiler leurs secrets au reste du monde », ce qui reste caché dans les cuisines du restaurant en quelque sorte. Cécile Bondard, avocate et auteure de l'article, propose ainsi différentes stratégies afin de protéger les recettes, protection qui serait analogue à celle du droit des brevets de la propriété industrielle mélangée à une dose de droit d'auteur, en croyant à plus d'indulgence de la part des juges. Ainsi, elle propose aux cuisiniers de « rédiger une recette de façon originale pour maximiser les chances de bénéficier de la protection au titre du droit d'auteur », revenant donc sur la protection du texte littéraire de la recette. Ensuite, elle leur demande de « proposer des présentations de plats originales, également protégées par le droit d'auteur et éventuellement le droit des dessins et modèles », équivalent à la signature visuelle, une idée en partie fondée sur l'indulgence des juges puisque l'article L. 112-1 du Code de la Propriété Intellectuelle protège « les droits d'auteurs sur toutes les œuvres de l'esprit, quels qu'en soit le genre, la forme d'expression, le mérite ou la destination » et, dans le même sens, de « trouver une façon claire d'être identifiable, en terme de marketing et de goût des produits. Ces derniers doivent révéler l'empreinte de la personnalité de l'auteur », sa signature culinaire. Enfin, elle propose de « trouver une marque pour désigner les plats et produits qui

226 <http://bondard.fr/wp-content/uploads/2015/09/article-protection-des-recettes-par-le-droit-de-la-proprie-te-intellectuelle-cabinet-d-039-avocat-bondard.pdf>, article en .pdf consulté le 14 mai 2017.

pourront être enregistrés auprès de l'INPI », reprenant donc l'idée du titre original, équivalent à la signature d'énonciation, protégé également par le droit d'auteur (art. L112-4). D'autres pratiques dans le domaine de l'alimentaire sont en cours et l'auteure propose ainsi aux cuisiniers de protéger les recettes par le biais du secret, comme l'a fait Coca-Cola, ou encore « se protéger contractuellement par des clauses de non-concurrence » lors de travaux réalisés avec des salariés ou d'autres collaborateurs.

La thèse de Timothée Fringans cherche également à proposer une façon dont pourrait être protégées les créations culinaires, à partir de l'analyse d'articles de lois et de différents cas jurisprudentiels. Selon elle, « une protection pourrait tout à fait être mise en place, soit par les droits d'auteur, soit par le système *sui generis* du *certificat de création culinaire* »²²⁷ qu'elle propose dans sa thèse. Elle propose donc d'une part, de faire évoluer les droits d'auteur pour inclure cette question et, d'autre part, propose de créer un modèle *sui generis*, « c'est-à-dire créer un système de protection "propre", un système de protection "en son genre", un système de protection "de toutes pièces", spécifique aux créations culinaires »²²⁸. Ce droit passerait par le dépôt d'un formulaire en vue de l'obtention d'un certificat soit auprès de l'INPI²²⁹, soit auprès d'un organisme qu'elle propose de créer, l'INCCC (Institut National de la Création Culinaire Certifiée)²³⁰. Au-delà de décrire la recette, il faudrait que le cuisinier propose le « texte littéraire de la recette culinaire » composé des ingrédients, des étapes de réalisation (avec schémas si nécessaire) et des instructions de dressage, accompagné de photographies du mets. Le certificat contiendrait un rapport prouvant l'originalité et mettant en avant les spécificités de la création culinaire. Dans ce type de dispositif, je remarque que le cuisinier n'est pas considéré comme un auteur mais comme un « créateur culinaire ». Cela l'éloignerait du droit d'auteur relatif aux œuvres artistiques et littéraires et le rapprocherait donc de la propriété industrielle, ce qui resterait problématique puisque le cuisinier, un créateur, ne serait pas qualifié clairement d'auteur même si, en réalité, il est l'auteur de la recette. Le droit reste le droit, une protection des recettes inventées par les chefs serait déjà une avancée considérable.

227 Timothée Fringans, *op.cit.*, p.641

228 *Ibid.*, p.465

229 Voir un prototype de ce formulaire, annexe n°8 de sa thèse : *Ibid.*, p.757-765

230 Voir un prototype de ce formulaire, annexe n°9 de sa thèse : *Ibid.*, p.766-773

Cette partie m'a permis de mettre en évidence un problème lié à la définition de l'art culinaire, que ce soit dans le domaine de la sociologie, du droit ou des arts plastiques, et certainement bien d'autres. La raison pour laquelle définir un art culinaire est difficile est assez simple : l'expression n'est pas claire. Au départ considérée comme une maîtrise technique, un *ars*, par des cuisiniers tel que Auguste Escoffier, l'expression semble en effet avoir été abusivement utilisée par les critiques gastronomiques, les guides et les médias (voire également les sociologues), au fil du temps, ayant pour conséquence de tirer la cuisine du côté de l'art, ce qu'elle n'est pas, à travers des discours alambiqués. Pour ma part, en tant que plasticien, et certainement en référence à la notion d'auteur en photographie²³¹, je considère que les chefs sont des auteurs et qu'il existe, à ce titre, une « cuisine d'auteur » qu'il faut définir comme une cuisine surpassant la technique et portant l'empreinte, la marque de son auteur, en somme, sa signature culinaire. Ainsi, cette expression me semble plus juste que celle d'« art culinaire » puisqu'elle permet notamment de dissiper tout malentendu concerne l'utilisation du mot « art » et situe cette cuisine d'auteur, du côté de la cuisine et non du côté de l'art. Bien évidemment, les frontières entre les domaines sont poreuses et les références et influences réciproques, comme je le montrerai dans la suite de cet essai.

d / Les différents niveaux d'activité de la cuisine

Cette partie aura pour objectif de résumer mes propos en ce qui concerne la cuisine en tant qu'activité. Cela me permettra de situer la cuisine dans notre société, plus précisément en tant que pratique sociale et pratique professionnelle. Afin de m'épauler dans cette entreprise, j'ai pris connaissance de deux schémas, proposés par Frédéric Zancanaro. Ces deux schémas, qui vous sont présentés ci-après, permettent donc de situer la cuisine comme activité au sein de notre société²³².

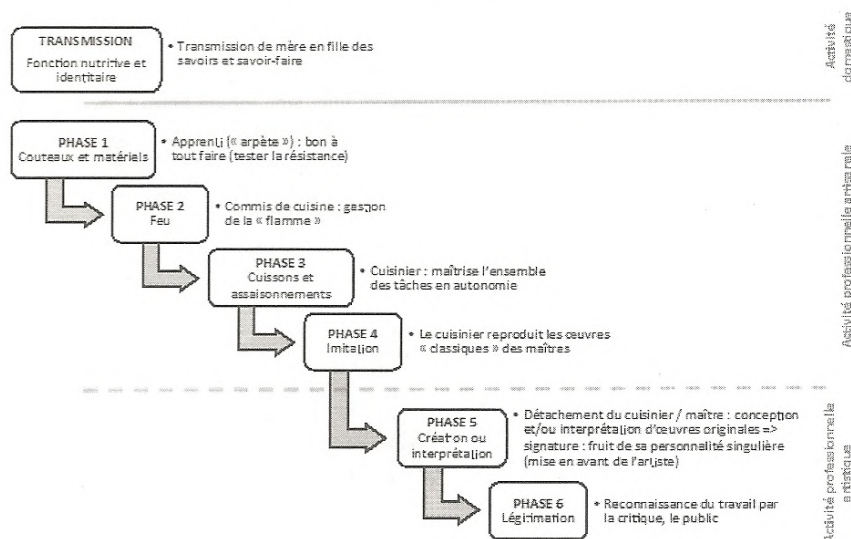
Tout d'abord, il me semble important de préciser certains termes par rapport à ce que je viens de développer. Dans le titre donné à son premier schéma, « processus

231 Sur ce sujet, voir mon mémoire de Master, dans lequel je définis ce qu'est une pratique de « photoreporter auteur » en photographie : David Faltot, *Photoreporters artistes : de la presse à la galerie*, sous la direction de Nathalie Delbard, mémoire soutenu en 2012 à l'Université de Lille 3. Une comparaison entre la cuisine et la photographie resterait certainement à développer.

232 Les deux schémas sont présentés dans : Frédéric Zancanaro, « L'art culinaire », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2018, p.127-128.

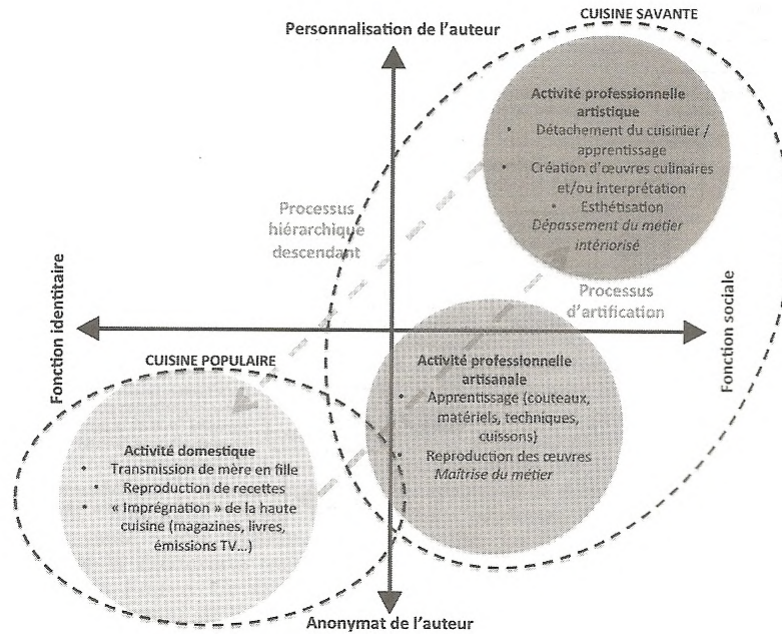
d'acquisition du statut de cuisinier professionnel artiste », l'auteur conçoit qu'il existe une pratique artistique de la cuisine professionnelle. Néanmoins, il faut l'entendre au sens dans lequel l'emploie Richard Sennett, c'est-à-dire dans un sens qui n'est pas relatif aux arts plastiques : « artiste » semble avoir pour sens celui d'« artisan virtuose ». Cela correspond, en fait, au statut du cuisinier « auteur », surpassant une technique maîtrisée, comme je viens de l'expliquer. De même, dans le second schéma, le sociologue convoque l'expression « œuvres culinaires », qu'il faut donc comprendre comme des « chefs-d'œuvre culinaires » au sens artisanal et non plasticien du terme. Un « chef-d'œuvre culinaire » est, en fait, un mets portant la signature culinaire, la marque d'un auteur, d'un chef qui invente et surpasse la technique. La pratique professionnelle « artistique » de la cuisine dont parle Frédéric Zancanaro correspond donc à la pratique des cuisiniers excellant dans leurs métiers et qui sont susceptibles de produire des chefs-d'œuvre d'artisanat et d'accéder à un « art culinaire », selon l'appellation proposée par les différents acteurs du milieu de la gastronomie, ce que j'ai pour ma part appelé la « cuisine d'auteur », afin de mieux distinguer l'artiste de l'auteur, l'art de la technique esthétisée, et l'artiste du cuisinier étoilé.

Processus d'acquisition du statut de cuisinier professionnel artiste



(source : Frédéric Zancanaro, « L'art culinaire », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2018, p.127)

Les niveaux d'activité de la cuisine



(source : Frédéric Zancanaro, « L'art culinaire », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2018, p.128 ou Frédéric Zancanaro, *La créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, Tables des Hommes, p.55)

Ces précautions prises, il s'agira donc, dans les paragraphes suivants, de commenter progressivement ces schémas qui permettent de distinguer étape par étape les différentes approches de la cuisine en tant qu'activité, d'une pratique amateur à une pratique professionnelle d'auteur, en passant par une pratique professionnelle artisanale.

Premièrement, les deux schémas proposés par Frédéric Zancanaro mettent en avant cette question de la cuisine amateur permettant de la situer en tant qu'activité domestique. Pour lui, ce qui caractérise l'activité domestique de la cuisine sont la « transmission de mère en fille des savoirs et savoir-faire » amateurs, la « reproduction de recettes » par imitation, celle des recettes de famille ou d'autres origines, ainsi que l'« imprégnation de la haute cuisine (magazines, livres, émissions TV...) ». Il est curieux de noter que l'auteur emploie l'expression « de mère en fille », reprenant un constat établi par Luce Giard, la cuisine domestique, dans notre société contemporaine est culturellement affaire de femmes, contrairement à la cuisine professionnelle qui, comme je le note, est davantage affaire d'hommes et se transmet

de « père en fils ». En ce sens, la cuisine comme activité domestique a une « fonction nutritive » mais aussi « identitaire », puisqu'elle permet de définir un individu ou un groupe d'individus par l'héritage et la transmission des recettes de famille notamment. Petite anecdote en guise d'exemple : tout comme mon oncle, j'ai hérité de la recette de la bûche de Noël de ma grand-mère, reconnue comme délicieuse par toute la famille, et nous avons plaisir à la confectionner chaque année dorénavant. À cela s'ajoute la construction d'une identité culinaire, pour ceux ayant cette pratique domestique quotidienne, grâce à l'accès à différents contenus proposant des recettes ou des techniques culinaires. Le sociologue précise que l'auteur de cette cuisine domestique, s'il n'appartient pas à notre cercle privé, est un amateur anonyme.

Deuxièmement, les schémas de Frédéric Zancanaro développent largement l'idée de la cuisine en tant qu'« activité professionnelle artisanale ». Celle-ci est caractérisée par plusieurs phases qu'il hiérarchise ainsi, la précédente influençant la suivante. La première correspond à celle de l'apprenti, de l'« arpète »²³³, celui qui est « bon à tout faire » et qui apprend à se servir de couteaux et du matériel à disposition, à « tester la résistance », c'est-à-dire à agir sur les ingrédients avec la juste force nécessaire à leur découpe. Cette idée reprend celle développée par Richard Sennett selon laquelle « le bon cuisinier doit commencer par apprendre à trancher un grain de riz bouilli »²³⁴, à propos de la maîtrise du couperet dans la cuisine chinoise. Il s'agit de la première phase d'apprentissage, constituant celle du début des études en CAP cuisine, pâtisserie, etc. La deuxième correspond à celle du commis de cuisine qui, grâce au feu, apprend à gérer la « flamme », c'est-à-dire qu'il apprend la cuisson en poursuivant cette phase d'apprentissage. Cela n'est pas sans rappeler le passage du cru au cuit évoqué par Claude Lévi-Strauss : l'apprenti devient cuisinier en apprenant une culture, en acquérant des compétences, un savoir-faire professionnel permettant de passer de l'aliment brut à l'aliment préparé. La troisième phase correspond à celle du cuisinier qui « maîtrise l'ensemble des tâches en autonomie » notamment les « cuissons et assaisonnements », c'est-à-dire le cuisinier qui a fini sa phase

233 « arpète » est un terme argotique originaire du Berry, synonyme d'apprenti, à l'usage désuet aujourd'hui. Il signifie plus particulièrement : « petit(e) apprenti(e) qui fait les courses, notamment l'apprentie modiste ou couturière ». Voir : <https://www.cnrtl.fr/definition/arp%C3%A8te>, site consulté le 25 novembre 2018. Frédéric Zancanaro semble l'utiliser ici pour indiquer le « degré zéro » de l'apprentissage en cuisine, l'apprenti à qui l'on confie la préparation du matériel, la découpe des légumes ou la course de dernière minute, des tâches de bas étage en somme.

234 Richard Sennett, *op.cit.*, p.229

d'apprentissage et qui exerce son métier. Enfin la quatrième et dernière étape est celle de l'imitation, lors de laquelle le cuisinier reproduit les œuvres « classiques » des maîtres, les plats d'autres cuisiniers, de ses supérieurs hiérarchiques ou de chefs médiatisés. Cette activité professionnelle a une « fonction sociale » dans le sens où cuisiner est un métier donnant un statut social à un individu, dans notre société contemporaine articulée autour du travail, ce qui permet donc au cuisinier de se situer dans un milieu. L'auteur précise que le cuisinier professionnel reste, à ce stade, dans l'anonymat, puisqu'il travaille en étant caché de la clientèle et d'un large public, dans les cuisines d'un restaurant, par exemple, et sans reconnaissance particulière par ses pairs.

Dernièrement, les schémas de Frédéric Zancanaro évoquent cette question de la cuisine en tant qu'activité professionnelle « artistique », ce que j'appelle donc une activité professionnelle « d'auteur » afin d'éviter toute confusion. D'ailleurs, le sociologue fait référence à cette notion d'auteur dans le deuxième schéma, en ce qui concerne plus précisément l'anonymat ou la personnalisation de celui-ci. Pour Frédéric Zancanaro, la définition de l'auteur dépend du domaine concerné : dans les domaines de la cuisine domestique et la cuisine professionnelle artisanale, il est « celui qui fait la cuisine » et reste « anonyme » ; dans le domaine de la cuisine professionnelle d'auteur, il est donc celui qui acquiert une personnalité et devient reconnu lorsqu'il crée des « chefs-d'œuvre ». Je propose au contraire d'appréhender cette notion dans un sens différent afin de mieux distinguer les pratiques. Ne peut être auteur en cuisine que le chef capable de surpasser la technique et d'imprimer une signature culinaire reconnue et reconnaissable dans un mets. Pour cela, il faut une certaine maîtrise technique. Dans la cuisine domestique, celui qui cuisine n'est donc pas un auteur mais un simple technicien. Aussi, un cuisinier peut devenir auteur mais pas artiste, contrairement à l'artiste qui doit nécessairement être auteur pour être artiste.

En ce sens, en continuant l'analyse de ces schémas, je remarque qu'après la phase consistant à reproduire les œuvres classiques des maîtres, le cuisinier souhaitant développer une activité professionnelle d'auteur passe par une cinquième phase consistant à créer et à interpréter. Cette phase se caractérise par un détachement du cuisinier par rapport à son apprentissage et au travail du maître, passant par la conception et/ou l'interprétation d'œuvres originales, lesquelles l'amènent à créer une signature, ce que le milieu de la gastronomie appelle « un plat signature »,

« fruit de sa personnalité singulière » mise en avant par l'auteur. En somme, lors de ce passage d'une activité professionnelle « artisanale » à une activité « d'auteur », le cuisinier invente, fait preuve de créativité et peut élaborer un chef-d'œuvre détaché des techniques, des gestes, voire des goûts appris. Cela rejoint l'analyse que j'ai développée à partir des propos de Richard Sennett quant à la possibilité d'atteindre une gratification émotionnelle par la répétition des gestes, laquelle selon moi ne peut surgir que lorsque le cuisinier fait preuve d'inventivité.

Enfin, la dernière phase correspond à celle de la légitimation par la « reconnaissance du travail par la critique, le public » du milieu de la gastronomie : le cuisinier-auteur se voit attribuer une note ou une étoile par les guides gastronomiques, acteurs principaux d'une légitimation de la cuisine en tant que pratique professionnelle d'auteur. Pour les sociologues s'intéressant à ce type de processus de légitimation, ce passage d'une cuisine professionnelle artisanale et anonyme à une cuisine où le cuisinier-auteur atteint la reconnaissance est l'un des marqueurs, témoin d'une artification de la cuisine, qui les a amenés à la détermination d'un art dit culinaire, ou cuisine d'auteur selon moi. C'est ce que Frédéric Zancanaro appelle la « cuisine savante », une recherche pratique menée par des cuisiniers-auteurs proposant de nouvelles techniques, de nouveaux goûts et cherchant de nouveaux styles, une pratique donc plus proche de la mode que des arts plastiques.

Ainsi, si la cuisine d'auteur existe, il peut y en avoir autant que d'individus pratiquant la cuisine à haut niveau, chaque cuisinier développant son propre langage et vocabulaire, sa propre signature. Elle se définit par la mise en avant de traits stylistiques, de caractéristiques intrinsèques à chaque pratique ou école, qui ne relèvent plus simplement d'une technique appliquée mais d'une inventivité apportée au sein même de cette technique. Ces traits, dans certains cas, ont mené à la construction de courants culinaires reconnus, tels que la Nouvelle Cuisine ou la gastronomie moléculaire, par exemple.

Si ces différents marqueurs, au sens « artificateur » du terme, permettent à certains d'affirmer que l'art culinaire existe, j'en resterai à ce que j'appelle de mon côté la « cuisine d'auteur ». Pour moi, dire que l'art culinaire est un art n'est pas envisageable, notamment puisque la cuisine est dépendante de son lieu privilégié qu'est la cuisine du restaurant, ce dernier proposant un système économique contraignant le cuisinier à s'adapter à un cahier des charges imposé par le client ainsi qu'à une temporalité particulière due à l'éphémérité des aliments. À cause de

ces contraintes, l'« art culinaire » en tant qu'art n'existe pas et il n'existe pas non plus d'artistes culinaires. Frédéric Zancanaro conclut d'ailleurs son article en reprenant cette approche « artificatrice » et en affirmant que l'« art culinaire », au sens de « pratique culinaire savante comme pratique artistique demeure une controverse au sein de la sociologie des arts et de l'esthétique »²³⁵. L'auteur convient donc que la définition ne semble pas faire l'unanimité et pose problème. C'est pour cette raison que j'ai en partie décidé de proposer une autre terminologie. Néanmoins, il me semble possible de s'accorder là-dessus : la cuisine d'auteur se situe à une frontière avec l'art, dialogue avec l'art, sans pour autant passer à l'art.

Reste la question de la cuisine autodidacte au sein de ces schémas. Un anonyme, n'ayant pas appris la cuisine professionnelle pourrait-il devenir auteur ? Il me semble, comme je le montrerai, que c'est le cas de l'artiste plasticien n'ayant pas de formation professionnelle et qui met au point des techniques et des goûts à partir d'une pratique autodidacte de la cuisine. Il fait œuvre à partir de la cuisine, et deviendrait donc quasi professionnel tout en ayant cet héritage de la cuisine domestique.

3 / Distinguer les pratiques artistiques à partir de la cuisine

Jusqu'à présent, cet essai a eu pour objectif de distinguer les différents types d'activités de la cuisine qui existent dans notre société contemporaine au quotidien, qu'elle soit amateur, professionnelle ou d'auteur. Aujourd'hui, je constate que des artistes se saisissent de la cuisine afin de « faire œuvre ». Dans cette partie, et plus généralement dans la suite de cet essai, il s'agira de continuer à distinguer les pratiques dans le but de faire qualifier et de caractériser la pratique de ces artistes qui créent à partir de la cuisine. Ainsi, où situer une pratique artistique de la cuisine ? Afin de construire une réponse, je commencerai par convoquer les propos de différents théoriciens constatant qu'il règne aujourd'hui un état d'indistinction entre des formes issues de l'art et des formes issues du non-art en regard de différentes solutions permettant d'en sortir. À ce titre, je poserai la question charnière du design, en

235 Frédéric Zancanaro, « L'art culinaire », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2018, p.128-129

tentant de caractériser ce qui distingue les pratiques non-art du design des pratiques artistiques plasticiennes. Enfin, j'évoquerai le cas particulier du design culinaire puisqu'il me semble que certains designers, comme je l'ai déjà sous-entendu en introduction, se définissent artistes et proposent des formes artistiques proches de l'installation et de la performance, encore une fois dans le but de distinguer les pratiques.

a / Une (in)distinction des pratiques ?

Dans son essai *Design et crime* de 2002, le critique d'art américain développe l'idée qu'il règne aujourd'hui, entre des formes artistiques et des formes culturelles et marchandes, un état d'« indistinction ». Cela constituerait l'un des témoins montrant que les anciennes distinctions culturelles entre les classes, haute culture, culture moyenne et culture populaire, n'existent plus. Il reprend en partie les propos du journaliste John Seabrook extraits de son ouvrage intitulé *Nobrow : The Culture of Marketing, the Marketing of Culture* publié en 2000, titre traduit par *L'Indistinction : culture du marketing et marketing de la culture*²³⁶. Selon lui, cet état proviendrait d'une part, d'un déficit du discours critique, « d'une vulgarisation de la culture savante » et, d'autre part, d'une « valorisation de la culture commerciale »²³⁷. Il faut comprendre derrière ces termes, peut-être mal traduits dans cette édition en français, les idées suivantes. D'une part, cette « vulgarisation de la culture savante » correspondrait plutôt à une « chute » ou d'un « nivellement par le bas »²³⁸ de la culture savante par des critiques, des journalistes qui cherchent à attirer l'attention d'acheteurs ou de publicitaires et à vendre du papier à un public plus large. D'autre part, une « valorisation de la culture commerciale » serait plutôt à traduire par une « prise de conscience, un éveil de la culture commerciale »²³⁹. Cette culture commerciale n'aurait pas véritablement plus de valeur mais serait mieux considérée par les critiques et les théoriciens, en partie grâce à l'essor des *cultural studies* et des *visual studies*, en raison de la variété des objets populaires étudiés. Cela

236 John Seabrook, *Nobrow : The Culture of Marketing, the Marketing of Culture*, New York, Alfred A. Knopf, 2000. Cet ouvrage n'a pas été traduit en français. John Seabrook est un journaliste et universitaire américain qui travaille pour le *New Yorker*.

237 Hal Foster, *Design et crime*, traduction française, Paris, Les Prairies ordinaires, 2008, p.11

238 Dans l'édition en anglais : « a dumbing down of intellectual culture », Hal Foster, *Design & Crime*, Londres, Verso, 2002, p.4

239 Dans l'édition en anglais : « a wising up to commercial culture », *Ibid.*

pose également un problème pour Seabrook qui attire d'ailleurs l'attention sur ce fait et propose quelques correctifs discutables aux idées des *cultural studies*²⁴⁰. Concernant cette question, Hal Foster met en avant le problème que posent, selon lui, les *visual studies* : « Cette remise en question des canons élitistes a porté de grands fruits ; mais le glissement de l'histoire de l'art à l'« histoire des images » pourrait bien également avoir un prix. Les *visual studies* prises en général sont peut-être trop promptes à rejeter l'autonomie esthétique pour rétrograder et à embrasser pour subversives les formes sub-culturelles. Son modèle ethnographique entraîne peut-être également cette conséquence involontaire, qu'elle serait encouragée à se déplacer horizontalement dans l'espace social de sujet à sujet, plutôt que verticalement le long des lignes historiques d'une forme, d'un genre, ou d'une problématique particuliers. En ce sens, les *visual studies* privilégieraient excessivement le présent et donc soutiendraient, plutôt qu'elles n'endigeraient, cette attitude post-historique qui est aujourd'hui devenue la position par défaut d'une bonne part des pratiques dans le champ de l'art, de la critique, de l'exposition »²⁴¹. Si les *visual studies* ont eu le mérite de repousser les limites de la recherche, elles peuvent donc parfois se révéler dangereuses car elles empêchent de qualifier les spécificités d'un genre et donc de caractériser telle ou telle pratique, en d'autres termes, de les distinguer.

Afin d'explicitier cet état d'indistinction, Hal Foster, dans la deuxième partie de son essai, prend l'exemple de la pénétration du design dans notre vie quotidienne. Il constate ainsi que « chaque tournant de siècle en appelle d'autres, et l'an 2000 n'a pas fait exception à la règle. Ces dernières années, le "style 1900" ou Art nouveau a fait un retour en force en revenant envahir les musées et les ouvrages spécialisés »²⁴². Il précise : « j'ai l'intuition que nous vivons une seconde époque de confusion des disciplines, d'objets élevés au rang de mini-sujets, de design total - le style 2000 ». Faisant référence aux écrits de Adolf Loos et à son texte « Ornement et crime » de 1908 critiquant ouvertement l'Art nouveau, il précise que « ce débat ancien prend une résonance nouvelle aujourd'hui, à une époque où l'esthétique et l'utilitarisme, loin d'être seulement confondus, se sont aussi subsumés sous le commercial - où chaque chose, des projets architecturaux aux expositions d'art, en passant par les

240 Par exemple, au sujet de la notion de classe, en partie mise à plat par les *cultural studies*, il estime que « nous sommes tous désormais dans le "Mégastore" [...] sauf que ne circulons pas dans les mêmes rayons et que notre kit identitaire n'est pas fait des mêmes échantillons », révélant ainsi le côté néo-conservateur de l'auteur. Le « Mégastore » est ce grand magasin, « parfait croisement de culture et de marketing » où tous les produits culturels se rassemblent sans distinction. Voir : *Ibid.*, p.18

241 *Ibid.*, p.116

242 *Ibid.*, p.27

gènes et les jeans, semble être considérée comme du design »²⁴³. S'il existe un état d'indistinction, les frontières entre art et non-art seraient brouillées et les anciennes distinctions entre haute culture et basse culture ne s'appliqueraient donc plus, de même que la frontière entre art et non-art deviendrait de plus en plus perméable. Se produirait donc un effacement des distinctions des valeurs entre celles des productions artistiques et celles des productions issues de la culture populaire et industrielle du design, sans pour autant annoncer la fin d'un art qui se serait dissout dans le culturel et le marchand. Plus concrètement, il existerait un jeu d'échanges entre les pratiques, des artistes intégrant des objets culturels et des pratiques sociales dans leurs travaux, et inversement, des objets populaires et marchands se doteraient de caractéristiques esthétiques. Rapporté à mon objet d'étude, il existerait donc un effacement des distinctions entre les valeurs de certaines propositions artistiques intégrant la cuisine et celles de certaines productions issues du domaine de la cuisine, amateur ou professionnelle, mais aussi du design. Cet effacement serait le témoin d'un état d'indistinction flottant entre les domaines. C'est dans ce lieu de l'indistinction que l'émergence de nouvelles pratiques, hétérogènes, serait possible, en particulier celles du design culinaire que je présenterai dans la partie suivante.

Cet essai, *Design & Crime* cherche donc à définir et à comprendre cet état d'indistinction, entre haute culture et culture populaire, fusion entre la culture et le marketing, dont la critique d'art pâtit²⁴⁴. Toutefois, l'auteur ne voit pas dans cet état d'indistinction la thèse d'une fin de l'art et propose différents « modes de survie de l'art actuel »²⁴⁵ afin d'en sortir (et ainsi aider la critique à qualifier les pratiques contemporaines), sur lesquels je reviendrai plus tard dans cet essai à partir d'un exemple précis²⁴⁶.

Le philosophe Jacques Rancière établit également un constat similaire. Cependant, celui-ci ne concerne qu'une petite partie de la création artistique contemporaine, contrairement à Hal Foster, sans faire le constat qu'il existerait un état d'indistinction qui se serait généralisé, les propositions artistiques restant « à la limite » et séparées des productions culturelles, bien qu'il y ait une tension entre les deux types de registres.

243 *Ibid.*, p.30-31

244 Sur ce sujet, voir la partie intitulée « Critique d'art : une espèce en voie d'extinction ». *Ibid.*, p.137-156

245 *Ibid.*, p.167-181

246 Au sujet du travail de l'artiste Rirkrit Tiravanija. Voir p.180-181.

Dans son essai *Malaise dans l'esthétique*²⁴⁷, publié en 2004, l'auteur constate l'existence d'un état d'« indiscernabilité » ou d'une « indécidabilité » dans certaines propositions artistiques hétérogènes qui jouent sur le détournement humoristique et délégitiment des objets issus du non-art (des médias ou de la publicité, par exemple). Comme il l'explique, « c'est par ce passage de frontières et ces échanges de statuts entre art et non-art que la radicale étrangeté de l'objet esthétique et l'appropriation active du monde commun ont pu se conjointre et qu'a pu se constituer, entre les paradigmes opposés de l'art devenu vie et de la forme résistante, la troisième voie d'une micropolitique de l'art »²⁴⁸ que l'auteur nomme également « politique du mélange des hétérogènes »²⁴⁹. Cette micropolitique semble avoir une histoire, « du dadaïsme jusqu'aux diverses formes de l'art contestataire des années 1960 [...] l'autocritique de l'art se mêlait ainsi à la critique des mécanismes de la domination étatique et marchande »²⁵⁰, prenant en exemple les « boîtes de potage ou les tampons Brillo introduits par Warhol dans le musée » ou encore « les mélanges entre images de stars et images de guerre opérés par Wolf Vostell ». Aujourd'hui, l'auteur explique qu'il s'est produit un « glissement des provocations dialectiques d'hier vers des figures nouvelles de composition des hétérogènes que l'on pourrait ranger [...] sous quatre figures majeures de l'exposition contemporaine : le jeu, l'inventaire, la rencontre et le mystère »²⁵¹. La figure qui l'aide à remarquer qu'il existe un état d'indiscernabilité est celle du jeu qui se traduit par la question de l'humour, « soit le léger décalage qu'il est possible de ne pas même remarquer dans la manière de présenter une séquence de signes ou un assemblage d'objets »²⁵². Ainsi, « ces procédures de délégitimation passées du registre critique au registre ludique deviennent, à la limite, indiscernables de celles qui sont produites par le pouvoir et les médias, ou par les formes de présentation propres à la marchandise. L'humour devient lui-même le mode dominant d'exposition de la marchandise, et la publicité joue de plus en plus sur l'indécidabilité entre la valeur d'usage de son produit et sa valeur de support d'images et de signes. La seule subversion restante est alors de jouer sur cette indécidabilité, de suspendre, dans une société fonctionnant à la consommation accélérée de signe, le sens des protocoles de lecture des signes ». Jacques Rancière convient donc qu'il existe une double indécidabilité aujourd'hui,

247 Jacques Rancière, *Malaise dans l'esthétique*, Paris, Galilée, 2004

248 *Ibid.*, p.71-72

249 *Ibid.*, p.72

250 *Ibid.*, p.73

251 *Ibid.*, p.74

252 *Ibid.*, p.76

l'une existant dans le domaine marchand et de la publicité qui mélange les genres, l'autre provenant des artistes qui jouent sur cette indécidabilité venant d'une forme non-art. Jacques Rancière détaille ensuite les différents déplacements ludiques opérés par les artistes contemporains composant des hétérogènes. J'expliquerai notamment sur la figure qu'il nomme « rencontre » plus loin dans cet essai²⁵³.

Ainsi, Hal Foster et Jacques Rancière font le constat, à un moment donné, différent chez les deux auteurs, qu'il existe un mélange des genres dans notre société contemporaine ou un jeu entre le registre esthétique et le registre marchand qui permettent l'émergence de pratiques artistiques hétérogènes. Cela ne veut pas dire pour autant que ces pratiques sont indistinctes, comme cet essai tente de le montrer. En effet, il me semble important de bien caractériser les pratiques dans le but de les différencier et de les distinguer. En ce sens, j'étudierai dans la partie suivante ce qui différencie l'art et le design afin d'analyser le cas particulier du design culinaire.

b / Distinguer le « faire » artistique du « faire » technique

Afin de situer les travaux d'artistes qui travaillent à partir de la cuisine, il me semble nécessaire de continuer à replacer cette question du travail dans une histoire sociale du « faire », au sein d'une frontière entre art et technique. Pour ce faire, j'exposerai rapidement la question des rapports qu'entretiennent l'art et la technique, cette dernière étant à considérer ici comme un « ensemble des procédés propres à une activité et permettant d'obtenir un résultat concret »²⁵⁴.

Dans un ouvrage fondamental publié en 1956, *Art et technique aux XIXe et XXe siècles*, Pierre Francastel, considéré comme le père de la sociologie de l'art, fut l'un des premiers théoriciens à s'intéresser aux relations existantes entre art et technique. Il s'agit d'un ouvrage qui a marqué l'histoire de l'art, dans le sens où l'art et la technique sont considérés non pas en opposition mais dans un rapport de tension positive, comme deux domaines de la société contemporaine s'influençant l'un et l'autre. En effet, dès l'introduction de son essai, Pierre Francastel fait le constat que l'art « a subi une évolution radicale » dû à « son enracinement de plus

253 Au sujet du travail de l'artiste Rirkrit Tiravanija également. Voir p.180-181.

254 Voir l'une des définitions qu'en donne le CNRTL : <http://www.cnrtl.fr/lexicographie/technique>, site consulté le 25 avril 2017.

en plus grand dans la vie sociale »²⁵⁵ à travers la multiplication des lieux présentant de l'art et des politiques culturelles, entre autres. Il constate également que l'art de la fin du XIXe et du XXe siècle est un « art qui embrasse toutes les disciplines, de la peinture à la sculpture, de l'architecture aux arts décoratifs, voire aux objets utilitaires les plus éloignés en apparence des domaines traditionnels de l'esthétique »²⁵⁶. Il poursuit : « la question se pose donc de savoir quels sont les rapports nouveaux qui se sont établis dans la civilisation contemporaine entre les arts et les autres activités fondamentales, particulièrement les activités techniques, de l'homme »²⁵⁷. L'art et la technique sont donc étudiés par Francastel comme étant deux composantes d'une même société. Dès lors, l'auteur place son essai dans un nouveau courant de l'histoire de l'art, mettant l'art au cœur de la société. L'art n'est plus seulement étudié de manière autonome du point de vue de l'esthétique mais il est considéré par Pierre Francastel comme une fabrication sociale dont l'étude passe par celles des rapports qu'il entretient avec la société et différentes « activités fondamentales » telles que le politique, le scientifique, le religieux, la technique ou encore la vie quotidienne. L'ouvrage, s'appuyant sur des exemples issus de la peinture, de la sculpture mais également de l'architecture, permet de mettre en avant la singularité des objets plastiques et des objets techniques tout en montrant qu'ils partagent tous deux des caractéristiques communes. Après avoir retracé l'histoire de l'esthétique industrielle (menant au design), l'auteur conclut son essai en montrant que « ce qui sépare l'artiste du technicien, ce n'est pas la technique, c'est la finalité »²⁵⁸. Bien que Pierre Francastel ne parle pas directement de la cuisine dans son essai, il semble possible d'adapter la thèse développée dans cet ouvrage à la question de la cuisine²⁵⁹. D'une part, il s'agirait de la considérer comme un savoir-faire fondamental, une technique produisant des « objets utilitaires » à analyser et, d'autre part, comme une activité intégrée à des pratiques artistiques susceptibles de donner naissance à de nouveaux objets plastiques.

Ces questionnements quant à l'art et la technique sont d'autant plus contemporains que dans notre époque émergent de nouvelles réflexions quant au

255 Pierre Francastel, *Art et technique*, Nouvelle édition Gallimard, Paris, Éditions de Minuit Gallimard, 1956, p.5

256 *Ibid.*

257 *Ibid.*

258 *Ibid.*, p.267

259 *Ibid.*, p.121. Pierre Francastel fait allusion à l'ordre de certaines activités comme le repas, faisant partie d'« une immense série d'études, à la fois morphologiques et fonctionnelles, qui sont à peine ébauchées et qui, surtout, ne le sont qu'en ordre dispersé ». Cela semble marquer l'intérêt de l'auteur pour des objets d'étude qui ne sont encore que trop peu privilégiés.

monde du travail. Ils permettent également de différencier des pratiques par leurs finalités. C'est le cas notamment du *design*, dont les objets produits sont utilitaires, et de l'art, dont les produits n'ont pas d'utilité particulière, et qui donc, a priori, n'ont pas la même finalité. Ce passage permet également de différencier l'artiste de l'auteur, l'artiste étant, en fait, un auteur particulier. Il me permet également de me poser une question : certains chefs cuisiniers auteurs ne pourraient-ils pas être considérés comme des designers ? En effet, la finalité semble analogue : répondre aux attentes d'un client-usager, ou encore concevoir un objet, un mets, présentant des qualités stylistiques voire esthétiques (ce qu'on appelle parfois le « design à l'assiette »).

c / Le cas particulier du design culinaire

Afin de prolonger cette réflexion, je reprendrai le constat placé en introduction quant à la proximité des formes et des valeurs qui existe entre des propositions d'artistes et celles de designers, à travers d'autres exemples. Dans les paragraphes suivants, je commenterai donc la pratique de certains designers dans le but de situer également la cuisine dans ce domaine d'activité singulier, tout en émettant l'hypothèse que les domaines des arts plastiques et du design présentent de nombreuses similitudes aujourd'hui. Dans ce cadre, je définirai ce qu'est le design culinaire puis j'analyserai quelques pratiques de designers culinaires désireux de se tourner vers « autre chose » que le design appliqué, de designers devenus, d'une certaine manière, artistes.

L'expression « design culinaire » est née en France et a été inventée par le designer Marc Bretillot²⁶⁰ qui, en 1999 créa le premier atelier de recherche en design culinaire à l'ESAD (École Supérieure d'Art et de Design) de Reims²⁶¹. Depuis 2015, l'établissement propose un DNSEP « option design mention culinaire », proposant aux étudiants, en fin de cinquième année du Master Design & Culinaire, la soutenance d'un mémoire et la présentation des travaux réalisés, comme dans d'autres écoles d'art. Cette formation participe à la recherche dans ce domaine

260 Marc Bretillot a notamment publié un ouvrage retraçant sa carrière et ses idées en tant que designer culinaire. Voir : Marc Bretillot & Thierry de Beaumont, *Culinaire design*, Paris, Alternatives, 2010.

261 Depuis 2011, l'École de design Nantes Atlantique propose également un programme de Master intitulé « Nouvelles approches alimentaires ».

particulier et à la reconnaissance institutionnelle des études alimentaires²⁶². Elle a notamment comme partenaire l'IEHCA, le laboratoire LEA de l'Université François Rabelais de Tours ainsi que l'école de gastronomie Ferrandi. Depuis 2013, les trois structures organisent ensemble « Le Banquet Scientifique® », manifestation dont le concept est un « colloque superposé à un banquet »²⁶³ mêlant différentes interventions, présentations orales ou performances liées à l'alimentation, au service de plats. Les participants suivent les communications en même temps que les mets viennent rythmer cet évènement hybride.

Cependant, comme en témoigne Marc Bretillot dans une interview²⁶⁴, « le périmètre [du design culinaire] reste flou » en affirmant que « les chefs ont de nouvelles revendications, utilisent le dessin, l'outil conceptuel : c'est quasiment devenu un faire-valoir ». Ainsi, s'il faut démêler « l'authentique de l'exercice de style » en ce qui concerne cette évolution chez les cuisiniers, Marc Bretillot insiste sur le fait qu'il y a un rapprochement, voire une indistinction, entre la pratique du designer et celui du chef en ce qui concerne les méthodes de conception des mets. Le cuisinier, conscient de son rôle de créateur, doit passer par une phase de conception, analogue à celle que développe le designer. Il précise également qu'« au début, le design culinaire s'intéressait à la forme » mais qu'aujourd'hui existe un « autre domaine de réflexion » autour de ce qui [...] est offert à manger en lien avec un évènement », ce dont « les traiteurs en ont bien pris conscience ». Ainsi, d'un côté, le travail du designer culinaire résiderait dans la proposition de « nouveaux concepts et scénarios »²⁶⁵ faites à des industriels, que ce soit de nouveaux ustensiles utiles à la préparation des aliments ou à leur commercialisation, ou de nouvelles formes pour les denrées alimentaires que vendent ces industriels, comme ce fut le cas par exemple

262 La formation se propose d'explorer « divers temps liés aux champs du culinaire et du vivant pour développer ses projets : les temps de l'art dans la dégustation [...] ; les temps de la consommation dans la sphère privée et dans la sphère commerciale [...] ; les temps de distribution ou d'échange en B to B vers le grand public ; les temps de transformation, de production : artisanale ou industrielle [...] ; les temps de la production ». Ainsi, tous les aspects liant le culinaire et le design sont pris en compte, avec pour objectif de proposer une approche holistique du sujet, dans lequel chaque étudiant pourra développer, sans être restreint, sa propre vision du design culinaire. Voir : <http://esad-reims.fr/master-design-culinaire/>, site consulté le 6 avril 2017.

263 <http://esad-reims.fr/recherche/le-banquet-scientifique/>, site consulté le 6 avril 2017. Un autre colloque, intitulé « Cuisine et design : la question du geste, du corps et de la représentation », fut organisé auparavant à l'ESAD en 2010 au Manège de Reims. Voir les actes du colloque : *Les Quatre Cents Goûts. Design, Cuisine et Geste*, Reims, ESAD, 2010. Acteur contemporain majeur des recherches sur la cuisine et le design, l'ESAD donne également accès à une bibliothèque très fournie sur le sujet.

264 « ESAD-Reims », in *étapes*, n°217, Paris, étapes, janvier-février 2014, p.174

265 *Ibid.*, p.175

du designer Philippe Starck qui réalisa en 1987 une nouvelle forme de pâtes pour la marque Panzani®²⁶⁶. D'un autre côté, depuis quelques années, le design culinaire s'intéresse à la conception de scénarios pour des industriels ou des traiteurs, ces derniers, tout comme les cuisiniers, y travaillant également de leur côté.

Ainsi, depuis sa création et davantage depuis quelques années, le design culinaire se heurte à d'autres pratiques et doit trouver son originalité afin de continuer à exister. Ce cadre, où semble régner une forme d'indistinction entre les pratiques de l'ordre du culinaire, a également permis l'émergence de nouvelles pratiques du design qui, selon moi, seraient plus à rapprocher des arts plastiques. Comme l'explique un texte de présentation, figurant sur le site de l'établissement rémois, la formation « considère que manger est un art : installation, performance, expression plastique font partie du design culinaire expérimenté à l'ESAD »²⁶⁷. À la fin des années 90, la designer hollandaise Marije Vogelzang définit cette pratique, qu'elle appelle *eating design*, comme étant un « design inspiré par le verbe "manger" »²⁶⁸ contrairement au *food design* qui serait le design de nourriture ou encore d'ustensiles appliqués à l'industrie agroalimentaire. Dès lors, le design pourrait devenir autre chose et se libérer des contraintes, du cahier des charges imposé par les industriels, et se tourner vers l'art. Un des témoins de ce glissement se situe dans le fait que certains designers construisent leurs sites web en prenant soin de séparer le « design produit » des installations et performances qu'ils créent : Marc Bretillot catégorise ses travaux en trois parties, « produits », « espace » et « performance » ; de son côté, Julie Rothhahn sépare ces travaux de « design comestible » de ses « installations-performances » ;



Philippe Starck, forme de pâtes « Mandala » créée pour la marque Panzani®, 1987. Photo © Philippe Starck. Source : <https://www.starck.fr/>

266 La création d'une nouvelle forme de pâtes implique de respecter une règle importante : les pâtes doivent, en pratique, avoir une forme capable de garder la sauce qui les accompagne. Ici, la forme évidée créée par Philippe Starck permet effectivement de ramasser la sauce.

267 <http://esad-reims.fr/formations/etudes/#Design-&-culinaire>, site consulté le 05 mai 2018

268 « Interview avec Marije Vogelzang », in *étapes*, n°217, Paris, étapes, janvier-février 2014, p.146

enfin, Marije Vogelzang distingue son « travail commercial » de ses autres travaux de *eating design* mettant en scène le culinaire. Ce constat agit comme un témoin que quelque chose s'est déplacé dans la pratique du design culinaire, le designer semble donc devenir artiste le temps de ces projets. Cela m'amène à me poser la question de la valeur des objets, performances et installations, produits dans ce cadre : en quoi ces installations et performances sont-elles semblables à celles des artistes plasticiens, et qu'est-ce qui les différencie ? Afin de mieux comprendre ce phénomène, prenons quelques exemples de travaux réalisés par les designers cités précédemment, Marc Bretilot, Marije Vogelzang et Julie Rothhahn.

Marc Bretilot catégorise donc ces productions en trois catégories : les produits, les espaces et les performances. Côté produit, il est notamment connu pour avoir créé le Whaf®, en collaboration avec le scientifique David Edwards et le cuisinier Thierry Marx, connu pour ses applications des principes de la gastronomie moléculaire. Il s'agit d'un objet, similaire à un diffuseur d'huiles essentielles, permettant de



Marc Bretilot, Whaf®, objet réalisé en collaboration avec David Edwards et Thierry Marx, 2009. Photo © Florent Déchard. Source : site de Marc Bretilot.

déguster différents mets décomposés sous forme d'un nuage de fumée, à l'aide d'une paille²⁶⁹. Il fut présenté la première fois en 2009 au Laboratoire à Paris, lieu hybride, désormais fermé, qui mettait en avant les relations entre art, science et cuisine. Le Whaf® est considéré comme un produit, une invention commercialisée et dont le brevet a été déposé.

Ce qui m'intéresse davantage, ce sont les espaces ou les performances créés par le designer. Je prendrai deux exemples que Laurence Tuot, maîtresse de conférences en Arts plastiques à l'Université Jean Monnet de Saint-Étienne, évoque dans un article en 2014²⁷⁰, dans le but de commenter ses propos sur les relations entre design culinaire et arts visuels.

269 <http://www.marcbretilot.com/index.php?p=83&lang=FR>, site consulté le 3 avril 2018.

270 Laurence Tuot, « Du Déjeuner en fourrure au design culinaire : surréalisme et nouvelles mises en scène alimentaires », in *Mélusine*, n°34, « Le surréalisme et les arts du spectacle », Paris, L'Âge d'Homme, 2014



Marc Bretillot, *Boffi*, installation réalisée en collaboration avec le chef Éric Trochon et les élèves de l'École Ferrandi, détails : tuiles au parmesan (à gauche) et suspension de jambon de Parme (à droite), Paris, Boffi, 2004. Photos © Agence 14 septembre. Source : site de Marc Bretillot.

En 2004, Marc Bretillot créa ce qu'il appelle donc un « espace », intitulé *Boffi*, présenté lors des Designer's Days à Paris²⁷¹ dans les locaux commerciaux du cuisiniste Boffi. Réalisé avec le chef Éric Trochon aidé de ses étudiants de l'École Ferrandi, il mettait en scène deux types de mets suspendus à l'aide de cintres et de fils : de fines tranches de jambon de Parme et des tuiles au parmesan. Ce dispositif de commensalité invitait donc le spectateur à tendre le bras et à se saisir des différents mets suspendus. Laurence Tuot évoquait ce travail dans le cadre de l'analyse d'une œuvre similaire, réalisée par le duo de designers La cellule (Becquemin&Sagot) et intitulée *Buffet flottant*, présentée la même année à la galerie Fraich'attitude à Paris, dans le cadre d'une exposition titrée « Ceci est un buffet ». Cette pièce mettait en scène « une multitude de gourmandises suspendues dans le vide grâce à des ballons »²⁷², d'où le lien avec les suspensions de Marc Bretillot. Si l'on regarde l'espace *Boffi* avec un œil de plasticien, on peut le considérer comme une installation. Cependant, le terme « espace » me semble intéressant puisque ce travail de designer est présenté dans un lieu qui n'est pas un lieu de l'art mais un espace commercial. Marc Bretillot semble utiliser le terme afin de marquer une différence : cet « espace » serait « autre chose », ni un produit pour l'industrie agroalimentaire, ni une installation de plasticien. Il serait peut-être à considérer comme un espace intermédiaire singulier, situé entre les domaines, entre les pratiques, entre l'art, la cuisine et le design.

271 <http://www.marcbretillot.com/index.php?p=24&lang=FR>, site consulté le 4 avril 2018.

272 Laurence Tuot, *op.cit.*, p.227-228

En 2009, le designer proposa une performance intitulée *La Disparition au Transplant*, centre de design de Dale en Norvège²⁷³. Lors de celle-ci, il présenta des objets alimentaires trop cuits, au goût amer de brûlé. La cuisson des aliments et le dressage des mets, à même les tables, faisaient partie de la performance. Le titre fait référence à la disparition de l'aspect, de la texture et du goût des aliments de base après un temps de cuisson trop long. Marc Bretillot se met donc dans la peau d'un artiste présentant une performance qui cherche à mettre en doute les habitudes gustatives des spectateurs : le brûlé n'est habituellement pas donné à manger car impropre à la consommation ou peu goûteux.



Marc Bretillot, *La Disparition*, installation, détails : mets noirs (gauche) et Marc Bretillot terminant de dresser un mets composé de riz noir au lait et baies, d'olives confites, de pâte de sésame noir, de pamplemousse et de pain brûlé (à droite), Dale, Transplant, 2009. Photos © Transplant. Source : site de Marc Bretillot.

Ces deux dernières propositions, *Boffi* et *La Disparition*, seraient donc certainement à rapprocher de certaines formes plasticiennes, l'installation et la performance. Laurence Tuot développe ce parallèle à partir de l'analyse d'œuvres de surréalistes en affirmant que « de nombreux produits issus du design culinaire semblent renouer avec l'inquiétante étrangeté des objets et les installations surréalistes du siècle passé »²⁷⁴. Prenant notamment en exemple le célèbre *Festin* de 1959 de la surréaliste Meret Oppenheim, dont « le caractère transgressif y est extrêmement fort (manger sur une femme nue) », elle explique que « si les expériences de design culinaire rejoignent celles des surréalistes, par des citations explicites ainsi que par certains principes esthétiques comme celui du collage et de la rencontre d'objets, de motifs ou de matières appartenant à des réalités différentes, elles apparaissent néanmoins clairement moins excessives et violentes que les

273 <http://www.marcbretillot.com/index.php?p=94&lang=FR>, site consulté le 5 avril 2018.

274 *Ibid.*, p.227

œuvres de leur aînés »²⁷⁵. Selon elle, les designers culinaires ont donc « transposé certains principes esthétiques surréalistes au sein de leurs créations : collages inattendus, libre association d'aliments, dépaysement et irruption du rêve dans les très matérialistes sphères du manger »²⁷⁶. Cependant, « le design, qui cherche à créer et à généraliser de nouvelles approches et de nouveaux rituels autour des objets, entrera évidemment toujours en contradiction avec l'esprit du Surréalisme qui visait plutôt à détraquer nos habitudes perceptives. Néanmoins, c'est sans doute cette approche industrielle et scientifique du design culinaire qui va permettre à des artistes de se réapproprier pleinement l'esthétique surréaliste en vue de l'expérimenter dans le domaine du goût ».

Prenant en exemple *La Disparition*, concluant son article sur les relations entre le surréalisme (ainsi que le futurisme et le Eat Art) et le design culinaire, Laurence Tuot affirme que « le phénomène du goût pourra bientôt supporter toutes les laideurs et beautés convulsives que les arts visuels ont appris aujourd'hui à assimiler [...]. Un terrain d'expérimentations nouvelles est donc tout juste en train d'affleurer, où les sens pourront bientôt accepter une radicalité plus grande »²⁷⁷. Faire manger à un public des aliments brûlés est, en effet, un acte radical qui semble s'éloigner des attentes du client de restaurant ou du cahier des charges initiales du designer qui doit, avant toute chose, penser à combler les attentes de l'utilisateur. Selon elle, « le problème est ici celui de l'objet de design en général, dont l'étrangeté ne doit pas être assez puissante pour l'empêcher de fonctionner »²⁷⁸, en précisant que « les objets cannibales des designers qui, soumis à des contraintes industrielles de consommation, doivent aisément s'assimiler ».

Marije Vogelzang²⁷⁹ est diplômée de la Design Academy de Eindhoven en 2000. Lors de sa formation, elle s'intéressa à la nourriture, notamment en ce qui concerne sa qualité à influencer émotionnellement les individus pouvant être mise

275 *Ibid.*, p.231. Hormis ce *Festin*, elle précise que « le passage à l'acte du manger semble difficilement conciliable avec les expériences artistiques [radicales] du groupe surréaliste ». Son étude des objets alimentaires chez les surréalistes porte davantage sur des propositions métaphoriques ou littéraires, de l'ordre du « motif alimentaire » symbolique, qui ne se sont jamais transformées en mets. À ce sujet, elle prend l'exemple d'Aragon : « le plaisir de la mise en bouche est d'abord littéraire, typographique et sonore plutôt que gustatif ». *Ibid.*, p.232

276 *Ibid.*, p.235

277 *Ibid.*, p.236

278 *Ibid.*, p.230

279 Voir le site de l'artiste via : <http://marijevogelzang.nl/>, site consulté le 17 mars 2017.

en scène lors de repas rituels. Ainsi, en 1999, elle réalise sa première pièce de *eating design*, intitulée *White funeral meal*²⁸⁰, un repas tout en blanc, composé de différents mets, sous forme de bouchées blanches, et de vaisselle blanche, le tout disposé sur une longue table recouverte d'une nappe blanche. Les mets présentés étaient des aliments soit bruts (endives, choux, amandes, fromage) soit préparés (poisson blanc, galettes de riz soufflé, tortilla mexicaine remplie). Cette installation, présentée la première fois sous forme de buffet, a connu différentes versions comme un dîner à table, menu à l'appui, ou encore un pique-nique, les convives installés devant une nappe blanche.



Marije Vogelzang, *White funeral meal*, version sous forme de buffet, mets et nappe blancs, Eindhoven, Design Academy, 1999.
Source : site de Marije Vogelzang.

L'idée de l'artiste était de jouer sur la question de la couleur blanche qui, dans de nombreuses sociétés, contrairement à la nôtre, symbolise la mort. Il s'agissait d'un repas mettant en scène cette idée et permettant aux convives de partager un repas tout en partageant leurs souvenirs. La question du partage d'expérience est essentielle dans le travail de Marie Vogelzang, ses dispositifs étant conçus pour tisser des relations et lier les convives entre eux par la mise en scène du repas. En témoigne un autre repas intitulé *Sharing dinner* présenté à l'occasion d'un événement organisé par Droog Design²⁸¹ pour Noël 2005, dans ses locaux commerciaux à Amsterdam. Lors de ce dîner, les convives étaient invités à manger autour d'une table entourée d'un rideau blanc, comme autour d'un lit à baldaquin. Ils s'asseyaient sur un banc

280 Même si les méthodes sont différentes, l'intention et la forme de ce *White funeral meal* de Marije Vogelzang seraient à rapprocher de certaines installations que j'étudie plus tard dans cet essai, des performances *Fête en blanc* ou encore *Mémorial* de Dorothee Selz et Antoni Miralda, voir p.166, ou encore de la circonstance culinaire achrome *Corélie Sydenham* de Laurent Duthion, voir p.299. Des comparaisons et des associations sur le fond et surtout la forme seraient certainement à développer.

281 Fondée en 1993, Droog Design est une entreprise de design néerlandaise collaborant avec des designers indépendants dans le but de créer des objets mais également des expositions et des événements. Entretien d'une relation de proximité avec le domaine de l'art contemporain, une exposition sur Droog Design eut lieu à la Fondation Juan Miró à Barcelone en 1999, par exemple. Voir : <https://www.droog.com/>, site consulté le 24 mai 2018.

et devaient passer la tête et les mains à travers des ouvertures dans le rideau leur permettant d'atteindre leurs assiettes et de manger. Le tissu établissait, liait, tissant littéralement un lien entre les convives. Proche des formes de l'installation et de la performance, cette pièce de *eating design* est, en fait, une quasi-définition de cette nouvelle discipline dont le but est de créer de nouveaux dispositifs de commensalité grâce aux méthodes du design et donc appliqués à des convives-usagers.



Marije Vogelzang, *Sharing dinner*, installation et organisation d'un repas, Amsterdam, Droog Design, 2005. Photo © Kenji Masunaga.
Source : site de Marije Vogelzang.

Ainsi, pour la designer, « le repas est le matériau » et la nourriture est une « matière »²⁸². Cette question relative à l'identification des matériaux utilisés semble très importante dans le design. Par exemple, Marc Bretilot avait commencé par enseigner les matériaux à l'ESAD en se tournant rapidement vers la cuisine comme étant un sujet « fédérateur », « bon moyen pour parler des matériaux » afin d'« établir des parallèles » comme par exemple « une mayonnaise qui prend, la résine qui se catalyse »²⁸³. Cette question est liée à la conception d'un cahier des charges, le but étant que le produit soit commercialisé ou utilisé : il doit satisfaire les exigences des industriels et des usagers sur le plan technique. Le designer doit donc connaître les matériaux et rien ne doit être laissé au hasard, contrairement à l'artiste qui lui, peut laisser une place à l'expérimental, voire à l'aléatoire, dans la conception de l'œuvre. Voici, peut-être, l'une des principales différences entre la méthode du designer et celle de l'artiste.

Néanmoins, si Marije Vogelzang a commencé par concevoir des repas de *eating design* en adoptant le statut de designer-traiteur, elle s'est ensuite intéressée à d'autres formes de commensalité qui s'éloignent de la table traditionnelle et se tourne vers la création d'« espaces » singuliers au sein desquels la mise en scène

282 « Interview avec Marije Vogelzang », in *étapes*, n°217, Paris, étapes, janvier-février 2014, p.146

283 *Ibid.*, p.175

relève d'une forme proche de la performance ou de l'installation. Par exemple, en 2013, elle présentait au centre d'art contemporain DordtYart à Dordrecht aux Pays-Bas, une installation intitulée *Teardrop*.



Marije Vogelzang, *Teardrop*, Dordrecht, DordtYart, 2013. Source : site de Marije Vogelzang.

Celle-ci mettait en scène l'ingestion de gouttes d'eau parfumées à travers un dispositif complexe programmé pour deux personnes. Des cordes étaient suspendues à trois cercles en bois et en métal disposés de façon concentriques eux-mêmes accrochés à plusieurs mètres du sol, créant ainsi comme trois rideaux de cordes, au travers desquels le spectateur pouvait passer. Certaines cordes, sur lesquelles étaient attachées des expressions en néerlandais décrivant la relation entre deux individus, étaient reliées à des pipettes, disposées en hauteur au centre de l'installation. Une personne était donc invitée à tirer sur ces cordes afin de presser les pipettes et une seconde devait se placer sous les pipettes afin de recevoir des gouttes de différentes eaux parfumées contenues dans celles-ci. Cette installation interactive, programmée par l'artiste, mettait en scène l'idée de la nutrition et le fait d'être nourri par quelqu'un d'autre, renvoyant à l'enfance et à la mère nourrissant son nouveau-né. Les spectateurs recevant les gouttes étaient équipés d'une sorte de bavoir en tissu blanc, renforçant cette idée et ce retour à l'enfance. Ce type de dispositif de commensalité hybride ne présente plus les marqueurs du repas traditionnel, pris à table par de nombreux convives qui se regardent face à face et discutent entre eux. Les denrées ingérées ne sont pas clairement identifiables et se composent, dans les bouches des visiteurs, des agencements de saveurs aléatoires permis par le dispositif. L'idée n'est donc pas de nourrir mais de faire goûter. Cette forme se rapproche de celle de l'installation et Marije Vogelzang qui, invitée par

un centre d'art, se positionne comme artiste. Son matériau n'est plus le repas mais l'installation, sa matière n'est plus seulement la nourriture mais l'ensemble des objets nécessaires à la conception de la pièce.

Ainsi, il semble que la pratique du *eating design*, au sens large du terme, concerne autant la conception et la réalisation de repas thématiques comme le ferait, un peu différemment, un traiteur, que celles d'installations et de performances laissant une place d'improvisation au spectateur qui devient donc visiteur. Le *eating design* est donc un domaine exploratoire qui peut donner naissance à des œuvres lorsque le contexte, de commande la plupart du temps, s'y prête. Il me semble que cette nouvelle discipline est l'un des témoins mettant en avant l'idée contemporaine développée par Hal Foster concernant l'existence aujourd'hui d'un lieu de l'indistinction, d'un espace intermédiaire entre les disciplines, ici : art, design et cuisine. Ce lieu permettrait l'émergence de ces nouvelles pratiques situées à la frontière et rendant indiscernable les différences de valeurs entre art et design, comme je viens de le présenter rapidement.

Dans un désir de rompre plus clairement avec une pratique de designer, Julie Rothhahn ne convoque plus le terme de design lorsqu'elle introduit ses différents projets actuels²⁸⁴ même si, comme je l'expliquerai, une partie de son travail consiste à concevoir des repas, d'une façon analogue à celle de Marije Vogelzang.

Designer française née en 1982, elle est diplômée de l'ESAD de Reims et a été formée en partie par Marc Bretilot. Depuis 2007, elle est artiste associée au Manège de Reims, scène nationale, pour lequel elle a commencé par designer des buffets pour les « Grands soirs du Manège », soirées-spectacles autour d'un thème ou d'une pièce de théâtre particulière. Ces installations culinaires, sous la forme de buffets, étaient la plupart du temps réalisées en collaboration avec le lycée hôtelier Gustave Eiffel de Reims, Julie Rothhahn ne cuisinant que rarement elle-même les mets qu'elle présente. L'intérêt était de créer un moment d'échange et de convivialité autour de l'ingestion de différents mets, mis en scène par la designer. Par exemple, en 2010, dans le cadre du Grand soir #22, elle présentait *Ciao Balloon*²⁸⁵ dans la salle dédiée aux spectacles de cirque. Elle proposait au spectateur de déguster

284 Voir le site de Julie Rothhahn via : <http://www.juliehhh.com>, site consulté le 18 février 2015.

285 Julie Rothhahn a longtemps collaboré avec le Manège de Reims. Un ouvrage, retraçant cette collaboration et les différents projets qui en sont issus, a été édité. Concernant ce projet, voir : Julie Rothhahn, *Spectaculinaire*, Reims, Manège de Reims/ESAD, 2015, p.36.

différentes préparations, posées sur des tables, à l'aide de couverts accrochés à des ballons gonflés à l'hélium. Cela rappelle la forme du *Buffet flottant*, mis en scène par La cellule (Becquemin&Sagot) à la galerie Fraich'attitude en 2004, brièvement présenté plus haut. Cet « espace » se rapprochait donc très clairement d'un buffet mis en scène par un *eating designer* : d'une part, le dispositif de commensalité permettait d'insister sur les notions d'échange et de partage autour de préparations culinaires, après un spectacle, et, d'autre part, les mets, présentés dans des verrines comme le font certains traiteurs, n'avaient pas été réalisés directement par l'artiste. Ces mets ne présentaient pas non plus d'étrangeté, pas de plasticité particulière. Ils étaient assez classiques par rapport à ce que propose un traiteur habituellement : une *panna cotta* salée au *pesto*, une salade de pâtes avec de la tomate, de l'artichaut, de la roquette et du parmesan et un *tiramisu* aux fruits rouges. Le design du dispositif de commensalité primait donc sur la cuisine et l'ingestion. Le travail sur le fond et la forme semblait alors séparé : dans certains cas, le *eating design* s'intéresserait donc plus à la création de formes qu'à celle de goûts.



Julie Rothhahn, *Ciao Balloon*, vue de l'installation, Manège de Reims, 2010. Source : site de Julie Rothhahn.

En décembre 2013, Julie Rothhahn créa, avec le studio de graphisme Plastac, l'installation-performance *Empreintes*²⁸⁶ pour le Manège de Reims. Celle-ci fut également présentée en décembre 2014 au Centre Pompidou à Metz. Il s'agissait d'une installation-performance d'une durée d'une heure, mettant en scène de manière fictive une chaîne de production de coques en chocolat blanc moulées à partir de fruits et posées sur un tapis roulant. Quatre performeurs, dont Julie Rothhahn, jouaient le rôle d'acteurs de cette chaîne de production. Des vidéos et des sons venaient rythmer cette installation afin de modéliser les différentes étapes de la

286 Julie Rothhahn, *op.cit.*, p.82

création des chocolats. À la fin de la performance, le public était invité à *customiser* les coques en chocolat blanc à l'aide de différents ustensiles et ingrédients puis à les ingérer ou les emmener chez lui. Certains éléments d'analyse sont à développer. Premièrement, ce travail met à jour le processus de création de manière fictive, ce que l'on ne voit pas d'habitude, ce qui reste caché en cuisine ou ici, dans un atelier de chocolatier. Un glissement est donc opéré de la cuisine à la salle de spectacle, deux univers sont juxtaposés par le biais de la fiction. Deuxièmement, il me semble possible d'affirmer qu'il s'agit d'une forme de performance qui se rapproche du théâtre : dans une salle obscure, un public assiste à un spectacle. Cette forme convie également tous les sens, en insistant sur le fait que la cuisine fait appel aussi bien au goût qu'à la vue, à l'odorat, au toucher et à l'ouïe : le spectateur assiste à un spectacle quasi total rappelant certains banquets futuristes que je présenterai plus loin dans cet essai. De plus, l'invitation du public à venir au centre de la salle, à *customiser* puis à ingérer les chocolats, met en avant la question de la rencontre, de la relation qui s'établit alors de manière claire entre le public, une installation et des acteurs, dont l'artiste fait partie.



Julie Rothhahn, *Empreintes*, spectacle culinaire et dégustation, Manège de Reims, 2013. Source : site de Julie Rothhahn.

Julie Rothhahn créa avec l'artiste sonore Raphaëlle Latini une autre performance intitulée *Morceau*²⁸⁷ présentée la première fois à La Passerelle, scène nationale de Saint-Brieuc, les 25, 26 et 27 mars 2010, puis au Manège de Reims les 12 et 13 mai 2012. Programmé comme un spectacle à différentes dates, cette performance consistait en la mise en scène de la préparation d'un disque microsillon 33 tours en chocolat, destiné à être écouté puis à être ingéré par un public. Un

287 *Ibid.*, p.94. Voir également le site dédié à ce projet : <http://www.morceau-performance.com/>, site consulté le 26 février 2019. *Morceau* a également donné lieu à de nombreux workshops permettant aux participants d'expérimenter les liens entre son et chocolat.

instrument, complexe d'ustensiles et d'ingrédients nécessaires à la réalisation de ce disque, était joué afin de produire différents sons. Ces sons, mixés par les artistes, composaient la bande du disque microsillon. Cette performance visait à mettre en relation cuisine et musique au sein d'un espace scénique mettant en lumière les deux performeuses. Pour le spectateur, l'expérience synesthétique était totale et convoquait tous les sens puisqu'il assistait visuellement et auditivement à la manipulation de l'instrument et était ensuite invité à goûter, à sentir et à toucher l'objet en chocolat produit. Les deux artistes transposaient, déplaçaient donc le travail du chocolatier dans un espace et sous une forme extra-ordinaire et théâtrale. Elles créaient ainsi un espace intermédiaire entre les disciplines, permettant de mettre en avant une recherche plastique différente en ce qui concerne l'utilisation de cette matière qu'est le chocolat dont le temps de préparation, relativement rapide, s'adapte bien aux temps du spectacle et de la performance.



Raphaëlle Latini, Julie Rothhahn, *Morceau*, performance sonore et gustative, détails : préparation du disque microsillon (à gauche), disque microsillon au moment de la dégustation (à droite), 2010. Source : site de Julie Rothhahn.

D'autres pièces de l'artiste mettent en avant la relation entre culinaire et théâtralité. La plupart des spectacles, performances ou installations conçus par Julie Rothhahn incluent du son, de la vidéo ou un travail d'éclairage, permettant de mettre en avant le culinaire. Par exemple, le 12 mars 2017, à la Fondation Espace Écureuil pour l'art contemporain (Caisse d'Épargne) à Toulouse, elle proposait une installation comestible intitulée *Extranoir* insistant sur la couleur noire afin d'évoquer sa « complexité symbolique et matérielle »²⁸⁸. Cette installation se présentait sous la forme d'une longue table sur laquelle étaient fixées des lampes éclairant les différents éléments noirs comestibles que le public pouvait ingérer, ceux-ci étant disposés sous la forme de tas ou sur des supports évoquant des

288 <http://www.juliehhh.com/portfolio/extranoir/>, site consulté le 18 février 2015.

reliefs montagneux. Les denrées comestibles étaient confectionnées à partir d'ingrédients de couleur noire (riz noir, lentille Beluga, sésame noir, citron noir d'Iran). D'autres, comme le chocolat noir, en réalité de couleur marron une fois fondu, semblaient témoigner de la difficulté « matérielle » à travailler cette couleur en cuisine.



Julie Rothhahn, *Extranoir*, installation comestible, Toulouse, Fondation Espace Écureuil, 12 mars 2017. Source : site de Julie Rothhahn.

Les lampes étaient dirigées de manière à créer une ombre portée sur le mur blanc qui se trouvait derrière, de façon à renforcer le caractère théâtral de l'installation.

Ces différents exemples montrent que Julie Rothhahn, tout comme Marc Bretilot et Marije Vogelzang lors de certains projets particuliers, s'est éloignée des applications industrielles du design pour se rapprocher d'applications artistiques en proposant ou en répondant à une invitation lancée par des salles de spectacles ou des centres d'art. Elle travaille donc aujourd'hui comme une designer devenue metteuse en scène, dans le sens où elle conçoit la proposition artistique qui sera présentée mais, souvent, ne réalise elle-même ni le son, ni la vidéo, ni les denrées culinaires. D'une certaine manière, ce déplacement est cohérent avec la méthode de conception utilisée dans le domaine du design puisqu'elle laisse à d'autres exécutants le soin de réaliser la pièce.

Ces pratiques du design, originellement appliquées à l'industrie agroalimentaire, ont donc opéré un déplacement vers un propos presque désintéressé de leurs valeurs marchandes, glissement rendu possible par une prise de conscience de la perméabilité entre les disciplines. Ces exemples témoignent donc du fait qu'ils existent des passages et des échanges entre les différents domaines des arts plastiques et des arts appliqués, entre l'art, le design et la cuisine. Cela renvoie à la question de la mise à jour d'un état d'indistinction dont faisait état Hal Foster. Fait contemporain, la cuisine peut donc se situer dans cet espace qu'il n'est pas possible de définir clairement mais qui favorise néanmoins les rapprochements entre les pratiques. Puisqu'elle touche à tous les aspects de notre société, elle est un vecteur favorisant les déplacements et l'apparition de pratiques nouvelles. Ainsi, plutôt que de parler d'indistinction entre les pratiques, car j'essaye de les distinguer,

il serait plus juste de parler de « déplacement » puisque, par exemple, ces pratiques nouvelles de designers déplacent les pratiques traditionnelles du design culinaire vers l'art. À ce titre, le *eating design* est une pratique déplacée qui, parfois, se confond avec certaines propositions artistiques que je présenterai dans la troisième partie de cet essai.

Partie II - Des pratiques artistiques à partir de la cuisine aux XX^{ème} et XXI^{ème} siècles

Dans une première partie, j'ai dressé un état des lieux de ce qu'est la cuisine aujourd'hui, tout d'abord en la définissant puis en traitant les différentes problématiques contemporaines permettant de situer ce moyen d'expression singulier dans notre société du travail. Dans cette deuxième partie, j'analyserai certaines pratiques artistiques incluant de la cuisine voire l'acte de cuisiner en lui-même. Ces pratiques sont inscrites dans des tendances artistiques historiques relativement récentes qu'il faudra brièvement rappeler. L'idée sera de mettre en avant les singularités de ces pratiques afin de révéler leurs différences par rapport aux activités de la cuisine évoquées dans la première partie de cet essai. Cependant, il me semble important de préciser que ces pratiques se situent au niveau d'une frontière entre art et cuisine, parfois perméable, et que certains débats se retrouvent dans les deux domaines.

1 / Une « plastique culinaire » en art ?

Le point de départ de cette partie est une réflexion à partir d'une exposition que j'ai rencontrée au fil de mes recherches documentaires. En effet, j'ai pris connaissance d'un ouvrage intitulé *Convivio*. Celui-ci accompagne l'exposition « Convivio (ou la plastique culinaire) » qui eut lieu au Centre d'art contemporain de l'Onde à Vélizy-Villacoublay dans les Yvelines du 2 avril au 2 juillet 2011²⁸⁹,

289 Une autre version de cette exposition, intitulée « Laetitia in convivio », eut lieu au Centre national de l'édition et de l'art imprimé (Cneai) à Paris du 12 au 19 juillet 2011. Il s'agissait essentiellement d'une exposition accompagnant la sortie de *Convivio*, présentant différentes œuvres et documents extraits de l'ouvrage. Elle consistait également « à inviter des artistes et des auteurs à produire un supplément qui pourra être ajouté à la publication. Le lecteur, l'amateur d'art ou le collectionneur pourra venir compléter son propre exemplaire de diverses pièces proposées par les artistes et les auteurs sollicités ». Voir : <http://www.cneai.com/evenement/#!/article-113>, site consulté le 14 juin 2017.

organisée par les commissaires Sophie Auger²⁹⁰ et Fabien Vallos²⁹¹. Ce livre, à la fois catalogue d'exposition et recueil de documents ou de textes regroupés ou conçus spécifiquement dans le cadre de l'exposition, a été publié en 2011²⁹². Cette exposition cherchait à mettre en avant « l'intérêt récurrent chez les artistes pour des processus qui sont liés à cette pratique quotidienne ou exceptionnelle, frugale ou spectaculaire, pénible ou jubilatoire, singulière ou collective »²⁹³ qu'est la cuisine. Pour comprendre et commenter le propos de cette exposition, il me semble important d'évoquer ce qui a déclenché la réflexion de Fabien Vallos autour de cette question de « la plastique culinaire ».

Dans l'introduction de cet ouvrage, Fabien Vallos fait référence à un texte de Félix Fénéon, figurant plus loin dans le catalogue²⁹⁴. Jusqu'à son utilisation pour le propos de cette exposition, cet écrit est resté relativement méconnu. Fabien Vallos remet ainsi à jour cet article intitulé « La plastique culinaire », publié en deux fois dans les numéros du 15 juillet et du 1^{er} août 1922 du *Bulletin de la vie artistique*²⁹⁵, soit près d'un siècle auparavant, dans un contexte évidemment différent et sur lequel je reviendrai lors de l'analyse de ce texte. Cet écrit semble important pour Fabien Vallos qui précise que ce « concept de "plastique culinaire" fut vraisemblablement proposé par Félix Fénéon »²⁹⁶ lui-même. Je précise d'emblée que, selon moi, ce texte est surtout significatif des discours de l'époque sur la cuisine et de son rapprochement avec les autres arts appliqués car il introduit une expression curieuse composée du substantif « la plastique » accolé à l'épithète « culinaire ». Que cherche-t-elle alors à qualifier ?

290 De 2008 à 2018, Sophie Auger fut responsable de Micro Onde, Centre d'art de l'Onde.

291 Fabien Vallos est docteur en Philosophie à l'Université Paris IV Sorbonne. Il est enseignant à l'École Nationale Supérieure de la Photographie d'Arles (ENSP) et à l'École Supérieure des Beaux-Arts d'Angers (ESBA TALM). Il est également directeur des éditions Mix, co-éditrices de l'ouvrage *Convivio*.

292 *Convivio*, Paris, Mix / Vélizy-Villacoublay, Centre d'art de l'Onde / Chatou, Cneai, 2011

293 *Op. cit.*, p.13

294 Félix Fénéon, « La plastique culinaire », in *op. cit.*, p.121-132

295 Félix Fénéon, « La plastique culinaire – I », in *Le Bulletin de la vie artistique*, 3^{ème} année, n°14, 15 juillet 1922 et Félix Fénéon, « La plastique culinaire – II », in *Le Bulletin de la vie artistique*, 3^{ème} année, n°15, 1^{er} août 1922, in *Le Bulletin de la vie artistique, 1919-1926*, Paris, Bernheim-Jeune, 1919-1926, p.321-324 et p.344-347

296 Fabien Vallos, « Introduction », in *op. cit.*, p.13

a / « La plastique culinaire » selon Félix Fénéon

Afin de mieux appréhender le texte de Félix Fénéon, il me semble premièrement nécessaire de donner une définition du terme « plastique », dans le domaine des arts. « Plastique » vient du latin *plasticus*, lui-même dérivé du verbe grec *plastikos* relatif à « l'art de modeler »²⁹⁷. Dans un sens contemporain du terme, l'adjectif « plastique » signifie « qui est apte à donner ou qui donne des formes et des volumes une représentation esthétique »²⁹⁸. En tant que substantif féminin, « la plastique » correspond donc à la « recherche de la beauté des formes ». Je ne retiendrai pas ce sens pour le substantif puisqu'il est curieusement lié, dans les différents dictionnaires, au domaine de la chirurgie esthétique. La « beauté des formes » s'applique dans ce cas au corps humain. Puisqu'elle concerne en réalité toutes les formes, je reformulerai la définition de « la plastique » de la manière suivante : il s'agirait de la recherche qui sert à donner ou qui donne des formes et des volumes une représentation esthétique. Rapportée à l'expression, « la plastique culinaire » serait donc cette recherche servant à donner ou qui donne des aliments préparés une représentation esthétique. En d'autres termes, elle correspondrait à « l'art de modeler les aliments afin d'en donner une représentation esthétique ». Cependant, cette définition pose encore un problème puisqu'elle suppose que les formes culinaires modelées ont une valeur esthétique, ce qui ne me semble pas vraiment pertinent. Le texte de Félix Fénéon peut permettre d'améliorer cette définition. Je précise qu'initialement la plastique culinaire ne concernait pas seulement les représentations sous forme de plats servis en assiettes. Il faut donc appréhender cette idée au sens large car la plastique culinaire prendrait en compte d'autres aspects liés à la cuisine, notamment les stratégies de présentation des aliments ainsi transformés.

Le texte de Félix Fénéon vous est présenté en annexe²⁹⁹. Celui-ci me semble anticipateur, dans le sens où il cherche à proposer une analyse « plastique » de certaines créations de l'ordre du culinaire, ce qui paraît inédit à l'époque. En effet, l'auteur y analyse les productions culinaires passées et présentes. Il imagine également un futur possible quant à l'évolution de ce qu'il appelle donc une

297 *Le Nouveau Petit Littré*, Paris, Garnier, Le Livre de Poche, 2009, p.1562

298 <http://www.cnrtl.fr/definition/plastique>, site consulté le 30 février 2018.

299 Voir p.354 et p.360.

« plastique culinaire ». Citant certains personnages célèbres tels que le pâtissier Antonin Carême et le cuisinier Auguste Escoffier, il commente brièvement les travaux culinaires mettant en relation sculpture et architecture d'un côté, cuisine et pâtisserie, de l'autre. Ce texte se divise en différentes parties, dont je commenterai les idées principales car celui-ci a été peu étudié. Il s'agira ensuite de préciser cette idée de « plastique culinaire » : qu'entend l'auteur lorsqu'il utilise cette expression ?

L'article de Fénéon commence par rappeler le temps « Jadis »³⁰⁰. Il cite les « pyramides de desserts » à la mode au XVII^{ème} puis au XVIII^{ème} siècle, évoque les différents « systèmes » afin de présenter les banquets sucrés composés de plusieurs mets (fruits, liqueurs, gelées, compotes et de nombreuses confiseries) posés sur des supports enduits de blanc d'œuf et recouverts de sucre, de chapelure, par exemple. De la vaisselle précieuse en porcelaine et en faïence venait compléter l'ensemble, le tout formant une construction architecturale sur laquelle on implantait des fleurs. Ces banquets étaient avant tout l'affaire des « ornemanistes » plus que des cuisiniers qui, cependant, réalisaient parfois des statuettes en « pâte à sucre et amidon coloré ». Fénéon rend ensuite hommage à Antonin Carême et à son ouvrage *Le Pâtissier pittoresque*³⁰¹, qui semble être le point de départ de son article sur la plastique culinaire. Dans ce recueil, Antonin Carême propose au lecteur cent vingt-cinq planches représentant des compositions architecturales qu'il dessina lui-même en évoquant, dans la suite de l'ouvrage, les différentes techniques de construction offertes aux pâtissiers pour les réaliser. L'article s'ouvre d'ailleurs sur une illustration montrant une « pièce de bœuf dressée par Antonin Carême, où l'on voit l'implantation des hâtelets »³⁰², c'est-à-dire une grosse pièce de bœuf décorée et disposée au centre d'un plat, autour de laquelle semble se trouver un accompagnement, peut-être des pommes de terre. Dessus sont piqués des hâtelets au sommet desquels figurent des chérubins portant une coupe de vin. Utilisés de manière récurrente par Antonin Carême, les hâtelets sont des dispositifs semblables à nos piques à brochette contemporaines sur lesquels sont plantés des ingrédients servant d'accompagnement aux différentes pièces de viande ou de poisson. Cette composition très sculpturale permet à Fénéon d'illustrer les pratiques décoratives qui avaient cours au XIX^{ème} siècle, soit la « plastique culinaire » ornementale, pour le dire autrement.

300 Félix Fénéon, *op. cit.*, p.321-323

301 Antonin Carême, *Le Pâtissier pittoresque*, Paris, Didot, 1815

302 Félix Fénéon, *op. cit.*, p.321. Cette illustration est extraite d'une planche figurant dans la cinquième partie du grand ouvrage d'Antonin Carême : Marie-Antoine Carême, *L'art de la cuisine française au XIX^{ème} siècle*, tome 3, Paris, chez l'auteur, 1833.

Le texte continue avec deux parties intitulées « La sculpture des cuisiniers » et « Technique de la sculpture des cuisiniers ». Il précise en introduction qu'il est nécessaire de « distinguer la sculpture des cuisiniers et la sculpture des pâtissiers (ceux-ci plutôt architectes) »³⁰³. Dans ces parties, il semble restreindre la pratique du « sculpteur-cuisinier » à la réalisation de socles thématiques sur lesquels reposent les mets, le plus souvent des pièces froides. Il évoque également la sculpture sur glace, qui est de nos jours, l'affaire des pâtissiers. Selon lui, la sculpture des cuisiniers est très ornementale et coûteuse, les socles demandant parfois « un mois de labeur ». Il évoque le nom de grands cuisiniers-sculpteurs tels qu'Édouard Nignon et Auguste Escoffier, qui n'officent plus. Dans la suite de ces parties, Félix Fénéon prend l'exemple de la graisse comme « moyen d'expression »³⁰⁴, terme qu'il utilise pour « matériau ». Il donne ainsi la recette servant de base à la confection des socles composés de graisse de rognons de mouton, de cire et de paraffine ou encore, pour plus d'élasticité, de panne de porc mélangée à de la cire, du sperme de baleine, de la stéarine³⁰⁵ et de la paraffine. Pour plus de brillance, il propose la recette de la brillantine, composée de gomme arabique ou de gélatine dissoute dans de l'eau, séchée puis grattée pour en faire une poudre qu'il est possible de teindre. Ces différentes recettes ne sont bien évidemment pas comestibles et s'apparentent à des formules industrielles. Elles prennent en compte les évolutions techniques et chimiques de l'époque, permettant de perfectionner cet art du socle en cuisine. La cuisine étant affaire de temps, l'auteur donne ensuite l'exemple d'une autre technique plus rapide appelée « pastillage »³⁰⁶ qui se retrouve encore aujourd'hui dans le travail pâtissier de la pâte à sucre, utilisée afin de recouvrir des gâteaux ou de former des roses et d'autres motifs. Fénéon propose ainsi une recette à base d'amidon, de gomme adragante³⁰⁷ et de paraffine, malaxés afin d'obtenir une pâte que l'on pourra mouler « en rosaces, mascarons, perles », « en personnages »³⁰⁸ ou

303 Félix Fénéon, *op. cit.*, p.323

304 *Ibid.*, p.344. En tant que plasticien, cela me fait penser au travail de Joseph Beuys à partir de la graisse mais une telle comparaison serait bien évidemment anachronique. Il faudrait chercher à savoir si Beuys avait à l'esprit ces techniques de réalisation.

305 Substance extraite du suif et qui sert à la réalisation des bougies.

306 Le « pastillage » est également le nom donné à cette « pâte à base de sucre, servant à la fabrication de pièces pour étalages et expositions ». Voir la définition dans l'ouvrage de CAP Pâtisserie suivant : Bernard Deschamps, Jean-Claude Deschaintre, *Le livre du pâtissier*, Paris, Delagrave, 2016, p.296. Il est également précisé que le pastillage « servait à la réalisation de pastilles », d'où son nom. Félix Fénéon fait d'ailleurs allusion aux pastilles Vichy dans ce passage.

307 Gélifiant et épaississant naturel obtenu à partir de la sève mucilagineuse extraite des plantes de la famille *Astragalus* originaires d'Asie de l'Ouest.

308 Félix Fénéon, *op. cit.*, p.345

bien étaler au rouleau dans le but de réaliser un socle. « Aux socles », écrit Fénéon, « convient une ornementation de fleurs » réalisées en cire, pétale à pétale. Cette pratique est encore présente de nos jours, bien que les pétales soient réalisés en pâte à sucre³⁰⁹. Il est curieux de noter que la question de la sculpture des cuisiniers, telle que la présente l'auteur, concerne le socle, c'est-à-dire le support et non le contenant et le contenu, l'assiette et le mets. Il ne se préoccupe donc pas du dressage des mets à l'intérieur de l'assiette mais s'intéresse à toute la partie ornementale, ce qui paraît superflu pour d'autres auteurs, comme je le remarquerai. Ainsi, la pratique du sculpteur-cuisinier est plutôt définie comme une pratique annexe qui ne concerne pas directement la cuisine, les recettes servant de base aux socles proposées par Fénéon n'étant d'ailleurs pas comestibles. La plastique culinaire vise donc à donner aux supports de présentation une valeur décorative.

La partie suivante, étonnement courte, s'intitule « L'architecture des pâtisseries ». Félix Fénéon propose d'observer « comment procède un pâtissier conscient de son rôle »³¹⁰ et établit une comparaison entre le travail du pâtissier et celui de l'architecte. Néanmoins, il faut noter que l'auteur ne s'intéresse pas aux pièces montées « faites de pain de Savoie et de nougat » ou au « gâteau de noce » en précisant qu'« il ne faut pas juger sur ces spécimens l'architecture des pâtisseries »³¹¹. Ainsi, la plastique culinaire ne concernait pas ces pâtisseries, ce qui paraît curieux aujourd'hui tant l'on sait la précision décorative apportée par les pâtisseries actuels au montage de ce type de compositions, comme les entremets par exemple. L'attention de Fénéon se focalise sur une technique particulière. En effet, il explique la méthode utilisée par les pâtisseries de l'époque pour créer certains décors. Celle-ci passe par le dessin sur papier, visant à établir « un plan d'architecte, grandeur nature, pour l'ensemble de l'édifice projeté, puis le plan minutieux de chacune de ses pièces constitutives, ou "panneaux" ». Une plaque de verre est ensuite posée sur le dessin et le pâtissier vient, à l'aide d'une poche à douille remplie de glace royale³¹², « à la façon d'un pinceau », retracer les contours du dessin visible à travers le verre. Une fois sec, le décor en glace royale est décollé du verre afin de former un panneau. Les différents panneaux sont ensuite agencés et collés entre eux à l'aide de la glace royale, comme un architecte assemble la maquette d'un bâtiment, en se reportant au

309 Bernard Deschamps, Jean-Claude Deschaintre, *op. cit.*, p.297

310 Félix Fénéon, *op. cit.*, p.345

311 *Ibid.*, p.346

312 Mélange composé de blanc d'œuf, de sucre glace et parfois de colorant alimentaire, utilisé pour napper ou décorer à la poche à douille certains gâteaux et que l'on laisse ensuite durcir à température ambiante.

plan d'ensemble. Ce passage concernant cette technique établit une analogie entre pâtisserie et architecture. Il n'est pas sans rappeler les architectures pâtissières et les techniques décrites par Antonin Carême dans *Le pâtissier pittoresque* ou par Urbain Dubois dans son *Grand livre des pâtissiers et des confiseurs* de 1883³¹³. Il insiste aussi sur le fait que, contrairement au cuisinier qui crée des supports non comestibles, le pâtissier produit des édifices qui le sont et sur lesquels sont agencés d'autres éléments également ingérables. La plastique culinaire, lorsqu'elle a trait à l'ingérable, se situerait donc davantage du côté de la pâtisserie que de la cuisine.

Enfin, l'auteur conclut son article par un paragraphe, « L'avenir », dans lequel il prône un rapprochement entre la discipline des cuisiniers et pâtissiers et, celle des sculpteurs et architectes. Il reproche également aux œuvres d'art leurs « durées impertinentes » et célèbre le « charme des choses périssables » que le spectateur-gôûteur serait enclins à « aimer, même imparfaites »³¹⁴. Affirmant que certains « collectionneurs recueillent les spécimens anciens de la plastique culinaire », c'est-à-dire des ouvrages ou des dessins de différentes pièces à cette époque, Fénéon pense qu'« il y aura dans les musées la section des pièces de pâtisserie, ville en miniature protégée par des globes de pendule lutés à leur piédouche ». Ainsi, il anticipe une entrée de la pâtisserie dans les musées en comparant les pièces pâtissières aux maquettes architecturales ou aux objets d'artisanat faisant déjà partie intégrante de certaines collections de musées, comme celle des Arts et Métiers de Paris, par exemple. Une telle entrée dans les collections permanentes ne s'est toujours pas réalisée aujourd'hui³¹⁵, l'éphémérité et le caractère périssable de l'alimentaire posant de nombreux problèmes évidents de logistique et de conservation.

Ce texte normatif, prescrivant aux cuisiniers et aux pâtissiers ce qu'ils doivent faire et comment ils doivent réaliser telle ou telle pièce, ne concerne donc que le seul domaine de la cuisine, relié maladroitement aux pratiques des sculpteurs et des architectes. Félix Fénéon fait certainement allusion à des pratiques de la sculpture et

313 Urbain Dubois, *Grand livre des pâtissiers et des confiseurs*, Paris, Dentu, 1883. Cet ouvrage est essentiellement composé de planches présentant les dessins de certaines pièces architecturales réalisés par l'auteur ainsi que les techniques pour les confectionner en matières pâtissières.

314 Félix Fénéon, *op. cit.*, p.347

315 Néanmoins, certaines expositions temporaires permettent de faire entrer des objets issus de la pâtisserie dans les musées. En 1978, par exemple, eut lieu au Musée des Arts et Métiers de Paris l'exposition « Sucre d'Art », dont le commissariat était assuré par l'artiste Dorothee Selz. L'idée était de réunir différents travaux d'artisanat réalisés en sucre, présentés comme des chefs-d'œuvre de la pâtisserie et de la confiserie issus de la culture populaire de différents pays.

de l'architecture qui auraient plus à voir avec le domaine des Arts et Métiers qu'avec celui des Beaux-Arts, à des pratiques passéistes de la sculpture et de l'architecture plus décoratives et ornementales qu'artistiques. Il est donc très étrange que le terme « plastique » vienne compléter son propos. À travers le commentaire de ce texte, il est donc facile de se rendre compte que la plastique culinaire ne concerne en rien l'art mais plutôt la technique. En fait, les productions des cuisiniers et des pâtisseries auraient des caractéristiques stylistiques, termes qui me semblent plus justes que l'utilisation de l'expression « valeur esthétique », reprenant en partie les propos développés dans la première partie de cet essai quant au « style » du cuisinier. Pour définir la plastique culinaire, il me semble qu'il faut recourir à un autre sens de la définition de « plastique », équivalent à « malléabilité, qui peut être modelé » en parlant d'une matière. La plastique culinaire, selon Félix Fénéon, correspondrait donc à l'ensemble des techniques consistant à modeler une matière alimentaire, malléable par essence, afin d'en faire ressortir des caractéristiques stylistiques et décoratives.

b / La critique de l'ornement en cuisine selon Adolf Loos

Si Félix Fénéon place la question de « la plastique culinaire » sous le signe du décoratif, de l'ornement et d'une comparaison avec des pratiques de la sculpture et de l'architecture, certains discours de l'époque sur la cuisine se situent à contre-courant. Sans pour autant utiliser le terme de « plastique culinaire », l'architecte autrichien Adolf Loos donne quelques éléments d'analyse quant à la cuisine dans son texte *Ornement et crime* datant de 1908³¹⁶. Dans ce court texte, l'auteur développe une critique de l'ornement en architecture qui se résume par ces mots issus de la préface de son ouvrage rédigée *a posteriori* en 1930 : « D'un combat de trente années, je suis sorti vainqueur. J'ai libéré l'humanité de l'ornement superflu. "Ornement", ce fut autrefois le qualificatif pour dire "beau". C'est aujourd'hui, grâce

316 Adolf Loos, « Ornement et crime », in *Ornement et crime et autres textes*, Paris, Payot & Rivages, 2003, p.59-71. Ce texte est le point de départ de la réflexion du théoricien Hal Foster pour son essai *Design et crime*, datant de 2002, que j'évoque à plusieurs reprises dans cet essai. Adolf Loos voyait un tournant éthique au début du XX^{ème} siècle en ce qui concerne l'omniprésence de l'ornement, notamment en architecture avec l'apparition des courants de l'Art nouveau et de l'Art déco. Dans un processus de pensée analogue, Hal Foster constate, au début du XXI^{ème} siècle, un tournant éthique en ce qui concerne l'omniprésence du *design*, à travers un effacement des valeurs entre les productions de l'art et celles issues du non-art, comme j'ai déjà pu le noter..

au travail de toute ma vie, un qualificatif pour dire "d'une valeur inférieure" »³¹⁷. « Ornement » semble alors être le synonyme de « décoratif » et condense tout le mépris que l'architecte avait pour ce type de pratiques superflues ne mettant pas en avant l'essence même des choses.

Pour exemplifier cette théorie critique de l'ornement, il est intéressant de remarquer qu'Adolf Loos, dans ce court essai, fait référence de manière récurrente à la cuisine afin d'élargir sa réflexion au-delà du domaine architectural. Pour commencer sa comparaison, il écrit : « quand je veux manger un morceau de pain d'épice, j'en choisis un tout lisse, et non pas tel autre qui représente un cœur ou un nourrisson emmailloté ou un cavalier surchargé d'ornements. L'homme du XV^{ème} siècle ne comprendra pas. Mais tous les modernes, eux, me comprendront »³¹⁸. Adolf Loos est donc résolument moderne. Il s'en prend aux pratiques du passé en faisant référence ici à une recette traditionnelle, celle des pains d'épice datant du Moyen-Âge et que l'on trouve encore dans certains pays d'Europe centrale, en Allemagne, en Autriche, en Croatie³¹⁹ ou encore dans l'Est de la France³²⁰. Il s'agit de biscuits secs nappés ou ornements de différents dessins réalisés à la poche à douille avec de la glace royale, parfois colorée. Ces pains d'épices sont différents du pain d'épice moelleux que l'on peut acheter dans les Flandres et dans la grande distribution, un pain d'épice sans ornement qui plairait davantage à Adolf Loos. L'auteur se trouve donc en opposition avec les propos de Félix Fénéon qui, de son côté, encense les travaux très ornementaux d'Antonin Carême et des pâtisseries de son époque. Adolf Loos continue en évoquant ses préférences en matière de plats de viande : « Les mets décoratifs des siècles passés, qui présentent toutes espèces d'ornements pour faire apparaître plus savoureux les paons, les faisans et les homards, produisent sur moi l'effet inverse. C'est avec effroi que je parcours une exposition ayant trait à l'art culinaire, quand je pense que je devrais manger ces cadavres d'animaux farcis. Je mange du roast-beef, pour ma part »³²¹. Bien qu'il

317 Adolf Loos, « Préface », in *op. cit.*, p.21

318 Adolf Loos, « Ornement et crime » in *op. cit.*, p.63

319 Les *licitar*, aussi appelés « cœurs de Zagreb », sont des pains d'épices en forme de cœurs décorés de dessins et de phrases, fabriqués dans le nord de la Croatie. « L'art du pain d'épices en Croatie du Nord » est classé au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis 2010.

320 En Alsace et en Moselle, la tradition des pains d'épice secs est intimement liée aux fêtes de la Saint-Nicolas qui ont lieu le 6 décembre de chaque année. Les pains d'épices sont souvent décorés d'un dessin à la glace royale à l'effigie du saint.

321 *Ibid.*, p.63. Adolf Loos, à travers ce plaidoyer pour cette plastique culinaire simple, se place dans une logique moderne, voire contemporaine, peut-être assez proche de ce que les cuisiniers de la *Nouvelle Cuisine* développèrent dans les années 1970 et dont l'un des commandements était : « Tu ne truqueras pas tes présentations ».

soit difficile de retrouver l'exposition à laquelle Adolf Loos fait référence, je peux toutefois imaginer facilement le contenu de celle-ci, certainement composée de tableaux représentant de grands banquets mettant en scène des pratiques courantes au Moyen-Âge et à la Renaissance, comme par exemple le fait de plaquer certaines volailles de feuille d'or afin de les rendre plus appétissantes ou encore les « banquets de sucre », grands buffets servis à la fin de repas et que les convives consommaient debout, ceux-ci étant composés de différents mets, la plupart du temps présentés sous forme de sculptures, amoncellements de diverses denrées sucrées. Tout cela s'oppose radicalement au roast-beef qu'évoque l'auteur, viande maigre, lisse et dépourvue de gras, morceau de bœuf brut simplement cuit au four, sans ornement.

S'il devait exister à l'époque une querelle entre les anciens et les modernes en cuisine, Adolf Loos ferait partie des modernes. Il qualifie d'ailleurs les passéistes de « retardataires », ceux qui « apprécient mieux le faisan auquel le cuisinier travaille à longueur de journée »³²². Le moderne quant à lui, qualifié d'« homme du XX^{ème} siècle », « peut couvrir ses besoins avec un capital bien moindre, et donc épargner. Le légume à son goût sera simplement cuit à l'eau et nappé d'un peu de beurre. Tel autre ne le trouvera aussi bon que s'il est accompagné de miel et de noix et accommodé par quelqu'un durant des heures. Les assiettes ornementées sont très coûteuses, tandis que la vaisselle blanche dans laquelle l'homme moderne trouve savoureux de manger est bon marché. L'un fait des économies, l'autre des dettes »³²³. La dimension économique de la cuisine est ici soulevée par Adolf Loos sous deux aspects. Premièrement, elle concerne l'économie de moyens, l'auteur proposant de réduire le nombre d'heures de travail du cuisinier qui consacre sa vie à confectionner et à laisser mijoter des plats durant des heures, en insistant sur ce qui va de pair, la simplicité des accompagnements. Toutefois, cet aspect est encore vérifiable aujourd'hui dans le domaine de la cuisine professionnelle, certains cuisiniers et pâtisseries passant des heures sur une seule et même réalisation fastidieuse, comme les pièces montées ou encore le fameux « gigot de sept heures », recette devenue expression pour qualifier un travail laborieux. Secondement, la question financière est soulevée, Adolf Loos partant du principe que tout ce qui est simple permet de faire des économies. En effet, on imagine facilement que faire cuire soi-même un légume dans de l'eau puis y ajouter du beurre est une action simple et qui revient moins cher que de confier la tâche à un cuisinier payé dans ce cadre et qui ajouterait d'autres ingrédients certes plus nobles mais plus coûteux. Il prend enfin

322 *Ibid.*, p.64

323 *Ibid.*, p.65

l'exemple de la vaisselle en préférant une assiette lisse et sans qualité particulière à une autre qui serait susceptible de devenir un objet d'artisanat précieux. Dans le langage courant, on qualifierait aujourd'hui une assiette blanche d'« épurée », « rendue pure par élimination des éléments ou des corps étrangers »³²⁴, semblable à ce que l'on peut trouver dans les grandes enseignes de décoration comme Ikea, et de « chargée », une assiette qui, à l'inverse, serait décorée de manière excessive.

Toujours dans la lignée de cette même critique quant à l'économie du repas, il ajoute, à propos d'un événement particulier : « je peux me réjouir de la fête du "Gschnas" au Künstlerhaus, sachant que le décor, dressé en peu de jours, s'enlève en un seul. Mais lancer des pièces d'or au lieu de gravillons, allumer une cigarette avec un billet de banque, pulvériser une perle pour la boire, voilà qui produit un effet inesthétique »³²⁵. Dans ce dernier extrait, si Adolf Loos apprécie l'économie des moyens utilisés pour réaliser le décor de la fête du « Gschnas »³²⁶, il n'en va pas de même pour certains événements qui se déroulèrent au cours de la soirée. En effet, ils produisent selon lui un « effet inesthétique », il me semble pour deux raisons : « lancer des pièces d'or au lieu de gravillons » ou « allumer une cigarette avec un billet de banque » sont deux actions d'une part, coûteuses et, d'autre part, spectaculaires, qui ne vont pas dans le sens d'économies financières et de moyens prônés par Adolf Loos. Le cas particulier de l'action consistant à « pulvériser une perle pour la boire » est intéressant dans cette partie de l'analyse puisqu'il fait référence à la légende selon laquelle Cléopâtre, au terme d'un dîner avec Antoine, aurait dissout une des deux plus grosses perles du monde, qu'elle portait en guise de boucles d'oreilles, dans un vase contenant du vinaigre. Elle but ensuite la perle une fois dissoute. Cette histoire racontée par Pline l'Ancien dans les *Histoires Naturelles*³²⁷ est sans doute à l'origine de cette expérience spectaculaire qu'évoque Adolf Loos. Une perle qui se dissout dans du vinaigre est une expérience, une réaction chimique brute qui pourrait être reprise par les cuisiniers contemporains

324 <http://www.cnrtl.fr/definition/%C3%A9pur%C3%A9>, site consulté le 18 janvier 2017.

325 *Ibid.*, p.69

326 Dans une annexe de cette édition se trouve une définition du « Gschnas » à la Künstlerhaus : « à la lettre « Maison des artistes » [...] servant à des expositions de peinture. Les fêtes qui s'y donnent, baptisées "Gschnas" (un mot qui désigne des déchets de toutes sortes), tournent souvent à la farce ». Voir : Adolf Loos, *Ornement et crime et autres textes*, édition traduite et présentée par Sabine Cornille et Philippe Ivernel, Paris, Payot & Rivages, 2003, p.213.

327 Cette référence à Pline (NH 9.120) est citée dans un article analysant cet épisode de la vie de Cléopâtre. Voir : Maria Teresa Schettino. « La boisson des dieux. À propos du banquet de Cléopâtre », in *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. 32, n°2, Besançon, Presses Universitaires de Franche-Comté, 2006. p.59-73.

adeptes de la cuisine moléculaire ou par certains artistes³²⁸. Bien évidemment, écrire que Cléopâtre était adepte de la cuisine moléculaire serait anachronique. Néanmoins, par sa dimension expérimentale, cet acte va dans le même sens que les différentes expérimentations proposées par le chimiste Hervé This. Quoi qu'il en soit, il semble qu'Adolf Loos n'apprécie pas ce type de démonstrations mettant en avant le caractère spectaculaire de certaines réactions chimiques et prône donc une esthétique de la simplicité quant à la présentation du culinaire.

L'étude de ces extraits du texte *Ornement et crime* pourrait paraître anecdotique, les propos d'Adolf Loos sur la cuisine étant assez succincts. Ils ont d'ailleurs été peu, voire jamais discutés. Néanmoins, il me semble qu'ils témoignent d'une certaine conception et de l'évolution des pensées quant aux pratiques alimentaires et techniques culinaires au début du XX^{ème} siècle, au même titre que le texte de Félix Fénéon, bien que fondamentalement opposés sur le fond : l'un discutant une plastique culinaire complexe, décorative et ornementale qui concerna d'ailleurs très peu les denrées ingérables ; l'autre militant pour une plastique culinaire de la simplicité et de l'économie.

c / « Convivio », redéfinir « la plastique culinaire » ?

L'exposition « Convivio » cherchait à mettre en avant « l'intérêt récurrent chez les artistes pour des processus qui sont liés à cette pratique [la cuisine] quotidienne ou exceptionnelle, frugale ou spectaculaire, pénible ou jubilatoire, singulière ou collective »³²⁹. « Convivio » se présentait « selon quatre modes, une exposition avec des travaux de douze artistes, une vitrine d'objets et de documents, un livre - la présente édition - et des interventions [...] (conférences, rencontres, dîners, banquets) ». L'exposition rassemblait à la fois des travaux d'artistes jouant sur la représentation alimentaire ou sur la cuisine effective, avec notamment les œuvres de Nicolas Boulard et d'Inès Lechleitner dont j'analyserai les travaux dans la troisième partie de cet essai ; des travaux utilisant « la plastique culinaire » telle que définie par Félix Fénéon, comme point de départ, plus ou moins clair, d'une recherche artistique, avec par exemple une œuvre de Ben Kinmont que j'analyserai dans le paragraphe suivant ; et enfin, des travaux concernant l'idée de l'adresse au

328 Voir, par exemple, le projet (*Monument en haute dilution (Le Louvre 15CH)*) de Laurent Duthion, p.326.

329 *Ibid.*, p.13

spectateur étrangement mise en avant sans rapport avec la cuisine, avec par exemple un portrait photographique de l'artiste Olivier Bardin regardant le spectateur droit dans les yeux. « Convivio » était avant tout conçue comme un lieu de convivialité et d'échanges autour des processus communs liés à la cuisine au sens très large, certaines pratiques ne prenant en compte que quelques aspects liés mais très éloignés de la cuisine en elle-même. En fait, « Convivio » semblait avant tout concentrer les recherches de Fabien Vallos par le moyen de l'exposition, qui elle-même devenait un moyen d'effectuer ses recherches.

Concernant l'idée de « plastique culinaire », Fabien Vallos reprend le « constat de la "durée impertinente" des œuvres d'art »³³⁰ présenté par Félix Fénéon, expliquant que celui-ci a été le point de départ de l'exposition « Convivio » afin de constituer un corpus d'œuvres. Il voit plutôt dans cette critique passéiste « la possibilité de repenser, près d'un siècle plus tard, cette figure du culinaire dans les œuvres ». Il précise également que « si le point départ de cette exposition est la plastique culinaire, il faut saisir qu'elle n'en est pas le sujet »³³¹. Ainsi, la « plastique culinaire » devenait un prétexte lointain à la construction d'une exposition autour des notions de festivité, de célébration et d'adresse, des thématiques liées au culinaire et qui sont chères à Fabien Vallos³³².

Telle que la présente Fabien Vallos, « la plastique culinaire » concernerait davantage des propositions artistiques contemporaines très différentes et qui n'ont rien à voir avec l'aspect décoratif et les techniques des productions culinaires et pâtisseries étudiées par Félix Fénéon. L'utilisation de cette expression et ce rapprochement me semblent donc problématiques, témoignant d'un problème de discours de l'exposition. Pour l'auteur, « la plastique de ce qui a trait à la cuisine est avant tout un processus d'exploration de nos espaces communs, de l'expérience de la satisfaction et de l'expérience de la célébration »³³³ qui sont des thématiques très éloignées des préoccupations du texte de Fénéon. Même si Fabien Vallos y fait référence, il tire cette expression hors de son contexte d'origine et convoque donc la plastique culinaire afin de faire se rencontrer des œuvres hétérogènes qui n'ont, pour certaines, pas grand-chose à voir avec la cuisine. Ce rapprochement ne me semble donc pas très convaincant et il aurait peut-être fallu proposer une autre terminologie

330 Fabien Vallos, « Introduction », in *op. cit.*, p.13

331 *Ibid.*, p.15

332 Voir : Fabien Vallos, *Théorie de la fête : festivité, inopérativité et désœuvrement*, thèse soutenue en 2010 à l'Université Paris IV – Sorbonne, sous la direction de Georges Molinié.

333 Fabien Vallos, « Introduction », in *op. cit.*, p.13

permettant de rassembler ces œuvres. Ainsi, la plastique culinaire ne concerne, selon moi, que la cuisine et il me semble impossible d'adapter ce concept à des propositions artistiques. En fait, avec cette exposition, Fabien Vallos a souhaité mettre en avant les qualités esthétiques des composantes culinaires, plus ou moins proches de la cuisine, contenues à l'intérieur de certaines propositions artistiques contemporaines. J'en conviens, il est possible d'analyser les qualités esthétiques de certaines composantes culinaires à l'intérieur des propositions artistiques de plasticiens, comme je l'analyserai dans la suite de cet essai. Néanmoins, celles-ci ne peuvent être comprises sous le prisme de « la plastique culinaire » qui ne concerne que la cuisine et correspond donc à cet ensemble de techniques consistant à modeler une matière alimentaire, malléable par essence, afin d'en faire ressortir des caractéristiques stylistiques et décoratives, telle que définie plus haut à partir des textes de Félix Fénéon.

Je conclurai cette partie en analysant une œuvre présentée dans le cadre de l'exposition « Convivio » sous forme d'archives. Celle-ci prend la « plastique culinaire » comme prétexte théorique au développement d'un projet plus étendu permettant d'actualiser l'expression sous une forme convaincante. Le texte de Félix Fénéon a donc inspiré l'artiste Ben Kinmont³³⁴ pour une de ses œuvres datant de 2009, intitulée *On becoming something else* ou *Devenir autre chose* en français. Plus précisément, le point de départ de ce projet se trouve être la même phrase qui a attiré l'attention et qu'a détourné Fabien Vallos : « Ce que nous reprochons aux œuvres d'art, c'est leur longévité impertinente. En graisse de mouton ou en pastillage, et parées ainsi du charme des choses périssables, elles nous trouveraient plus enclins à les aimer, même imparfaites ». Au départ, l'artiste a rédigé sept courts textes, ou « paragraphes » selon les mots de Ben Kinmont, correspondant à une partie de la biographie de sept artistes différents « que la pratique de l'art a finalement éloignés du monde artistique et menés vers de nouveaux systèmes de valeur »³³⁵ dont Lygia Clark devenue psychothérapeute, par exemple, et d'autres qui sont devenus médecin, politicien, activiste ou fermier, en continuant toutefois une pratique mais qui ne relève plus de l'art puisqu'ils sont « devenus autre chose ». En fait, il s'agit d'artistes qui se sont tournés vers d'autres « faire », non-artistiques.

334 Ben Kinmont est un artiste américain né en 1963 à Burlington dans le Vermont.

335 *Project series : Félix Fénéon*, Sebastopol, Antinomian Press/ Paris, Centre Pompidou, 2014, p.6. Disponible également via : http://www.airdeparis.com/artists/ben-kinmont/benkinmont2014/09_becoming/feneon14.pdf, site consulté le 20 février 2018.

DEVENIR AUTRE CHOSE

21 octobre au 23 novembre 2009 :: Le nouveau festival du Centre Pompidou :: Paris

« Ce que nous reprochons aux œuvres d'art, c'est leur longévité impertinente. En graine de moulin ou en pastillage, et parées ainsi du charme des choses périssables, elles nous trouveraient plus enclins à les aimer, même imparfaites. » – Félix Fénéon, *La Plastique Culinaire*, 1922.

LES SEPT PARAGRAPES CI-DESSOUS décrivent le travail de sept artistes. Ils se sont tous engagés dans une pratique artistique qui les a finalement éloignés de la sphère artistique, pour les emmener vers quelque chose de différent. Dans certains cas cela s'est avéré être permanent, et dans d'autres cas, temporaire. La cuisine est l'art de transformer des ingrédients en quelque chose d'autre qui se dégoûte et se partage. Pour ce projet, les ingrédients se transforment en une représentation de la pratique artistique et le repas rend hommage à la décision de l'artiste de quitter le monde de l'art.

Chaque des recettes ci-dessous a été conçue par un chef parisien différent. En discutant avec les chefs, nous avons analysé ce qui rendait ces recettes et leur représentation possibles ou impossibles. Nous avons aussi évoqué l'histoire de leur illustration la plus flamboyante, la pièce montée, sculpture comestible, sucrose ou salée, que les chefs élaboraient pour représenter des événements passés et différentes formes architecturales. Bien que la tradition de la pièce montée remonte au 17^e siècle et se perpétue aujourd'hui, elle a atteint son apogée au cours du 19^e siècle avec les recettes d'Antoine Carême et d'Hubert Dubouffé. Dans le cadre de cette collaboration, j'ai demandé à chaque chef de sélectionner l'un des sept paragraphes et d'élaborer une recette qui le représenterait. Lors de ce processus je leur ai accordé une entière liberté. Je leur ai également demandé d'inclure ce plat au menu de leur restaurant et de proposer à leurs clients pendant la durée du Festival. Ci-dessous les noms des restaurants participants et leurs coordonnées.

Dans l'espace d'exposition du Centre Georges Pompidou, en plus de cette affiche, je distribuerais un essai de Félix Fénéon intitulé *La Plastique Culinaire*. Publié par Antonin Press, préfacé par Fabien Vallois et traduit vers l'anglais par Rachel Siffels, l'essai de Fénéon a été publié pour la première fois en 1922. Il dénonce l'une des plus anciennes chroniques sur la pièce montée et ses chefs, qui étaient selon Fénéon « les sculpteurs et architectes à menu blanc ». L'ouvrage de Fénéon sera distribué gratuitement et affiché aux côtés d'une vitrine exposant les livres de cuisine auxquels Fénéon fait référence dans son texte.

Parfois on comprend ce qui est un regard de ce qui reste : on peut aussi comprendre ce qui reste au regard de ce qui est parti. Dans le monde de l'art les histoires sont fertiles, par ceux et au sujet de ceux qui sont restés. Pourtant certains artistes ont pris des décisions pertinentes qui les ont amenés à quitter le monde de l'art, et ces décisions sont particulièrement significatives à l'égard de l'histoire de l'art. Je parle d'artistes qui ont quitté les systèmes de valeur du monde de l'art au travers de leur pratique, et sont alors devenus autre chose que des artistes. Les paragraphes ci-dessous sont des exemples de ces départs. Je les ai écrits pour ceux d'entre nous qui sont partis ou qui sont sur le départ, pour leur rappeler qu'ils ne sont pas seuls.

Réunions familiales des coriandres & de la poule

Chef Robert Vifian :: Tan-Dinh
60 rue de Verneuil 75007 :: 01 45 44 04 84
Tous les soirs sauf dimanche

Rôti d'œuf mollet, royal de Mornav, tuile de parmesan, jus crémeux d'épinards

Chef Yves Camillebon :: Le Comptoir du Relais
9 Carrefour de l'Odéon 75006 :: 01 44 27 07 07
Tous les soirs sauf samedi et dimanche

Cru tassé aux agrumes japonais

Chef Olivier Comus :: Chapeau Melon
92 rue Rebeval 75019 :: 01 42 02 68 60
Tous les soirs sauf lundi et mardi du 18.10 au 22.11

Poulpe de Santaña au cacao et pimenton

Chef Raquel Caréna :: Le Baratin
5 rue Joubert-Rouze 75020 :: 01 45 49 59 70
Tous les soirs sauf dimanche et lundi

Betterave en croûte de sel gris de Guérande

Chef Alain Passard :: L'Arpège
84 rue de Varenne 75007 :: 01 47 05 09 06
Tous les jours sauf samedi et dimanche
www.alain-passard.com

Sashimi de filet de bœuf Yogi et cœur de palmier frais

Chef Jérémie Rosenbois :: Cru
7 rue Charlemagne 75004 :: 01 40 27 81 84
Tous les soirs sauf dimanche et lundi
www.restaurantcru.fr

King crabe en gelée royale

Chef Inaki Aizpitarte :: Le Chateaubriand
129 avenue Parmentier 75010 :: 01 45 57 45 95
Tous les soirs sauf dimanche et lundi

Psychologue. Léa Clark a commencé sa carrière avec du noir et du blanc au milieu des années 1990, principalement des peintures, lesquelles se sont transformées en œuvres que le spectateur pouvait saisir. La rencontre de sa femme et de son épouse entre les deux a toujours été présente dans ses œuvres, à travers les concepts de la ligne et du fond, de l'art et de l'objet. Dans son pays d'origine, Léa vivait traditionnellement l'art entre le contexte individuel et le contexte politique, et à l'approche de la situation politique s'est associée, elle a été forcée de partir à l'étranger. C'est alors qu'elle a commencé à créer ses objets participatifs dotés de pensées généralement avec ses étudiants et des passants anonymes. Les objets mettaient le monde de l'art en question : on était leur seul dépendant charnel et de leur usage et de leur manipulation, position peu commune face à une œuvre du monde de l'art créée, se dégage. Finalement, quand elle a pu retourner dans son pays vers la fin de sa vie, elle s'est entièrement dédiée au soin d'autrui comme psychologue.

Ferrier. Hans de Vries s'est intéressé à l'écologie et à son impact sur la vie de chacun dès 1968. L'œuvre explore différents moyens de documentation sous forme de photographies et de textes à partir desquels le spectateur pouvait percevoir la dimension de l'art et sa relation à la nature. Certains de ses premiers projets concernaient la culture de produits alimentaires et l'observation du comportement des animaux de sa ferme. Il se concentra également à l'étude de l'agriculture biologique, à l'agriculture et à l'élevage de chevaux destinés aux concours annuels. Après avoir longtemps voulu faire comprendre son œuvre dans l'espace d'exposition, il a abandonné la photographie en 1973 pour se consacrer aux écritures d'un journal intime. À la fin des années 1970, Hans a consacré de plus en plus de temps à élever les vaches de sa ferme et finalement il devint agriculteur. « Notre vie de fermiers n'a jamais été programmée, elle s'est progressivement imposée ».

Artiste. Pour Jon Henricks et Jean Toche, tout était de l'art. Leur activité artistique au sein du LAGM (Gallerie Air Arneum Group) consistait à critiquer le soutien des institutions et des politiques à la guerre du Vietnam. Ainsi, ils tentèrent de sauver le vie de Michael X, poète révolutionnaire avoué d'avoir assassiné un homme à l'étranger. Quand le procès fut reconnu coupable et condamné à mort, le LAGM déplaça son activité artistique à sa défense. Ils rassemblèrent des artistes et des écrivains autour d'une pétition pour obtenir la grâce du poète révolutionnaire par la Grande-Bretagne. En vain, puisque Michael X fut exécuté le 16 mai 1972. Quand, des années plus tard, il a été interrogé sur cet événement, Jon a reconnu que, même si tout est ou peut être considéré comme de l'art, tout projet essaie d'être artistique et il avait pour objectif que de sauver une vie.

Politicien. Parallèlement à sa collaboration en 1960 avec un groupe d'artistes new-yorkais underground, Hans Fennamp s'intéressa à la dimension des groupes et à ses processus sociaux et politiques. Ses premières œuvres, qu'il nomma « œuvres d'influence » suggéraient directement une idée à une personne qui réalisait une œuvre sans être consciente de l'influence de Hans. L'impact manipulateur de ce travail le conduisit à s'engager en politique « où l'influence et le concept sont compatibles ». En 1970, il fut élu maire d'un village et fut alors l'occasion de mettre en application son intérêt pour les femmes et les structures collégiales au sein d'un contexte électorallement politique. Il lui est arrivé que le village ne survive finalement sur la base des taxes alors en vigueur. Il proposa donc sa démission et son rattachement à la ville voisine. À la fin de son mandat de deux ans, la ville avait accepté son idée et le village cessa donc d'exister.

Travailleur social. Laurie Passard était une de mes amies. Elle se battait avec beaucoup de sincérité contre l'institutionnalisation de sa pratique. Elle commença à travailler en restaurant des déjeunés dans une galerie, ce faisant attirant que les propriétaires de celle-ci et rassurant par les couleurs le chant de notre façon impossible. Laurie faisait des choses incroyables pour aider ses amis artistes (souvent si cela nous était parfois impossible). L'œuvre à l'arrivée de faire de l'art avec des objets, c'était pour s'intéresser de plus près aux personnes qui travaillaient dans les lieux d'exposition. En 1991, elle s'est même installée dans un musée où elle a vécu quelque temps sur les conseils d'un ami. Ce genre d'engagement institutionnel a eu un effet honnête, et elle a consacré son énergie à l'aide d'un ami alors qu'il vivait devant le musée. Après ce projet, Laurie s'est occupée d'enfants délaissés, et est devenue assistante sociale.

Professeur de yoga. Gretchen Faust était également une amie, qui travaillait comme artiste et critique pendant les années 1980 et 1990, sous elle une pratique artistique devait impliquer de travailler médias différents, sous la performance. Certaines de ses œuvres étaient des installations audibles et invisibles qui pouvaient être vues par les spectateurs. Plus, en collaboration avec Kevin Warden, elle a créé des objets destinés à l'intégration et la connexion avec les autres. Par exemple, ils ont construit dans un musée un outil de communication fabriqué à partir de tubes de cartons recyclés dans la rue. Les tubes étaient connectés les uns aux autres à travers le musée, ce qui permettait à deux personnes de communiquer sans se voir. Après l'exposition, les tubes sont retournés à l'état de connecté dans la rue. Le projet consistait à une série de mobilier fabriqué pour la pratique du sexe tantrique. Gretchen avait alors commencé à rendre le yoga de façon possible depuis quatre ans avec différents professeurs à New York, puis en Inde. Finalement, elle a quitté le monde de l'art et a prêté ouvrir un centre de yoga.

Médecin. C'est de la temporalité des projets que naissent les questionnements. Bridget Bambara était tout d'abord intéressée à la fonctionnalité de certains produits, de la création à l'impression, puis elle a développé une association à l'art non-hierarchique dans ce projet artistique. À partir de là, elle a organisé des groupes de discussion, de forums ou les gens pouvaient partager leurs expériences et leurs préoccupations. Le dernier groupe avait abordé les questions de santé. Lors de sa formation Bridget s'intéressait particulièrement à l'auto-régulation et à la façon dont les gens tentent de résoudre des problèmes personnels pour donner un sens à leur vie. Mais alors qu'elle cherchait à avoir un impact durable sur les participants, elle a réalisé que la hiérarchie de son propre engagement ainsi que sa position et tant qu'elle était auto-déterminée se voyait à coordonner à la communauté. En réponse à ces projets passés, Bridget me confia : « quelque chose qui existe de façon durable ne peut exister dans le monde de l'art, mais peut être abordé de façon artistique ». Finalement, en 2008, elle a commencé à travailler en tant que stagiaire dans un centre de soins paramédicaux de Berkeley et est désormais inscrite en faculté de médecine.

La réservation est indispensable. Les recettes sont disponibles sous réserve d'arrivage du marché ou du jardin. En vue d'une future publication, nous les participants sont invités à envoyer des photographies de leur repas à outcomedingsomethingelse@airdeparis.com

Projet Ben Kinmont :: Production, Centre Pompidou, en coopération avec Air de Paris et Linda Grabe :: Photographie, Bruno Serradogno
Merci aux artistes qui ont participé à ce projet et aux amis qui m'ont soutenu tout au long de son élaboration.
5 000 exemplaires tirés en offset pour Antonin Press par Fiedling Graphique, Rixheim, octobre 2009



Ben Kinmont, *On Becoming Something Else*, menu en version française, Paris, Le nouveau festival du Centre Pompidou, 2009. Source : galerie Air de Paris.

La présentation de ce projet se fit en deux étapes car il était prévu « pour exister dans deux situations différentes ». Il fut tout d'abord présenté dans un cadre privé, lors d'un dîner entre amis donné le 21 septembre 2009 dans le restaurant Chapeau Melon à Paris, organisé avec le soutien de la galerie Air de Paris. Pendant ce dîner, l'artiste donna aux invités « une brochure sur laquelle figuraient ces paragraphes au côté des noms des recettes et du texte de Fénéon ». Les convives devaient ensuite choisir le plat qu'ils souhaitaient déguster. Proche de l'artiste, Fabien Vallos fut invité à participer à cette première étape du projet comme théoricien mais également comme « cuisinier amateur » et à « créer sept plats et sept recettes pour un dîner de trente-cinq convives »³³⁶. Avec Ben Kinmont et un autre artiste, Jérémie Gaulin, ils réalisèrent et servirent les plats commandés durant la soirée, s'improvisant cuisiniers l'espace de quelques heures. Cette brigade éphémère semblait bien organisée, comme dans la restauration : Fabien Vallos était chef, Jérémie Gaulin, sous-chef, et Ben Kinmont s'occupait du service en salle. Il pouvait ainsi « gérer son restaurant » et son projet.

Ben Kinmont a ensuite travaillé avec sept chefs parisiens en leur soumettant les sept paragraphes biographiques et en discutant avec eux le texte de Fénéon. Chacun d'eux dut ensuite transposer un paragraphe en le représentant sous la forme d'une recette conçue comme un hommage à ces artistes « devenus autre chose ». L'idée était de mettre en lien un mets, éphémère par essence, et la carrière artistique, également éphémère, de ces artistes ayant arrêté leurs pratiques, deux éléments qui n'ont donc pas une « longévité impertinente ». La deuxième étape, résultant de ce travail de concertation avec des cuisiniers, fut présentée dans un cadre public et institutionnel lors du Nouveau festival du Centre Pompidou du 21 octobre au 23 novembre 2009, toujours en collaboration avec la galerie Air de Paris. L'exposition qui eut lieu au Centre Pompidou présentait une affiche³³⁷, synthèse rédigée du projet sur laquelle figurait également les notices biographiques des artistes en regard des plats et des adresses des restaurants où ils étaient servis pendant la durée du festival. Étaient aussi présentés le texte de Félix Fénéon et, sous vitrine, un ensemble de

336 <https://devenir-dimanche.org/on-becoming-something-else/>, site consulté le 20 février 2018. *Devenir Dimanche* est « un projet de recherche et un projet artistique initié en 2007 par Fabien Vallos ». Fabien Vallos développe une pratique personnelle mêlant art et recherche théorique qui se traduit par l'organisation de banquets, rassemblant des dizaines de convives. Les banquets, organisés autour de différents thèmes, sont avant tout prétextes à la festivité. Ce projet consistant, conçu comme une archéologie de la forme du banquet, est donné à voir *via* : <https://devenir-dimanche.org/banquets/>, site consulté le 20 février 2018.

337 L'affiche est disponible *via* : http://www.airdeparis.com/artists/ben-kinmont/benkinmont2014/09_becomingPompidou/becomingPompidou.html, site consulté le 20 février 2018.

livres de cuisine anciens que le critique d'art avait mentionné dans ses articles. Le texte de Fénéon était également donné aux visiteurs de l'exposition. Avec ce projet, Ben Kinmont établit alors un parallèle entre des carrières artistiques éphémères, d'autres disciplines et des plats présentés temporairement à la carte d'un restaurant. Il insiste ainsi doublement sur l'idée de déplacement des valeurs, d'une part, puisque les artistes convoqués ne produisent plus d'œuvres mais des travaux qui appartiennent à la sphère du non-art, et d'autre part, en invitant les spectateurs à quitter l'espace d'exposition afin de « choisir dans quel restaurant ils veulent aller », à « choisir un plat qui représente un paragraphe » et « combien ils vont dépenser en fonction de leur budget »³³⁸. D'une certaine manière l'exposition devenait « autre chose », un moment convivial partagé autour d'un repas créé par un chef : le projet se poursuivait ainsi hors de l'art, les éléments étant reliés entre eux grâce à la question des « faire » artistiques et non-artistiques avec comme prétexte la cuisine, « faire » également mis en avant.

Ainsi, avec ce projet, Ben Kinmont semble avant tout convoquer l'expression « plastique culinaire » pour développer un travail avec des chefs cuisiniers qui, puisqu'ils travaillent dans le domaine de la cuisine, utilisent des techniques afin de modeler la matière alimentaire pour lui donner des caractéristiques stylistiques. Ben Kinmont semblait donc reprendre la définition première de la plastique culinaire, telle que présentée par Félix Fénéon, en l'actualisant à partir de productions contemporaines de chefs. La plastique culinaire devenait un prétexte à la construction d'une situation de rencontre entre un spectateur et différents objets, éphémères (les mets et les carrières artistiques de ces artistes) ou immuables (les textes), au sein d'un projet documentant et reliant différents « faire ».

Cette partie a eu pour objectif de définir « la plastique culinaire » afin de montrer en quoi l'utilisation de cette expression semble problématique en ce qui concerne l'analyse des pratiques artistiques contemporaines puisqu'elle ne concerne, en fait, que la cuisine. Pour une meilleure compréhension, je laisserai donc de côté cette expression puisqu'elle semble prêter à confusion comme je l'ai montré, Fabien Vallos tentant de construire un propos en la tirant difficilement du côté de l'art. Il s'agit surtout d'attirer l'attention sur le fait que les composantes culinaires au sein des œuvres créées par les plasticiens présentent des qualités esthétiques certaines que j'étudierai à travers de nombreux exemples. Ainsi, la suite de cet essai aura pour

338 Sébastien Pluot, « Interview avec Ben Kinmont », in *op. cit.*, p.239

objectif d'analyser les qualités esthétiques des composantes culinaires, concernant la cuisine effective plus particulièrement, au sein des pratiques artistiques.

2 / De l'intégration de la cuisine dans les pratiques artistiques aux XX^{ème} et XXI^{ème} siècles

De nombreux courants et tendances artistiques se sont donc intéressés à la cuisine au XX^{ème} siècle. Certains artistes ont donc créé des œuvres incluant des composantes culinaires et de la cuisine. Cette partie aura pour but de dresser un panorama de ces différentes inclusions de la cuisine au sein de pratiques artistiques historiquement liées à cette question et à ce « faire ». L'idée sera ainsi de montrer que l'intégration de la cuisine en art a une histoire.

a / La Cuisine Futuriste

Le premier courant artistique à s'intéresser véritablement à la question de la cuisine a été le futurisme italien connu pour s'être intéressé à de nombreux domaines hors de la sphère artistique. La Cuisine Futuriste fut lancée à partir d'un micro dans le restaurant *Penna D'oca (Plume d'Oie, en français)* à Milan le 15 novembre 1930. Peu après, le « Manifeste de la Cuisine Futuriste », rédigé par Filippo Tommaso Marinetti, fut publié dans la *Gazzetta del Popolo* de Turin en 1930³³⁹. Il fut l'un des derniers manifestes futuristes à voir le jour³⁴⁰.

Les idées principales contenues dans ce manifeste découlent directement

339 F. T. Marinetti, « Manifeste de la Cuisine Futuriste », in *Gazzetta del Popolo*, 83^{ème} année, n°308, Turin, 28 décembre 1930.

340 Comme le souligne Giovanni Lista, il semble néanmoins que « l'intérêt de Marinetti pour l'art culinaire était très ancien. Le 3 avril 1909, trois mois après la publication du Manifeste de fondation du futurisme, Marinetti avait organisé et financé la création du Roi Bombance, sa « pièce gastronomique », au théâtre de l'Œuvre à Paris. Ce fut l'occasion d'un délire de ripailles qui se termina par une pluie de pâtés et de jambons en carton-pâte sur les comédiens, tandis que la salle hurlait de colère. Le spectacle, présenté pendant la XXVI^e Exposition internationale d'alimentation et d'art culinaire, qui se tenait dans les salles des Tuileries toutes proches, suscita un scandale retentissant. Les comptes rendus de la presse furent réunis par Marinetti dans un numéro spécial de *Poesia* qu'il expédia à ses correspondants, l'accompagnant de *panettoni* enveloppés « de vers découpés dans du papier vélin doré ». Voir : Giovanni Lista, *Qu'est-ce que le futurisme ?*, Paris, Gallimard, Folio essais, 2015, p.836.

des grandes conceptions du mouvement futuriste, parfois proche de l'idéologie fasciste de la politique de Benito Mussolini³⁴¹, et entrent en résonance avec l'idée de la construction d'une œuvre totale voire totalitaire. À ce sujet, comme le précise le philosophe Olivier Assouly dans un article : « les futuristes cherchent à transformer la société en œuvre d'art total » et « considèrent la gastronomie comme un mode d'action de l'avant-garde, en vertu de ses dimensions diététiques, sociales, esthétiques, pratiques, symboliques, politiques et artistiques »³⁴². Il reprend en partie les propos de Nathalie Heinich qui écrivait en 1989 que « le fantasme d'art total qui "nourrissait" le projet esthétique du Manifeste rejoint, dans un même délire de totalisation, celui qui fonde son projet proprement politique »³⁴³ et qui précisait que « dans cette imposition autoritaire, opérée au nom d'une mission (le triomphe de l'Italie) mettant en jeu la totalité du corps social, ne retrouve-t-on pas (autoritarisme, missionarisme, totalitarisme), l'essentiel des principes fascistes ? ». Néanmoins, s'il est nécessaire de prendre certains concepts futuristes avec précaution puisque la Cuisine Futuriste propose « un programme de renouvellement total de la cuisine »³⁴⁴, d'autres sont tout à fait intéressants et novateurs pour l'époque et trouvent même un écho dans le travail de certains cuisiniers ou designers contemporains. J'en donnerai quelques exemples plus loin.

Les deux principaux chevaux de bataille de la Cuisine Futuriste, dont il est facile de comprendre la portée fasciste, sont donc l'abolition des pâtes, qualifiée d'« absurde religion gastronomique italienne »³⁴⁵ qui « entortillent les Italiens et les entravent »³⁴⁶ et une nouvelle forme de nutrition développée grâce à la chimie en rêvant à « des équivalents nutritifs fournis gratuitement par l'État, sous forme de poudres ou de pilules contenant des albumineux, des corps gras synthétiques et des vitamines »³⁴⁷. Ces deux idées sont à mettre en lien avec celle de « progrès ». Dans un ouvrage de 2010, intitulé *Antidiets of the Avant-Garde*, Cecilia Novero insistait sur l'idée de « régime » en établissant, comme constat préalable, que « peu importe où

341 Dans *La Cuisine Futuriste* figurent plusieurs références et citations de Benito Mussolini, celui-ci regrettant de « ne pouvoir participer au banquet offert à F. T. Marinetti » et désirant signifier sa « fervente adhésion » à son « cher vieil ami des premiers combats fascistes ». Voir l'édition augmentée et traduite en français : F. T. Marinetti et Fillia, *La Cuisine Futuriste*, traduite et présentée par Nathalie Heinich, Paris, Métailié, 1982, p.167.

342 Olivier Assouly, « Une avant-garde culinaire ? », in *Artpress 2, La gastronomie, le vin, l'art*, n°10, août, septembre, octobre 2008, p.59

343 Filippo Tommaso Marinetti et Fillia, *op.cit.*, 1982, p.19

344 *Ibid.*, p.43

345 *Ibid.*, p.44

346 *Ibid.*, p.45

347 *Ibid.*, p.45-46

nous nous situons dans notre société de consommation contemporaine, nous sommes inondés d'informations sur la santé physique et mentale de notre corps »³⁴⁸. Cette idée n'est pas nouvelle selon elle et remonte au régime proposé par les futuristes dans les années 1930 avec leur cuisine. La consommation de nourriture chez les futuristes irait donc dans le sens d'un corps et d'un esprit en bonne santé. Dans la suite du manifeste, Marinetti s'élève également contre la xénophilie, l'amour de l'étranger, dont fait preuve la cuisine des grands hôtels proposant une cuisine internationale « détestable » et « répugnante » et accusant d'« anti-italianisme »³⁴⁹ ceux qui la préfèrent à la cuisine italienne. Il en va de même pour le vocabulaire : par exemple, le mot anglais *bar* est remplacé par le mot *quisibeve*, traduit en français par Nathalie Heinich « oulonboit »³⁵⁰, dans lequel le « où » apparaît curieusement sans accent, et que je traduirais plutôt par *icilonboit*, le mot *qui* étant plus proche de « ici » que de « où » en italien.

D'autres propositions sont moins vindicatives et permettent de recentrer le débat sur la créativité culinaire. La Cuisine Futuriste propose ainsi l'« abolition du volume et du poids dans la façon de concevoir et d'évaluer la nourriture »³⁵¹ en précisant au début de la partie consacrée aux plats futuristes que « le dosage sommaire de nombre de ces recettes, loin de constituer une source de préoccupations, devrait au contraire stimuler l'imagination et l'invention des cuisiniers futuristes dont les éventuelles erreurs pourront souvent donner lieu à de nouveaux plats »³⁵². Cette idée est assez novatrice dans le sens où l'absence de mesure laisse place à une part d'improvisation et de hasard qui pourrait être source de création de nouveaux objets culinaires sous le signe de la sérendipité³⁵³. Elle se trouve en parfaite opposition avec les différents travaux de Jules Gouffé, cuisinier et pâtissier connu pour avoir codifié au XIX^{ème} siècle la rédaction des recettes, les ingrédients étant présentés avec

348 Cecilia Novero, *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist cooking to Eat Art*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010, chap.1, p.1. En anglais dans le texte : « No matter where we turn in our consumer society today, we are flooded with information about the body's physical and mental health ».

349 Filippo Tommaso Marinetti et Fillia, *op.cit.*, 1982, p.62

350 Voir le lexique et les traductions des termes employés par les futuristes dans *Ibid.*, p.166.

351 *Ibid.*, p.45

352 *Ibid.*, p.135

353 Sur la question de la sérendipité en cuisine, voir : Peck van Andel, Danièle Bourcier, *De la sérendipité dans la science, la technique, l'art et le droit*, Chambéry, L'Act Mem, 2008, noté dans Sylvain Allemand, « Quand gastronomie rime avec sérendipité », in *Les cahiers de la gastronomie*, n°1, Gallardon, Menu Fretin, hiver 2009-2010, p.9-11. Cet article détaille en particulier les créations culinaires nées grâce au hasard, comme la tarte tatin, les bêtises de Cambrai ou encore le roquefort.

leurs quantités sous forme de listes suivies d'injonctions à la deuxième personne du pluriel détaillant les actions à réaliser pour mener à bien son exécution³⁵⁴. Ce modèle rédactionnel est devenu un standard de présentation des recettes. Il est encore utilisé mondialement de nos jours.

Enfin, dans le même esprit, Marinetti propose l'« abolition des mélanges traditionnels par l'expérimentation de mélanges absurdes, selon les conseils de Jarro Maincave et d'autres cuisiniers futuristes »³⁵⁵. Il est intéressant de commenter cette idée car la « Cuisine Futuriste » fut proposée pour la première fois par un cuisinier français et non par un artiste italien. En effet, Jules Maincave, cuisinier qui dirigeait vraisemblablement un restaurant dans le quartier Latin à Paris³⁵⁶, publia dans les colonnes de la gazette française *Fantasio*, un « Manifeste de la Cuisine Futuriste » rapporté par le journaliste André Charpentier en 1913³⁵⁷, soit une vingtaine d'années avant les premières aventures culinaires de Marinetti. Ce manifeste de cuisinier, en annexe³⁵⁸, propose de modifier différents aspects de la cuisine, afin de « rénover l'art culinaire »³⁵⁹, notamment les mélanges et les arômes dans les plats mais aussi dans les boissons. Concernant la question particulière des mélanges, qui interpella Marinetti,

354 Voir : Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*, Paris, Hachette, 1867.

355 Fillipo Tommaso Marinetti et Fillia, *op.cit.*, 1982, p.45

356 Un article du New York Times datant de 1921, dont la référence n'est pas précisée et cité dans Bénédicte Beaugé, *Plat du jour : sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailié, 2013, p.78-79. Bénédicte Beaugé ajoute que « l'existence « réelle » de Maincave est aujourd'hui contestée par certains, sous prétexte qu'il ne figure pas sur la liste officielle des « Morts pour la France » ». Il pourrait s'agir pour d'autres d'« un avatar d'André Charpentier ». Giovanni Lista fait le même constat en précisant que « Maincave » est un « pseudonyme faisant allusion à une main creuse, l'ancienne unité de mesure des quantités dans les recettes de cuisine ». Il ajoute également que « Charpentier est la seule source de toutes les notices biographiques, mystérieuses et contradictoires autant que non-vérifiables, sur Maincave, dont Marinetti lui-même ne savait rien ». Voir : Giovanni Lista, *Qu'est-ce que le futurisme ?*, Paris, Gallimard, Folio essais, 2015, p.838

357 Jules Maincave, « Manifeste de la Cuisine Futuriste », texte présenté par André Charpentier, in *Fantasio*, 8^{ème} année, n° 171, Paris, 1^{er} septembre 1913, p.84-85

Selon Giovanni Lista, historien de l'art spécialiste du Futurisme, une note annonçant ce manifeste fut proposée en France puis dans la *Gazzetta di Torino* le 1^{er} juillet 1913, soit quelques mois avant sa parution. Il fallut néanmoins attendre plusieurs années pour qu'une traduction italienne soit disponible, le 22 mai 1927 dans le journal *Fiera letteraria*. Il fut de nouveau publié le 15 mai 1930 dans *La cucina italiana*, soit très peu de temps avant la parution du manifeste de Marinetti, ce qui semble ne pas être une coïncidence dans le sens où il permit certainement d'amorcer la réflexion en Italie. Cette dernière traduction est disponible via : http://www.academiabarilla.it/adv/libro/cucina-italiana-1930_4/1.aspx, site consulté le 4 mai 2018. Voir : Giovanni Lista, *Le Futurisme : textes et manifestes (1909-1944)*, Ceyzérieu, Champ Vallon, 2015.

358 Voir p.366

359 Jules Maincave, *op. cit.*, p.84

Jules Maincave écrit : « La méthode traditionnelle exclut certains mélanges et en autorise d'autres. Pourquoi cette différence de traitement ? Mystère. L'huile mariée au vinaigre forme une sauce classique, mais l'idée de mélanger du rhum à du jus de porc, par exemple, est qualifiée de saugrenue. Et pourtant ! ... La Cuisine Futuriste a donc pour but de rapprocher des aliments et des liquides aujourd'hui séparés avec une si étrange circonspection et de provoquer, par cette rencontre, des sensations gustatives inédites »³⁶⁰. Sa volonté en tant que cuisinier futuriste est donc d'utiliser des ingrédients nouveaux, souvent bannis de la cuisine traditionnelle française telle que Brillat-Savarin ou Auguste Escoffier l'avaient codifiée. Il suggère également d'utiliser, grâce au « progrès de la chimie », « tous les parfums connus : rose, violette, muguet, lilas, verveine, et leurs composés »³⁶¹ afin d'ouvrir de nouvelles perspectives en matière d'invention culinaire. À la fin de l'article, Jules Maincave donne la recette du *Filet de Bœuf « Fantasio »*, composé de tranches de bœufs marinées dans du rhum accompagnées d'un hachis de maquereaux disposé sur un lit de confiture de groseille. Je souligne que cette recette, au même titre que les recettes futuristes, ne comporte pas les proportions des ingrédients. Cette recette audacieuse pour l'époque met en avant l'idée de mélange inédit, expérimental, source d'inspiration pour de nombreux cuisiniers encore aujourd'hui. Par exemple, le cuisinier Thierry Marx, dans certaines interviews, fait référence à Jules Maincave n'hésitant pas à présenter quelques-unes de ses recettes et à le qualifier de « moderne »³⁶².

La Cuisine Futuriste de Marinetti reprend donc certaines idées de Jules Maincave, notamment en ce qui concerne le côté expérimental des associations, l'absence de dosage et l'apport de la chimie. Ce sont ces aspects que je retiendrai afin d'analyser au mieux les recettes proposées par les futuristes.

360 *Ibid.*

361 *Ibid.*, p.85

362 <http://www.europe1.fr/mediacenter/emissions/cuisine-mode-d-emploi/sons/le-biscuit-de-jules-maincave-mode-d-emploi-par-thierry-marx-1755043>, podcast consulté le 17 mai 2016. Dans cette interview, Thierry Marx explique brièvement la recette du biscuit « ANZAC » (Australia New Zealand Army Corp), recette qui pour lui se situe dans le même esprit que celles de Jules Maincave. Ce biscuit était composé de farine, de sucre roux, d'amandes, de noix de coco, de sirop de pomme, de miel, de flocons d'avoine et de bicarbonate. Il était donné aux troupes australiennes et néo-zélandaises pendant la Première Guerre Mondiale car il se conservait très bien.

Quelques temps après la parution de ce manifeste, fut publié en 1932 le livre *La Cucina Futurista*³⁶³, regroupant les différents manifestes idéologiques relayés dans la presse italienne, des articles encensant le mouvement, des textes présentant le scénario de certains repas, des recettes dont certaines sont accompagnées de schémas expliquant le dressage des mets ainsi qu'un lexique permettant de déchiffrer le riche vocabulaire inventé et employé par les futuristes.

Pour mieux comprendre la plastique de la Cuisine Futuriste, j'analyserai à présent quelques exemples de plats qui ont marqué le mouvement. Je note que toutes les recettes futuristes sont également appelées des « formules », faisant référence aux formules chimiques ou mathématiques, et que les boissons sont appelées « polyboissons » afin de remplacer le mot anglais *cocktails*. Elles ont été rédigées par différents acteurs du futurisme ayant des professions variées : peintre, céramiste, poète, écrivain, critique d'art ou encore ingénieur et pilote de ligne. Ces plats sont également conçus comme des « complexes plastiques savoureux »³⁶⁴. Cette expression laisse sous-entendre l'idée d'un agencement entre des « éléments divers [...] qui, par la suite de leur interdépendance, constituent un tout plus ou moins cohérent »³⁶⁵. Ceux-ci présentent des qualités plastiques mettant en avant une recherche esthétique, développée à partir des formes et des aliments, qui fait intervenir le sens du goût puisque ces complexes sont composés de denrées ingérables. L'adjectif « savoureux » fait non seulement référence aux saveurs dont le sucré, le salé, l'amer et l'acide mais aussi à la notion de plaisir qui peut intervenir lors de l'expérience de la dégustation. Si des relations avec différentes formes d'art sont à établir, je précise que la Cuisine Futuriste ne relève, en fait, pas de l'art. Il s'agit bel et bien de cuisine³⁶⁶, les futuristes s'étant intéressés à d'autres activités de la société que l'art. Elle peut devenir composante d'une œuvre hybride, comme je le noterai, dans le cadre où elle se retrouve intégrée dans un projet plus vaste, lors de repas mis en scène par exemple.

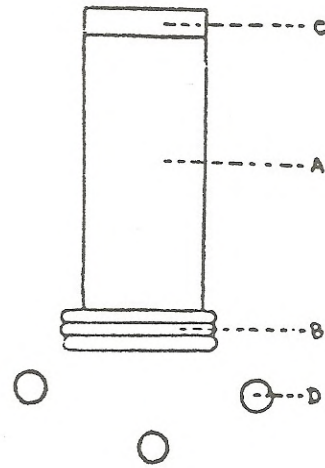
363 Filippo Tommaso Marinetti, Fillia, *La Cuisine Futuriste*, Milan, Sonzogno, 1932. Pour indication, car je travaille à partir de la version traduite en français notée plus haut.

364 Filippo Tommaso Marinetti et Fillia, *op.cit.*, 1982, p.47

365 <http://www.cnrtl.fr/definition/complexe>, site consulté le 5 mai 2018.

366 En ce sens, il serait peut-être possible d'envisager de définir une « plastique culinaire » de la Cuisine Futuriste puisque celle-ci présente un ensemble de styles et de techniques culinaires caractéristiques.

Je prendrai comme premier exemple le *Plasticoviande* (*Carneplastico* en italien), formule de l'aéropeintre futuriste Fillia³⁶⁷. Il s'agit d'une « interprétation synthétique des potagers, des jardins et de pâturages d'Italie » qui « se compose d'une grande paupiette cylindrique de veau rôtie remplie de onze variétés de légumes cuits. Disposé verticalement au centre du plat, ce cylindre est couronné d'une couche de miel et soutenu à la base par un anneau de saucisses reposant sur trois boulettes dorées de viande de poulet »³⁶⁸. La description de ce plat essentiellement composé de viande s'accompagne d'un



Luigi Colombo, dit Fillia, schéma accompagnant la recette du *Plasticoviande*, extrait de Filippo Tommaso Marinetti et Fillia, *op.cit.*, 1982, p.139

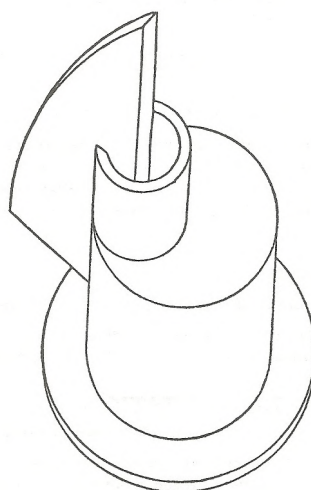
schéma expliquant le montage de l'ensemble, même s'il paraît assez facile de se représenter mentalement la pièce. Même si la métaphore sur le paysage italien n'est pas aisément compréhensible, elle permet de jouer sur l'imagination du spectateur-goûteur. Avec ce complexe, Fillia cherche à sortir du dressage traditionnel du plat en assemblant les éléments à la verticale, les ingrédients étant la plupart du temps disposés à l'horizontal dans une assiette. Le met devient presque une sculpture comestible, un multiple culinaire *designé* pour le convive. Le préfixe « *plastico* » insiste encore davantage sur les qualités plastiques de cette réalisation qui néanmoins est à considérer comme de la cuisine et non comme une forme d'art. La cuisine est ici mise en avant pour sa capacité à générer des formes dont la plasticité sort de l'ordinaire en s'approchant de formes issues du domaine artistique, de la sculpture. Cette pièce insiste donc sur la relation entre sculpture et cuisine. *Réticulés du ciel*³⁶⁹, formule de l'aérosculpteur Mino Rosso, est une autre de ces recettes, sucrée cette fois, qui place la composition sculpturale au cœur de la réalisation. Quelques proportions sont données dans la recette du *Plasticoviande*, le nombre de « trois boulettes » n'étant certainement pas choisi au hasard et suppose que le montage

367 Fillia, de son vrai nom Luigi Colombo, était un peintre et écrivain futuriste né en 1904 à Revello et décédé en 1936 à Turin. Il est cosignataire du « Manifeste de la Cuisine Futuriste » pour lequel il a conçu de nombreuses recettes.

368 Filippo Tommaso Marinetti et Fillia, *op.cit.*, 1982, p.139

369 *Ibid.*, p.152

sera délicat car le cylindre reposera en équilibre sur celles-ci. Fillia propose également de garnir la paupiette de « onze légumes » sans donner plus de précision, ce qui laisse la possibilité au cuisinier qui exécutera la recette de choisir, de varier les propositions et d'inventer. Enfin, aucune indication sur le contenant n'est également donnée, ce qui laisse supposer que le support dépendra de la circonstance dans laquelle le plat sera présenté. Le *Plasticoviande* est une recette emblématique de la Cuisine Futuriste qui fut présentée lors du premier repas futuriste, que je commenterai dans quelques paragraphes.



Mino Rosso, schéma accompagnant la recette *Réticulés du ciel*, extrait de Filippo Tommaso Marinetti et Fillia, *op.cit.*, 1982, p.152

Certaines recettes futuristes s'appuient sur l'importance du dressage. C'est le cas du *Toutauriz* (*Tutturiso* en italien), formule de Fillia également : « Faites bouillir du riz blanc que vous disposerez ainsi : une partie au centre du plat, en forme d'hémisphère, et l'autre partie autour de cet hémisphère, en forme de couronne. Au moment de servir vous verserez sur l'hémisphère une sauce à base de vin blanc chaud liée avec de la fécule, et sur la couronne une autre sauce à base de bière chaude, de jaune d'œuf et de parmesan »³⁷⁰. Il n'y a pas de schéma pour accompagner cette description qui semble plus facilement réalisable. L'intérêt de cette recette, également présentée dans le cadre du premier repas futuriste, réside dans l'humour de ce plat « tout au riz », sorte de boutade quant à la consommation excessive de pâtes par les italiens. De même que pour le *Plasticoviande*, les proportions ne sont pas données, ce qui complique la tâche quand il s'agit de réaliser une sauce. Par ailleurs, les sauces proposées en accompagnement du riz mettent en avant une association inhabituelle de goût avec la coprésence³⁷¹ de vin et de bière dans le plat un fois servi.

D'autres recettes insistent sur la dimension chimique de la cuisine, comme c'est le cas de la polyboisson intitulée *Les grandes eaux* (*Le grandi acque* en italien),

370 *Ibid.*, p.138

371 Le préfixe « co- » insiste sur la simultanéité des actions.

de l'aéropeintre Prampolini. Cette boisson est composée d'un quart de *grappa*, d'un quart de gin, d'un quart de kummel et d'un quart d'anis sur laquelle « flottera un bloc de pâte d'anchois pharmaceutiquement clos dans une hostie »³⁷². De nombreuses recettes futuristes proposent de travailler des sabayons, des crèmes fouettées, des glaces ou encore des gelées. Toutes ces techniques font intervenir des réactions chimiques d'émulsion, de solidification, de gélification ou d'encapsulation. En avance sur son temps, grâce à une recherche alliant art, science et cuisine, il paraît important de noter que la Cuisine Futuriste préfigure les recherches de la gastronomie moléculaire, comme en conviennent certains cuisiniers tels que Thierry Marx.

Le *Pouletfiat* (*Pollofiat* en italien) est un autre plat emblématique de la Cuisine Futuriste, dans le sens où il crée une synthèse de différents aspects du courant. Il s'agit d'une formule de l'aéropeintre Nikolay Diulgheroff. « Prendre un poulet de taille respectable que l'on fera cuire en deux temps : bouilli d'abord, rôti ensuite. Découper dans le dos du volatile une grande cavité dans laquelle on placera une poignée d'éléments pour roulements à bille en acier doux. Ensuite, sur la partie postérieure du volatile, coudre en trois morceaux une crête de coq crue. Enfournier l'objet ainsi préparé et laisser cuire une dizaine de minute. Une fois que la chair sera bien imprégnée du goût des billes d'acier doux, servir le poulet garni de crème fouettée »³⁷³. Il faut retenir plusieurs éléments. Tout d'abord, les détails culinaires, permettant une cuisson parfaite du poulet, bouilli puis rôti, ainsi que la préparation de crème fouettée. Ensuite, l'artiste considère ce poulet préparé comme un « objet », c'est-à-dire un assemblage plastique mélangeant différentes techniques, comme la cuisine et la couture mettant en avant le caractère transdisciplinaire du mouvement. Enfin, la question du goût est ici traitée de manière innovante, en incluant un ingrédient inattendu, des billes d'acier afin de donner un goût métallique à ce poulet, peu importe la dangerosité pour la santé. Ces objets, issus de la construction de véhicules ou d'autres mécanismes industrialisés, mettent en avant l'intérêt du futurisme pour les machines, les véhicules et la technique. Cela va de pair avec le titre, « fiat » faisant évidemment référence à la marque automobile italienne.

La recette du *Pouletfiat* a également inspiré le designer Marc Bretillot qui a réalisé une performance filmée, présentée en 2002 lors du colloque « Le mangeur du XXI^{ème} siècle » à l'Opéra de Dijon. En direct, le designer adoptait la posture

372 *Ibid.*, p.142

373 *Ibid.*, p.79. Une autre version de cette recette a été traduite sous le nom de *Poulet d'acier* et se propose de remplacer les billes d'acier par des dragées argentées, perdant ainsi le côté inattendu des associations. Voir : *Ibid.*, p.146.

de l'artiste en interprétant la recette futuriste à sa manière. Un poulet cru était préparé sur une structure coulissante agencée sur une table sur laquelle était fixés un fond et un support caméra. Ce dispositif, semblable à un banc-titre³⁷⁴, permettait à l'artiste de montrer les gestes effectués par ses « mains au travail » en suivant les étapes nécessaires à la



Marc Bretillot, *Pouletfiat*, capture d'écran extraite de la vidéoperformance, 2002. Source : site de Marc Bretillot.

réalisation de sa « recette ». La performance était filmée en direct et retransmise sur l'écran de la salle de conférence. Différents outils et « ingrédients » étaient utilisés afin de préparer le poulet : un système de roulement à billes était fixé sur le poulet à l'aide de colliers de serrage, d'une pince coupante, d'une perceuse et d'un tourne-écrou. Avant de fixer la tête, composée d'une autre partie de poulet et de jambon cru, l'artiste dessinait le schéma de l'ensemble sur le fond afin de le « cuire virtuellement ». Néanmoins, le poulet ne fut jamais cuit ni ingéré et resta sous la forme d'un assemblage de pièces crues. La cuisine n'était que sous-entendue, l'idée étant de réaliser une sorte de relecture de la recette futuriste du *Pouletfiat*, au moyen d'appareils, d'outils et de techniques contemporains. Le poulet était utilisé pour ses différentes pièces détachées constitutives et non pour ses qualités gustatives. Aujourd'hui, il reste de cet instant une vidéo-performance, disponible sur le site du designer-artiste³⁷⁵, dont la bande-son est composée du bruit de ses outils. En somme, cette vidéo semble mettre en avant les relations entre cuisine, arts plastiques et construction industrielle : les ingrédients sont des matériaux de fabrication, d'assemblage, au même titre que le roulement à bille et les écrous.

Les recettes futuristes, à l'état de textes et de schémas dans cet ouvrage, sont présentées lors de repas dont certains ont été relatés de manière écrite dans la presse. Comme le détaille Marinetti dans son manifeste, le repas parfait reposerait

374 « BANC-TITRE, n.m. (*animation stand*) Dispositif composé d'une table, d'une colonne verticale à laquelle est fixée une caméra et d'un système d'éclairage servant à la fabrication de titrage, de sous-titrages et de génériques, également appelé *caméra de saisie* ou *verticale* », in *Dictionnaire des arts médiatiques*, sous la dir. De Louise Poissant, Québec, PUQ, 1997, p.33

375 <http://www.marcbretillot.com/index.php?p=79&type=performance&lang=FR>, site consulté le 02 février 2017.

sur onze éléments³⁷⁶ que l'on pourrait résumer ainsi : l'harmonie entre le dressage de la table, la saveur, la forme et la couleur des mets ; l'originalité et l'invention de « complexes plastiques savoureux » ; l'utilisation du parfum, de la musique, de la poésie permettant de rythmer et de mieux apprécier la dégustation ; l'abolition de certains éléments traditionnels tels que la fourchette et le couteau pour les créations qui procurent un « plaisir tactile prélabial » ; la présentation de plats qui seront ingérés ou non « pour exciter la curiosité, la surprise et l'imagination » ; et enfin le remplacement des ustensiles de cuisine traditionnels par des instruments scientifiques.

Le premier repas lors duquel fut présentée la Cuisine Futuriste³⁷⁷, ou plutôt ce que Marinetti et ses acolytes appelèrent un « aérobanquet », eut lieu le 8 mars 1931 à la Taverna del Santopalato à Turin³⁷⁸. Ce repas paraît être le plus emblématique de la Cuisine Futuriste puisqu'il mettait en avant un menu composé de quatorze plats, dont le *Plasticoviande*, le *Toutauriz* et le *Pouletfiat*, auxquels s'ajoutent boissons et parfums. En cuisine, les deux chefs du restaurant étaient assistés par les artistes Fillia et Paolo Alcide Saladin pour concocter les mets. Le lendemain, il fut relaté dans la presse par le Professeur Stradella dans le quotidien *La Stampa*. Le rédacteur, après avoir décrit la décoration futuriste de cette « taverne d'aluminium », analyse tous les mets un à un en les regroupant sous forme de services³⁷⁹.

Ce qu'il faut retenir de ce premier repas futuriste est qu'il avait pour objectif de devenir un spectacle convoquant tous les arts au sein d'un même lieu mais également tous les sens. Par exemple, le deuxième plat, l'*Aéroplat* conçu par Fillia était décrit dans le menu comme « tactile avec bruits et odeurs » et mettait

376 Filippo Tommaso Marinetti, Fillia, *op.cit.*, 1982, p.46-49

377 Giovanni Lista remarque, quant à lui, que « le premier "repas futuriste" fut organisé le 13 janvier 1910 à Trieste, à la suite d'une tumultueuse "soirée" que les futuristes avaient présentée dans la salle du Politeama Rossetti. Pour le dîner, qualifié d'"antipasséiste", l'ordre des plats était inversé : le café pour commencer, suivi des desserts et, pour finir, des poissons et des hors-d'œuvre, le tout s'achevant par l'apéritif ». Il continue : « le caractère antipasséiste était souligné par la dénomination même des plats : "salade archéologique", "marmelade des défunts glorieux", "rôti de momie au foie des professeurs", "fruits de l'avenir", ou encore "fricassé de passé aux petits pois explosifs en sauce historique" ». Voir : Giovanni Lista, *op.cit.*, p.836-837.

378 Plusieurs autres banquets futuristes eurent lieu la même année. En plus de ces événements, les futuristes créèrent une sorte de catalogue de « repas incitatifs » thématiques dans le but de « spiritualiser » et de « dynamiser » l'alimentation, comme des repas en lien avec les quatre saisons, des « repas de noces », des « repas de célibataire » ou encore des « repas sacré » ou « astronomique ». Voir les descriptions de ces repas : Filippo Tommaso Marinetti et Fillia, *op.cit.*, 1982, p.101-134.

379 *Ibid.*, p.76-80

« en œuvre les cinq sens »³⁸⁰. Ce plat ne peut pas s'analyser sans son contexte de présentation impliquant la dégustation par un convive. Il se présentait sous la forme d'« une assiette contenant des olives noires, des cœurs de fenouil et des kumquats »³⁸¹, disposée à la droite du convive, et « à sa gauche un rectangle formé

PAPIER DE VERRE	SOIE ROSE	VELOURS NOIR
-----------------------	--------------	-----------------

Luigi Colombo, dit Fillia, schéma accompagnant la recette de l'*Aéroplat*, extrait de Filippo Tommaso Marinetti et Fillia, *op.cit.*, 1982, p.140

de papier de verre, de soie et de velours ». Simultanément, le goûteur était invité à manger les aliments de la main droite, sans couvert, et à effleurer le rectangle tactile de la main gauche. À cette dégustation s'ajoutait la convocation de l'odorat avec la vaporisation d'un parfum d'œillet « sur la nuque des convives » et celle de l'ouïe puisque le texte de la recette précise que « de la cuisine parviendra un violent cobruit de moteur d'aéroplane combiné à une musique de Bach », ou de Wagner lors d'autres présentations. La vue, quant à elle, était sollicitée de manière évidente puisqu'elle venait prédéterminer l'expérience sensorielle du convive, qui voyait les différents événements se passer devant lui. Ainsi, même si les aliments présentés dans ce plat étaient bruts et non cuisinés, il est intéressant de remarquer que l'attention était portée sur l'instant de la dégustation, déstructuré en ses différents éléments constitutifs. Ce mets ainsi mis en scène permettait de révéler la recherche effectuée par les artistes autour de la question de la synesthésie, caractéristique intrinsèque de la cuisine. Le consommateur devenait également une composante et participait, plus ou moins consciemment, à la construction d'une œuvre futuriste totale. Rapprochant la Cuisine Futuriste des expérimentations culinaires de chefs contemporains comme Ferran Adrià, le sociologue François Asher remarque : « aujourd'hui, une certaine gastronomie avant-gardiste essaie de se manifester non seulement au moyen des saveurs et des arômes, mais aussi avec des odeurs (que l'on vaporise sur le mangeur ou sur le plat), des émotions visuelles, tactiles, voire sonores, retrouvant ainsi l'inspiration de la Cuisine Futuriste »³⁸². Les stratégies mises en place par les cuisiniers futuristes, synthétisées dans l'*Aéroplat*, trouveraient donc un écho dans certaines pratiques contemporaines de la cuisine.

380 *Ibid.*, p.78

381 *Ibid.*, p.140

382 François Asher, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Paris, Odile Jacob, 2005, p.226

Ainsi, la Cuisine Futuriste semble déconstruire puis reconstruire la cuisine, à la marge de certaines pratiques artistiques dont elle s'inspire. Elle réalise une synthèse moderne de tous les aspects de la cuisine, condensée sous forme de recettes présentées lors de repas événements. En ce sens, il me semble qu'elle soit précurseur et qu'elle ait nourrit, même indirectement, l'univers des chefs et des pâtisseries modernes et contemporains, notamment en ce qui concerne la question du design à l'assiette ou de certaines pâtisseries. *Réticulés du ciel*, par exemple, est une composition qui pourrait très bien se retrouver dans les vitrines d'une pâtisserie contemporaine. D'une part, sa forme est construite minutieusement : elle consiste en un empilement de différentes formes cylindriques qui mène à la constitution d'un tout autonome. Ceci est une conception moderne de la pâtisserie, encore en vigueur de nos jours, dans le sens où elle s'oppose à la réalisation de socles et de décors ornementaux accompagnant les denrées pâtisseries au XIX^{ème} siècle qui rendait la pâtisserie non-autonome, dépendante de ces éléments. D'autre part, elle met en avant un goût, une recherche concernant des associations d'ingrédients cohérentes et innovantes mais aussi des techniques demandant de la précision comme la réalisation de disques de caramel à la cerise, d'ails de caramel à la mandarine, de fils de sucre vert et la confection de meringue ou de crème fouettée au tamarin, par exemple.

Concernant cette idée d'innovation dans la Cuisine Futuriste, le philosophe Olivier Assouly se demande, dans un article intitulé *Une avant-garde culinaire ?*³⁸³, s'il existe au XX^{ème} siècle des « avant-gardes » culinaires. Dans ce texte, il prend trois exemples qui constitueraient une avant-garde culinaire selon lui : la Cuisine Futuriste, des années 1930, et deux tendances culinaires plus récentes, la « Nouvelle Cuisine » des années 1970 et les expérimentations de la gastronomie dite « moléculaire » depuis la fin des années 1980. Il différencie la première, « visant à liquider les traditions culinaires », des deux autres, moins radicales, « se contentant de déclasser la cuisine traditionnelle »³⁸⁴. Selon l'auteur, « la révolution futuriste est totale » et « la cuisine en fait nécessairement partie, tout en étant étroitement solidaire d'autres axes esthétiques qui excèdent le domaine alimentaire : jeu de couleurs, combinaisons de volume, accompagnement musical pour certaines recettes, art des parfums, harmonie entre les couverts et la cuisine, transgression des usages ordinaires, poésie, puissance de symbolisation, métaphores, jeu de

383 Olivier Assouly, « Une avant-garde culinaire ? », in *Artpress 2, La gastronomie, le vin, l'art*, n°10, août, septembre, octobre 2008, p.58-66

384 *Ibid.*, p.60

mots, mot d'ordre, conceptualisation »³⁸⁵. Tout en étant dépendante des formes d'art existantes, elle constituerait une avant-garde culinaire dans le sens où elle « suspend le caractère hédoniste et sensualiste de la cuisine à la faveur d'une approche plus *réflexive* » en précisant qu'« un plat n'est plus tant fait pour être mangé en procurant du plaisir, que pour être saisi à un niveau supérieur », toutes ces idées participant à la construction d'une « esthétique de la totalité et finalement du totalitarisme ».

Ainsi, la Cuisine Futuriste constituerait une avant-garde culinaire et serait donc plutôt à rattacher à l'histoire de la cuisine qu'à l'histoire de l'art. Néanmoins, cet exemple historique témoigne de l'intérêt d'un courant, au départ artistique, et de certains artistes pour un « faire » et les techniques culinaires.

b / Le Eat Art et la cuisine

Plusieurs décennies plus tard, d'autres artistes se sont saisis de la question de la cuisine et de l'alimentation, en créant des œuvres incluant des denrées alimentaires comestibles, parfois cuisinées par les artistes eux-mêmes. La question des relations entre art et cuisine fut donc appréhendée par le Eat Art, sous une forme riche et singulière que j'introduirai et que je commenterai dans les paragraphes suivants puisqu'elle me semble être l'une des principales tendances artistiques ayant influencé les artistes actuels qui font œuvre à partir de la cuisine. Contrairement aux tentatives des cuisiniers futuristes, les formes créées par le Eat Art sont des formes artistiques et non des formes culinaires (même si elles en incluent) : il s'agit donc d'art plutôt que de cuisine.

L'expression Eat Art, signifie littéralement « manger l'art ». Elle fut inventée par l'artiste Daniel Spoerri, artiste roumain né en 1930 à Galati en Roumanie, « en mai 1970, lors d'une nuit blanche à New-York », comme en témoigne une lettre adressée par l'artiste à la galeriste Hete Hünemann³⁸⁶. Le philosophe suisse Hans Saner donne du Eat Art la définition suivante : « Le Eat Art est l'art pour lequel même l'œuvre d'art est comestible, un art pour lequel il ne s'agit pas seulement de s'alimenter et de consommer, un art qui s'attache à tous les phénomènes alimentaires et humains

385 *Ibid.*, p.59

386 Cette lettre a été rédigée en 2001 par Daniel Spoerri comme un hommage à son amie galeriste Hete Hünemann, récemment décédée, et figure dans l'ouvrage *Restaurant Spoerri*. Voir : Daniel Spoerri, « Chère Hete ! », traduit par Aude Wirey-Wallon, in *Restaurant Spoerri*, Paris, Jeu de Paume, 1 août 2001.

en rapport avec la chaîne : ‘aliments- ‘préparation’- ‘ingestion’- ‘digestion’- ‘nettoyage’- ‘déchets’ »³⁸⁷. Ainsi, je remarque d'emblée que la « préparation », c'est-à-dire la cuisine effective, le « faire » culinaire, n'est qu'une des composantes du Eat Art et que cette tendance s'intéresse à tous les aspects biologiques liés à la nutrition en incluant la sphère des rapports humains et sociaux. Je note qu'il s'agit également d'une conception nouvelle de l'art, puisque l'œuvre d'art peut être consommée et donc disparaître. Pour mieux appréhender ces mots, j'étudierai plusieurs projets d'artistes reliés au Eat Art : ceux de Daniel Spoerri, dont la pratique est l'illustration même de cette définition, ainsi que ceux de Dorothee Selz et d'Antoni Miralda qui, de manière différente, ont relevé d'autres singularités de cet art comestible.

Une double exposition rétrospective reprenant les principaux travaux de Daniel Spoerri en lien avec le culinaire a été présentée au Jeu de Paume à Paris en 2002³⁸⁸. Un ouvrage publié dans ce cadre, version augmentée du catalogue de l'exposition précédemment montrée à Munich³⁸⁹ et contenant de nombreuses traductions de textes en français, présente les principaux projets de l'artiste³⁹⁰. Dans un texte introductif de l'historien de l'art Christian Besson, Daniel Spoerri est décrit comme un « gastrosophe », se présentant lui-même « non pas (comme) un gastronome, mais (comme) un gastrosophe » dans son *Gastronoptikum* publié en 1970³⁹¹. Ce mot « gastrosophe », néologisme formé par à partir de « gastro », ventre, et « sophie », sagesse, a été utilisé pour la première fois par le philosophe Charles Fourier. Il explique que « le sens du goût est un char à 4 roues qui sont : 1 la GASTRONOMIE, 2 la CUISINE, 3 la CONSERVE, 4 la CULTURE. La combinaison de ces 4 fonctions exercées en Séries passionnées, engendre la GASTROSOPHIE ou sagesse hygiénique, hygiène graduée, appliquée aux échelles de tempéraments qui ne sont pas connues de la médecine civilisée »³⁹². L'approche de la gastrosophie

387 Hans Saner, article in *Petit Lexique sentimental autour de Daniel Spoerri*, catalogue d'exposition, Paris, Centre Georges Pompidou, 1990, p.16

388 La manifestation « Les dîners de Daniel Spoerri » et l'exposition « Menus-pièges » ont été présentées à la galerie nationale du Jeu de Paume à Paris du 19 avril au 2 août 2002.

389 L'exposition « Daniel Spoerri presents Eat Art » a été présentée au Aktionsforum Praterinsel à Munich du 19 octobre au 9 décembre 2001.

390 *Restaurant Spoerri*, Paris, Jeu de Paume, 2002

391 Daniel Spoerri, *Gastronoptikum*, Zurich, 1970, cité dans Christian Besson, « Daniel Spoerri gastrosophe », *op. cit.*, p.10

392 Charles Fourier, *Le Nouveau monde industriel et sociétaire ou invention du procédé d'industrie attrayante et naturelle, distribuée en séries passionnées*, Paris, Bossange père, 1829-30, p.303. Je conserve ici la graphie mise en place par l'auteur.

par Charles Fourier est passionnelle, comme bon nombre de sujets qu'il aborde. Elle est également intrinsèquement liée à la médecine et à une hygiène de vie, résumée ainsi par le philosophe : « aucune passion n'a plus d'influence que celle du goût, pour opérer l'engrenage des fonctions »³⁹³. La gastrosophie s'apparente donc à une philosophie de l'estomac, du goût et de la nourriture, à une « théorie proposant de transmettre la culture du plaisir »³⁹⁴ par la science, en privilégiant les notions d'hygiène, de gourmandise et de passion. En elle-même, la définition de la « gastrosophie » est très différente de celle de la « gastronomie » que donne Brillat-Savarin et que j'ai déjà présentée dans cet essai. La gastrosophie semble en effet soutenir l'idée d'une réflexion plus aboutie que dans la gastronomie, comme sous-entendue par Charles Fourier critiquant indirectement l'origine bourgeoise de Brillat-Savarin dans son essai : « La gastronomie ne sera louable qu'à deux conditions ; 1.° lorsqu'elle sera appliquée directement aux fonctions productives, *engrenée, mariée* avec le travail de culture et préparation, entraînant le gastronome à cultiver. 2.° Lorsqu'elle coopérera au bien-être de la multitude ouvrière, et qu'elle fera participer le peuple à ces raffinements de bonne chère que la civilisation réserve aux oisifs »³⁹⁵. À la différence de la gastronomie, la définition de la gastrosophie trouve donc son origine dans une réflexion utopique pré-marxiste qui cherche à procurer du plaisir et à s'adresser à toutes les classes de la société, en particulier aux classes populaires en développant une « médecine du goût »³⁹⁶, proposant différents remèdes pour lutter contre différents maux, accessibles à tous. Dans un sens contemporain du terme, la gastrosophie « met l'accent sur la dimension philosophique »³⁹⁷ de la gastronomie, sans jugement de valeur entre les deux approches : l'une proposant une réflexion philosophique, l'autre une réflexion plus technique et pratique liée à la profession de cuisinier. Grand collectionneur de livres de recettes et d'ustensiles de cuisine, Daniel Spoerri, en se définissant lui-même « gastrosophe », semble ainsi se placer dans cette philosophie réflexive et passionnelle de la gastronomie, tout en pensant aux effets hygiéniques que la cuisine, et plus largement l'alimentation, produit sur le corps humain (de l'ingestion au rejet par le corps), comme je le montrerai.

393 *Ibid.*, p.304

394 Cette définition de la gastrosophie telle que la conçoit Charles Fourier est résumée dans : Paul Ariès, *Une histoire politique de l'alimentation : du paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo, 2016.

395 *Charles Fourier, op.cit.*, p.304

396 *Ibid.*, p.305

397 Kilien Stengel, *Gastronomie, gastrosophie, gastronomisme*, Paris, L'Harmattan, 2011, p.11

Dans les années 1960, Daniel Spoerri est connu pour la réalisation de *Tableaux-pièges*, dont il donna les différents principes dans un texte intitulé *Genèse du tableau-piège* en 1966³⁹⁸. La plupart de ses *Tableaux-pièges* consiste à fixer à l'aide de colle les restes d'un repas, la nappe, la vaisselle, les détritiques et divers objets directement, sans les déplacer, sur le plan horizontal de la table, ensuite pivoté à 90° afin de pouvoir l'accrocher au mur. Les outils nécessaires à la fixation des objets étaient parfois également fixés sur la table. Les idées de ce mot valise sont assez faciles à comprendre. Celle de « tableau » est à relier à la peinture : le travail effectué sur un plan horizontal est présenté à la verticale, donnant à l'assemblage le statut d'œuvre sous forme de tableau. Celle de « piège » met en avant l'idée que ne sont présentés que des restes, la nourriture et l'instant convivial du repas ayant disparu et appartenant au passé. Ainsi, sont données à voir des traces d'un événement passé, auquel la plupart des regardeurs n'ont pas participé, comme une sorte de nature morte, vanité rappelant le temps qui passe et le statut éphémère du périssable et de l'humain. Ces travaux de Daniel Spoerri, s'accompagnent d'un « bon de garantie », certificat d'authenticité attestant du lieu, de la date et de l'originalité de l'œuvre³⁹⁹. Les *Tableaux-pièges* ne sont donc pas des œuvres qui mettent directement en scène le culinaire, puisque le temps du repas est révolu. Néanmoins, le processus de création, aboutissant à la présentation de ces objets inertes, inclut du culinaire : pour qu'il y ait des restes de repas, il faut qu'il y ait eu préparation d'un repas et invitation de convives à partager un instant de commensalité. Ce processus de cuisine, caché dans les premières années durant lesquelles Daniel Spoerri va réaliser ses assemblages, va par la suite être mis en scène, ou au moins présenté dans le cadre de différentes actions plus ou moins éphémères, en passant par l'ouverture de restaurants.

398 Daniel Spoerri, « Genèse du Tableau-piège », in catalogue d'exposition, Zurich, City Gallery, 1966

399 Cela pose la question de la reproductibilité des *Tableaux-pièges* de Daniel Spoerri, et plus généralement des œuvres faites à partir de la cuisine, qu'il faudrait développer. Puisque les éléments présentés sont des objets ordinaires du quotidien, un certificat d'authenticité semble nécessaire afin que l'œuvre ne soit pas reproduite par un tiers. Je note également que l'artiste réalisa plus récemment de *Faux Tableaux-pièges*, composés de différents objets qui n'ont pas été soumis à l'expérience du repas et qui ne s'accompagnent pas d'un certificat. Le certificat est présent pour protéger le moment éphémère du repas, un peu comme les certificats mis en place par Yves Klein qui proposait d'acheter une parcelle de vide de la galerie Iris Clert, lors de l'exposition dite « du vide », en 1958.

Du 2 au 13 mars 1963, Daniel Spoerri transforma la Galerie J à Paris en restaurant éphémère, dans le cadre de l'exposition « 723 ustensiles de cuisine », montrant la collection exhaustive de l'artiste à ce sujet, ceux-ci étant fixés sur des panneaux aux matières différentes. Sur les affiches de communication, la Galerie J annonçait « l'ouverture d'un Service de Restaurant » avec « Aux fourneaux le Chef SPOERRI « DANIEL » », transformant donc également l'artiste en cuisinier le temps d'un instant. Les soirs durant une dizaine de jours, l'artiste proposait plusieurs menus thématiques, chaque jour différents : français, roumain, hongrois, suisse, Indes orientales et occidentales, serbe, exotique ainsi qu'un hommage à Raymond Hains, plus tard intitulé « Menu des Homonymes »⁴⁰⁰. « Un menu de prison » fut également servi le mardi 5 mars en guise de menu international, celui-ci composé de « soupe maigre aux choux, 125 gr. de pain ». Les plats étaient servis par des critiques d'art, dont Pierre Restany, théoricien du *Nouveau Réalisme*, ou encore Alain Jouffroy. Les convives devaient réserver leurs tables, pour une somme comprise entre 1,50 francs pour le « menu de prison » et 25 francs pour le « Menu des Homonymes » contenant dix-huit mets différents, par exemple. Galerie en journée, le lieu devenait ainsi un véritable restaurant le soir. Les rôles, l'organisation et l'économie étaient déplacés : l'artiste devenait chef, les critiques devenaient serveurs et les visiteurs devenaient clients en s'acquittant du prix d'un menu. Comme l'explique le critique d'art Alain Jouffroy, dans un texte relatant son rôle lors d'une de ces soirées, « la situation de maître d'hôtel s'est renversée. Je devais servir les invités d'un artiste, qui fourbissait une excellente nourriture »⁴⁰¹.

400 Ce menu a été conçu en référence à une performance de Raymond Hains présentée le 15 juillet 1961 dans le cadre du Festival du Nouveau Réalisme à l'Abbaye de Roseland à Nice. La description en est la suivante : « À 23h45 précises, Raymond Hains invite toutes les personnes présentes à partager son Grand Gâteau rituel ». On ne sait toutefois pas de quoi était fait ce gâteau et si l'artiste l'a confectionné lui-même. Il est surtout important de noter que l'artiste joue ici sur les homonymes « la palissade », support de nombreux de ses travaux en tant qu'affichiste, et une lapalissade, vérité évidente et synonyme de truisme, ce qui a donné le nom au « Menu des Homonymes » de Daniel Spoerri. Pour quelques images de cette performance, voir : <http://performance-art.fr/fr/performance/entremets-palissade>, site consulté le 11 février 2018. Cité dans Pierre Restany, catalogue *Les Nouveaux Réalistes*, Nice, GAC / Galerie des Ponchettes / Direction des Musées de Nice, 1982, p.47.

401 Alain Jouffroy, « Spoerri, restaurateur, cuisinier, Jouffroy, maître d'hôtel », in *op.cit.*, p.43

RESTAURANT
1893 E.L.J.
GALERIE J.
8, Rue de Montfaucon
PARIS (6^e) DAN. 30-65

A l'occasion de l'Exposition de Daniel SPOERRI
" 723 USTENSILES DE CUISINE "

la Galerie J. annonce l'ouverture d'un Service de Restaurant
du 2 au 13 Mars 1963
8. RUE DE MONTFAUCON — PARIS (6^e)

La Galerie ferme ses portes sur l'Exposition chaque jour à 19 heures,
le Restaurant ouvert à 20 heures (Restauration hebdomadaire le Dimanche).

Aux Fourneaux le Chef SPOERRI " DANIEL " Les Critiques d'Art assurent le Service

Attention - Le nombre des couverts était limité à 10 par soirée (sauf le buffet exotique qui sera de 20 couverts) les amateurs éventuels sont priés d'indiquer le menu de leur choix soit en téléphonant à DANIEL 30-65, soit en faisant parvenir le bon ci-joint sans délai au Service Restaurant de la Galerie J., le cachet de la poste faisant foi pour les priorités. (Les places retenues et non occupées demeureront à la charge de la personne ayant fait la réservation)

L'activité gastronomique du Chef SPOERRI " DANIEL " entraîne des conséquences esthétiques (dans le plus pur orthodoxie du Nouveau Régime), le public est prié de venir juger sur pièces, le lendemain du jour de clôture du Restaurant: **le 14 Mars à partir de 17 h.**

VERNISSAGE DES MENUS-PIÈGES
COCKTAIL

RESTAURANT
1893 E.L.J.
GALERIE J.
DINERS
Cuisine soignée
PRIX MODÉRÉS

Réservation obligatoire
ouvert du 2 au 13 Mars, à partir de 20 heures)

Aperitifs, Hors-d'œuvre, Fromages, Fruits, Café, Pousse-café.
1 Bouteille de vin, Couvert, Pain compris dans les prix indiqués
Service: 15 % en sus

Samedi 2 Mars
MENU FRANCO-NIÇOIS (servi par Michel Ragon)
Pavés
Salade Niçoise
Testicules à la crème fraîche et aux champignons
Boursault à l'ail
Noix
Café Marc
15 francs

Dimanche 3 Mars
Fermetur

Lundi 4 Mars
MENU DES INDES OCCIDENTALES & ORIENTALES (servi par Pierre Restany)
Punch froid
Salade fraîche
Poulet aux pommes, ananas, curry et chutney
Gingembre corail et en sirop
Café Alcools
15 francs

Mardi 5 Mars
REPAS INTERNATIONAL (servi par Jean-Clarence Lambert, opposant)
MENU DE PRISON
Soupe maigre aux choux, 125 gr. de pain
1 franc 50

Mercredi 6 Mars **MENU ROUMAIN** (servi par Tony Spiteris)
Aperitif Roumain (Tulci)
Hors-d'œuvre : Salade de vinete, Mititei, etc.
Tocană cu gîscuți cu mîndușigă
Fromage - Brînză
Confitures de Roses, Rahat
Café-Turc Alcools
15 francs

Jeudi 7 Mars **MENU FRANÇAIS** (servi par John Asberry)
Dubonnet, Ficon ou Suzé
Langoustines au vin blanc Fambés à l'Armagnac
le plateau de fromages
Mandiant
Café Alcools
15 francs



Vendredi 8 Mars
MENU-HOMMAGE A RAYMOND HAINS
L'Arbitraire, Sigisbé de la Critique, par Pierre Restany et Daniel Spoerri
Potage Ieltrisie
Coquilles St-Jacques au gratin, Mabe de la Villegié
Araignée de mer, sauce Heinz
Romaneux aux olives, à la Toulouse-Lautrec
Bœuf écorché nouvelle mode
Painmas de terre à la Duboung ou en robe des champs
Fromages: Galo, Clouzel, petit Briennois
" Les Ennemis de la Palissade "
Far Breton, éclairs *
Négrissa blonde en chemise
Himalaya, Mont Blanc
Charlemagne, Napoléon
Les Verités de La Palisse
Vin : Clairette de Bellagarda
Champagne Heidsieck — Cognac Hennessy
Cigares Néos
25 francs
SUPPLÉMENT : Hommes-Sandwich
Vin des Rechens
2 fr. 50

Samedi 9 Mars
MENU HONGROIS (servi par Jean-Jacques Lévêque)
Aperitif Barak
Hors-d'œuvre : Paprikas szalonna
Szegedi gulyas
Rôtes
Café — Takaji
15 francs

Dimanche 10 Mars
Fermetur

Lundi 11 Mars
MENU SUISSE (servi par Alain Jouffroy)
Aperitif Suisse
Pommes de terre en robe de chambre
Bänderfleisch
Fromages, beurre et petit suisse
Salade
Bircher muesli
Café — Träsch
15 francs

Mardi 12 Mars
BUFFET EXOTIQUE (self-service)
Itinéraire gastronomique international rassemblant les spécialités les plus rares des cuisines les plus exotiques: du Mexique à la Chine, du Danemark à la Bulgarie, du Tessin à l'Auvergne...
25 francs

Mercredi 13 Mars
MENU SERBE (service surprise)
Aperitifs Sibbovica
Lentilles au lard dans leur vin
Langue de veau au citron et aux amandes
Salade de pavlovas
Le plateau de Fromages
Café — Pousse-café
15 francs

Jeudi 14 Mars à partir de 17 heures
VERNISSAGE DES MENUS-PIÈGES
COCKTAIL

Museo LABELLE - PXL 95-06

Daniel Spoerri, menus pour le restaurant de la galerie J, 1963. Lieu de conservation non précisé.
Source : *Restaurant Spoerri*, Paris, Jeu de Paume, 2002, p.42

Néanmoins, tout n'était pas « inversé ». En effet, à la fin de chaque soirée, une des tables était choisie par l'artiste afin d'être travaillée sous forme de *Tableau-piège*. À la fin de cette semaine, le 14 mars, eut lieu le vernissage des « Menus-pièges », afin de montrer les œuvres produites durant ces temps particuliers de repas. Pendant ces dîners, les recettes présentées étaient assez traditionnelles et

correspondaient avant tout aux différentes thématiques proposées par l'artiste, en accord avec les terroirs des nationalités affichées au menu. La principale action résidait dans le fait d'inviter des convives à manger à l'intérieur de la galerie. Ceux-ci participaient consciemment à la réalisation d'une œuvre programmée par l'artiste et qui ne pourrait être conçue sans leur présence. À la différence des *Tableaux-pièges* réalisés par Daniel Spoerri auparavant, ceux qui furent présentés dans ce cadre incluaient donc, dans leurs processus de fabrication, une mise en scène en public de la cuisine, même si le chef, dans la pièce que constitue la cuisine, se trouvait à l'écart des invités⁴⁰².

Le 17 juin 1968, Daniel Spoerri ouvrit le *Restaurant Spoerri* à Düsseldorf. Il est précisé dans le catalogue du même nom que « d'un point de vue commercial, ce restaurant fonctionnait comme n'importe quel autre établissement »⁴⁰³. Ceci est important pour mon étude, puisque dans les travaux de Daniel Spoerri où la cuisine est mise en scène en public, la rentabilité du lieu semble être nécessaire, contrairement à d'autres artistes que j'étudierai par la suite qui fonctionnent sur le système de l'offrande, de la distribution gratuite de mets. Cependant, l'artiste ne s'occupait pas lui-même de la question de la gestion financière du lieu et préféra la confier à un certain Carlo Schröter, auquel appartenait le restaurant. Comme le précise Camille Paulhan, historienne de l'art spécialiste de l'alimentation, dans une note : « dans son organisation verticale, le restaurant Spoerri reprend l'idée de cycle : la buvette est au rez-de-chaussée, le restaurant au premier étage, et les fonctions digestives et d'évacuation sont au sous-sol, tandis que l'art prend place aux étages les plus élevés »⁴⁰⁴. Cette organisation cyclique et gastrosophique permet à Daniel Spoerri de réfléchir à la question de l'alimentation sous tous ces aspects, de l'ingestion des mets à la digestion, hiérarchisant les actions de haut en bas, du noble au vil. Ainsi, en complément, afin de doter son projet d'un lieu d'exposition, Daniel Spoerri ouvrit le 30 octobre 1970 sa Eat art Galerie à l'étage du restaurant et invitait différents artistes à y exposer. Selon Camille Paulhan : « la Eat Art Galerie a joué un rôle important dans la pensée de l'artiste sur le culinaire et ses implications morales. Elle relève d'une forme originale d'artification de la nourriture au cours

402 Un autre restaurant éphémère au sein d'une galerie a ouvert le 25 septembre 1965 à la City Gallery à Zurich. Lors de cette soirée, un dispositif analogue fut présenté, Spoerri aux fourneaux, critiques d'art en salle.

403 *Restaurant Spoerri, op.cit.*, p.58

404 Camille Paulhan, « La Eat Art Galerie de Daniel Spoerri », *Le cuisinier et l'art*, actes du colloque « La cuisine, une artification par les arts », INHA / Menu Fretin, 2018, p.3

de la seconde moitié du XX^{ème} siècle, venue non de la part d'un professionnel de la cuisine ayant essayé de relever cette production culturelle au rang d'un des beaux-arts, mais de la part d'un artiste soucieux d'une intermédialité généreuse »⁴⁰⁵. Si le terme d'artification peut ici prêter à confusion, Daniel Spoerri ne souhaitant pas faire de la cuisine un art (mais, peut-être, la considérer comme une discipline philosophique ?), la question de l'intermédialité semble intéressante puisqu'en effet, l'artiste mélange les médiums en créant des œuvres hétérogènes, empruntant à différents domaines de la société, la cuisine entre autres, et des sciences humaines au sens large, à travers une approche gastrosophique. La Eat Art Galerie fut déménagée quelques temps après dans le bâtiment attenant à son restaurant permanent.

Restaurant Spoerri fonctionnait donc comme un bar et lieu de restauration ordinaire. Toutefois, les menus et la carte présentaient quelques plats atypiques, car exotiques la plupart du temps, comme des « omelettes de fourmis grillées » et des « steaks de trompe d'éléphant »⁴⁰⁶, des « ragoûts de python », des « crêtes de coq en gelée »⁴⁰⁷ ou des « pieds de porc »⁴⁰⁸. Différents plats qui ne seraient plus servis aujourd'hui : éléphant et python étant des espèces protégées, cela poserait un problème moral et éthique aux convives, davantage de nos jours qu'il y a cinquante ans. D'autres aliments présentés sont peut-être avant-gardistes en ce qui concerne leur utilisation : la cuisine des fourmis, comme de nombreux autres insectes, arrive lentement dans nos contrées occidentales, certaines marques du commerce proposant des grillons ou des têtes de sauterelles épicées en guise de biscuits apéritif. Ce type d'aliments est souvent défini par certains agronomes et bromatologues comme une alternative nutritive pour le futur⁴⁰⁹. Les crêtes de coq et autres abats posent, quant à eux, différents problèmes quant à la notion de dégoût : rares sont les individus qui aujourd'hui raffolent des abats, contrairement au Moyen-Âge, époque lors de laquelle ils étaient considérés comme les mets les plus nobles.

405 *Ibid.*, p.1

406 Daniel Spoerri, *op.cit.*, p.26-28

407 *Ibid.*, p.10-11

408 Comme en témoigne une photographie publiée dans l'ouvrage : *L'art del menjar. De la natura morta à Ferran Adrià*, catalogue d'exposition, Barcelona, Fundació Caixa Catalunya, 2011, p.175

409 On citera par exemple l'ouvrage suivant, récemment publié par la FAO, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, et condensant les recherches en bromatologie, l'étude des aliments, de différents scientifiques à propos de cette source de nourriture : *Insectes comestibles : Perspectives pour la sécurité alimentaire et l'alimentation animale*, Rome, FAO, 2014.

À travers l'ouverture de ce restaurant, l'idée de Daniel Spoerri était également d'inviter des artistes à proposer des menus confectionnés comme des happenings, des actions présentées lors de soirées-événements⁴¹⁰ regroupées sous l'appellation « Daniel Spoerri presents Eat Art ». De nombreux dîners eurent ainsi lieu dans ce restaurant dont l'un des plus emblématiques, *Le Dîner Cannibale*, fut créé par les artistes Claude et François-Xavier Lalanne en 1970. Ce dîner consistait en l'ingestion de différentes parties de corps, reproduites et cuisinées par les artistes dans des moules en cuivre réalisés à partir de plusieurs moulages de parties de leurs corps. Comme en témoigne un article de l'époque⁴¹¹, il y avait en guise de hors-d'œuvre, « l'un des pieds et l'une des oreilles de François-Xavier Lalanne [...] dans lesquels de la pâte à pain et du beurre rose saumon avaient été comprimés », « en entrée par exemple, des doigts avec du rouge aux ongles, confectionnés à partir de viande de veau cuite, passée au hachoir puis accompagnée de sauce tomate », « en plat principal, la tête du sculpteur en pâte à pain, trônant sur un plat en argent au milieu d'une purée de pommes de terre [...] les yeux étaient constitués d'œufs, de champignons de couche et de truffes ; la gorge, de petites saucisses de Francfort ; le cerveau, d'une cervelle de veau ; et une queue de bœuf avait été utilisée pour confectionner les cervicales ». En guise de dessert, « un phallus en chocolat contenant des quetsches, des cerises et une banane arrosées d'Armagnac ». Un cocktail « composé de sang de bœuf, de vodka, de ketchup à la tomate et de Campari » était également proposé à l'ingestion,



Claude et François-Xavier Lalanne, affiche annonçant *Le Dîner Cannibale*, dans le cadre des soirées-événements « Daniel Spoerri presents Eat Art », 1970. Collection Maria et Walter Schnepel, Brême. Source : *Restaurant Spoerri*, Paris, Jeu de Paume, 2002, p.62

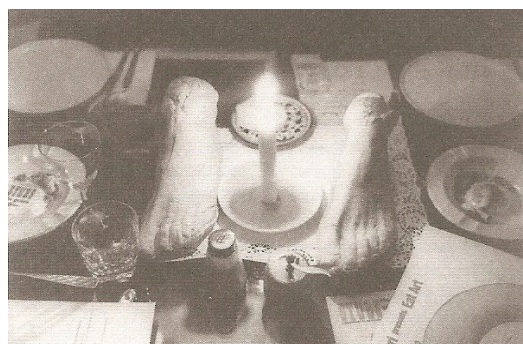
410 Je note que d'autres artistes ont également conçu des projets sous forme de restaurants. C'est le cas de l'artiste Gordon Matta-Clark qui créa un restaurant dans le quartier de SoHo à New York de 1971 à 1974, intitulé *FOOD*. Plus que la cuisine, l'idée de ce projet était d'inviter des artistes à se rassembler, à proposer des repas et à manger dans un même endroit. La présentation de mets semblait servir un propos artistique social plutôt qu'une véritable recherche concernant le culinaire en art.

411 Yvonne Friedrichs, « Le Dîner cannibale, 1970 : une fête impie, choco-cannibalisme dans la vieille ville », traduit par Lydie Echasseriaud, in *op. cit.*, p.62

le tout étant « très bien cuisiné ». Les convives furent ainsi convertis de manière métaphorique au cannibalisme⁴¹² le temps d'un repas. L'affiche de l'événement représentait d'ailleurs, sous forme de dessin, un serpent se mordant la queue, symbolisant un cercle vicieux ou un cycle d'évolution renfermé sur lui-même. Au-delà de l'idée de se manger soi-même sous-entendue par cette fausse pratique cannibale et ce dessin, ce qui était mis en scène avec ce repas était l'idée cyclique de la consommation des aliments : de l'ingestion à la défécation en passant par l'ingestion, notre corps finissant par pourrir sous terre, se décomposant et servant d'engrais aux plantes ingérées par les animaux cuisinés lors du dîner.



Claude Lalanne, *Moules des doigts de la main*, 1970. Source : *Restaurant Spoerri, op.cit.*, p.63. Collection Claude et François-Xavier Lalanne, Ury. Source : *Restaurant Spoerri*, Paris, Jeu de Paume, 2002, p.63



Claude et François-Xavier Lalanne, table avec le moulage des pieds de l'artiste. Photo © Bernd Jansen. Source : *Restaurant Spoerri*, Paris, Jeu de Paume, 2002, p.63

Après la fermeture de son restaurant, Daniel Spoerri organisa des banquets dans divers lieux de l'art ou lors de manifestations événementielles. Il serait trop long d'analyser tous les banquets que l'artiste a proposés durant sa carrière⁴¹³. Néanmoins, comme l'analyse la critique d'art Ewa Esterhazy, ceux-ci pourraient se regrouper dans cinq catégories : « les banquets en relation avec des objets, qui offrent de "l'art à manger" ou sont liés à la création de *Tableaux-pièges* ; les repas à dimension sociale, dont l'aspect culturel est le plus important, par exemple ceux où le public de vernissages, le plus souvent privilégié, se voit servir une nourriture « de pauvres » ou un « menu de prison » ; les dîners homonymes, qui ont aussi une

412 Je traite cette question du cannibalisme dans la troisième partie de cet essai. Voir : p.203-206. Ce dîner cannibale est également à mettre en relation avec le *Dîner sur la femme nue* donné par Meret Oppenheim lors de l'ouverture de l'Exposition Internationale du Surréalisme en 1959.

413 Pour un inventaire quasi complet, voir la thèse : Géraldine Girard-Fassier, *Daniel Spoerri et le Eat Art : rites et matériaux de l'alimentation dans l'art contemporain*, sous la direction de Jean-Marc Poinot, soutenue en 2005 à l'Université de Rennes 2.

dimension sociale ; les repas briseurs de tabous, qui remettent en question l'idée de l'universalité du goût ; enfin, les menus travestis un concept né de cette réflexion sur le goût : l'apparente inversion des plats remet en cause les habitudes gustatives »⁴¹⁴. Une sélection de ces repas fut présentée lors du festival *L'Attrapes-Tripes*⁴¹⁵, nom qu'il aurait souhaité donner à l'un de ses restaurants. Selon Camille Paulhan : « outre l'allitération de l'expression, le choix des tripes pour nommer cet hypothétique restaurant est loin d'être anodin : pour Spoerri, l'idée d'un "estomac qui mange un autre estomac" est particulièrement fascinante, en raison de son aspect tautologique. Dans ce cadre, l'homme ne domine pas le règne animal, mais devient l'un des maillons de la chaîne alimentaire, qui mange mais peut potentiellement être dévoré à son tour »⁴¹⁶. Organisé par Daniel Spoerri, ce festival eut lieu à Chalon-sur-Saône du 4 au 27 mars 1980. Chaque soir durant l'événement, un artiste, un cuisinier ou un auteur était invité à proposer un repas différent. Il pouvait s'agir d'un repas d'artiste, comme le proposa Dorothée Selz le 8 mars 1980 avec un « Repas funéraire ou la mort douce » ou encore Ben Vautier avec son « Repas Fluxus » ; d'un repas « Cuisine 3 étoiles », du cuisinier Jacques Lameloise le 5 mars ; d'un repas « Cuisine ancienne », de l'historien Jean-Louis Flandrin le 13 mars. Entre ces invités issus de domaines différents, Daniel Spoerri proposa son « Dîner des Homonymes », son repas « Riches et pauvres », ou encore un « Dîner astrologique, soirée des Béliers ». Ainsi, l'objectif de Spoerri lors de ce festival, au-delà de ses propositions personnelles, était de montrer la cuisine sous de nombreuses applications possibles : la cuisine régionale, la haute gastronomie, la cuisine médiévale, la cuisine d'artistes, entre autres. À une époque où triomphe le minimalisme et les formes lisses, Daniel Spoerri se place à contre-courant de certaines tendances contemporaines : il joue avec la matière la plus périssable, retourne à des considérations qui nous définissent physiologiquement en tant qu'humain et met en place des œuvres, instants hybrides dans lesquels se rencontrent des individus et des instincts parfois primaires.

Ces différents projets, résumés dans ces quelques lignes et qu'il faudrait, j'en suis conscient, développer et commenter davantage⁴¹⁷, mettent en avant les liens

414 Ewa Esterhazy, « Les banquets Eat Art », in *op.cit.*, p.81-84

415 Voir le programme du festival présenté dans : *Restaurant Spoerri, op.cit.*, p.108-109.

416 Camille Paulhan, in *op.cit.*, p.1 ; citant Christian Besson, « Daniel Spoerri gastrosophe », *op.cit.*, p.10

417 À ce sujet, voir la thèse de doctorat suivante : Géraldine Girard-Fassier, *Daniel Spoerri et le Eat Art : rites et matériaux de l'alimentation dans l'art contemporain*, sous la direction de Jean-Marc Poinot, soutenue en 2005 à l'Université de Rennes 2. Dans cette thèse, l'auteure dresse un inventaire de tous les repas Eat Art de Daniel Spoerri, qu'elle commente rapidement en lien avec des entretiens réalisés avec l'artiste.

que Daniel Spoerri, gastrosophe, entretient avec la cuisine, qu'il conçoit comme un phénomène social, exploratoire et profondément existentiel. À partir d'un autre exemple de manifestation qui se déroula en lien avec le projet de Daniel Spoerri, j'analyserai à présent les travaux de deux artistes qui furent reliés à cette tendance du Eat Art.



Antoni Miralda et Dorothee Selz, affiche annonçant le repas des « traiteurs coloristes », 1971. Lieu de conservation non précisé. Source : site de Dorothee Selz.



Antoni Miralda et Dorothee Selz, repas des « traiteurs coloristes », détail : bouillon de poule aux pâtes colorées, Düsseldorf, Eat Art Galerie, 4 juin 1971. Lieu de conservation non précisé. Source : site de Dorothee Selz.



Antoni Miralda et Dorothee Selz, repas des « traiteurs coloristes », détail : pains colorés, Paris, Galerie Givaudan, 12 mars 1970. Lieu de conservation non précisé. Source : site de Dorothee Selz.



Antoni Miralda et Dorothee Selz, repas des « traiteurs coloristes », vue de différents mets colorés (tartes multicolores, riz, bécassine farcie au foie gras, etc.), Düsseldorf, Eat Art Galerie, 4 juin 1971. Lieu de conservation non précisé. Source : site de Dorothee Selz.

En 1971, les artistes Antoni Miralda⁴¹⁸ et Dorothée Selz⁴¹⁹, qui se dénommèrent eux-mêmes « traiteurs-coloristes », exposèrent à la Eat Art Galerie et présentèrent un repas coloré au sein du *Restaurant Spoerri* le soir du 4 juin⁴²⁰. L'exposition présentait différentes photographies montrant leurs performances ainsi que des pains colorés tranchés, que l'on imagine secs, et mis sous vitrine. Quant à la présentation dans le restaurant, il s'agissait d'un dîner en quatre couleurs. Les convives



Vue de la Eat Art Galerie, lors du repas organisé par les « traiteurs coloristes », détail : pains colorés secs présentés sous vitrine (et, au centre : Daniel Spoerri ; à droite : Antoni Miralda), 4 juin 1971. Lieu de conservation non précisé. Source : site de Dorothée Selz.

étant invités à déguster différents mets composés par le duo qui avaient teint les préparations en rouge, bleu, vert et jaune, à l'aide de colorants alimentaires. L'affiche et les photographies⁴²¹ font mention et représentent les différents mets qui étaient disposés, semble-t-il, sous forme de buffet. Ainsi, les clients pouvaient déguster du bouillon de poule servis dans de petits bols, des steaks végétariens composés de tranches de champignons géants, de la bécassine farcie au foie gras, du fromage de brebis, de la tarte multicolore aux pommes, le tout accompagné de riz, de coquillettes, de vin et de pain. Tous les ingrédients semblaient avoir été colorés, certainement marinés au préalable dans plusieurs bains de colorants alimentaires, les teintes des différentes couleurs n'étant pas exactement les mêmes d'un plat à un autre. Ceci peut être dû à la réaction des différents aliments et préparations à la cuisson ou à la capacité de ceux-ci à retenir plus ou moins bien les colorants. Même si les mets proposés semblaient tout à fait mangeables, voire ordinaires pour certains, ingurgiter des aliments aux couleurs si vives pouvait créer un sentiment de dégoût chez le spectateur-client. En effet, le réel est détourné par la couleur des aliments qui deviennent des sortes d'objets comestibles non identifiés. Une

418 Antoni Miralda est un artiste né en 1942 à Terrassa en Catalogne.

419 Dorothée Selz est une artiste née en 1946 à Paris.

420 Un autre repas en quatre couleurs fut proposé par les artistes à la galerie Givaudan à Paris le 12 mars 1970. Voir les photographies, traces de cet événement, sur le site très documenté de Dorothée Selz : <http://www.dorothee-selz.com/fr/sculptures/miralda-selz-spoerri.php>, site consulté le 23 avril 2018.

421 L'affiche et d'autres photographies des mets présentés lors de ce repas sont également disponibles sur le site de Dorothée Selz, présentant de nombreuses archives de ses travaux jusqu'à aujourd'hui.

anecdote raconte que « les visiteurs/consommateurs [...], après avoir mangé leur nourriture colorée, [...] urinaient en couleur »⁴²², comme ce fut le cas pour d'autres invités qui urinèrent en bleu après le fameux vernissage de l'exposition dite « du Vide », qui eut lieu en 1958 à la galerie Iris Clert à Paris, lors duquel Yves Klein servit un cocktail teinté au bleu de méthylène.

Antoni Miralda et Dorothee Selz avaient commencé leur collaboration quelques années avant cette intervention, accompagnés des artistes catalans Joan Rabascall et Jaume Xifra, à travers la présentation d'une série de performances appelées *Cérémonials*, conçues comme des formes dérivées de cérémonies ressemblant à des rites⁴²³ populaires, voire mystiques, célébrées sous le signe de l'esthétique. Dans la religion, le rite est un « ensemble de prescriptions qui règlent la célébration du culte en usage dans une communauté religieuse »⁴²⁴ et, en ethnologie ou en sociologie, les rites sont des « pratiques réglées de caractère sacré ou symbolique ». Plus généralement, par analogie, le rite peut être considéré comme une « pratique réglée », une « manière habituelle de faire », comme l'est un repas ou un vernissage, par exemple. Je retiendrai avant tout le caractère symbolique des actions proposées par le groupe Miralda, Selz, Rabascall et Xifra, intention couplée au désir de faire du repas un moment rituel.

Ainsi, le 1^{er} novembre 1969, jour de la fête religieuse de la Toussaint, le groupe proposa à une centaine de personnes une performance que je qualifierai donc de rituelle. Intitulée *Mémorial*, elle était conçue comme une ode aux défunts comportant, dans sa mise en scène, une dominante de couleurs noire et violette utilisées pour leurs valeurs symboliques. Dans le parc du centre artistique de Verderonne, cet instant commémoratif mettait en scène une sorte de procession

422 Cecilia Novero, *op.cit.*, p.211. En anglais dans le texte : « Miralda and Selz remember how the visitors/consumers told them with excitement how, after eating their colorful food, they urinated in color ».

423 Sur cette question du rite (et des relations entre rite et jeu), voir la série d'articles proposée sur le site de la revue électronique *Déméter*, revue du CEAC, Centre d'Étude des Arts Contemporains de l'Université de Lille : <http://demeter.revue.univ-lille3.fr/lodel9/index.php?id=505>, site consulté le 4 mai 2019.

424 <https://www.cnrtl.fr/definition/rite>, site consulté le 5 mai 2019.

lors de laquelle eurent lieu différents moments, rappelés par des schémas⁴²⁵, tels qu'une « offrande de fleurs », une « réanimation de la flamme », une minute de silence ou encore la « dégustation de gâteaux noirs » et la participation à un banquet noir et mauve donnant la possibilité d'ingérer du bortsch, un potage à la betterave d'origine slave, du riz violet, du poisson noir, du pain noir et du vin.



Antoni Miralda, Joan Rabascall, Dorothee Selz, Jaume Xifra, *Mémorial*, détail : mise en scène, Centre artistique de Verderonne, 1^{er} novembre 1969. Lieu de conservation non précisé. Source : site de Dorothee Selz.



Antoni Miralda, Joan Rabascall, Dorothee Selz, Jaume Xifra, *Mémorial*, détail : buffet noir et mauve, Centre artistique de Verderonne, 1^{er} novembre 1969. Lieu de conservation non précisé. Source : site de Dorothee Selz.

Dans le même parc, le 13 juin 1970, le groupe présenta une cérémonie analogue intitulée *Fête en blanc*, comme un reflet inversé de *Mémorial* puisque conçue comme la célébration d'un moment heureux, symbole de paix. Au terme d'une procession, qui à un moment mettait en scène l'accouplement puis la libération de colombes, les participants, vêtus de capes blanches, étaient invités à partager un buffet en blanc où étaient proposés du poisson, du riz, du fromage, des meringues,

425 Ces différentes informations ont été notées par Dorothee Selz sous la forme de schémas retraçant le déroulement de la cérémonie. J'ai décidé de ne pas les inclure en tant qu'illustrations puisque leurs versions numérisées ne sont pas d'assez bonne qualité pour l'impression. Voir : <http://www.dorothee-selz.com/fr/sculptures/Performances.php>, site consulté le 20 juillet 2019.

de la crème chantilly, entre autres aliments sucrés et salés de couleur blanche. Comme le précise Dorothee Selz, ces fêtes rituelles sont basées sur « l'interaction avec le public »⁴²⁶. Pour qu'elles puissent se réaliser, le spectateur doit donc devenir acteur et collaborer avec le groupe d'artistes en jouant le jeu et en suivant les différentes étapes de la célébration. L'ingestion de la nourriture constitue ainsi une étape en devenant l'une des composantes de ces fêtes. Les buffets



Antoni Miralda, Joan Rabascall, Dorothee Selz, Jaume Xifra, *Fête en blanc*, détail de la cérémonie, Centre artistique de Verderonne, 13 juin 1970. Lieu de conservation non précisé. Source : site de Dorothee Selz.

sont présents comme prétextes en fin de cérémonie pour réunir les spectateurs et les inviter à échanger sur l'action qui vient d'avoir lieu, sur des souvenirs ou sur d'autres sujets plus légers. Ces rituels « s'inscrivent dans une époque marquée par la contre-culture du mouvement hippie, les utopies politiques, les actions Fluxus »⁴²⁷, comme le fait remarquer l'artiste qui a commencé sa carrière dans les années 60, époque lors de laquelle certaines voix s'élevèrent contre les modèles dominants en place et contre l'interminable guerre du Vietnam. Parallèlement, on célébrait l'intrusion du quotidien et de moments de vie en art. J'analyserai certaines pratiques Fluxus en lien avec cette idée dans quelques paragraphes.

Par la suite, Dorothee Selz et Antoni Miralda se séparèrent et développèrent chacun une carrière personnelle en continuant à jouer sur ce que Daniel Spoerri avait défini comme le Eat Art, d'une façon néanmoins très différente.

Dorothee Selz est connue pour la réalisation de sculptures éphémères comestibles qui, avec le temps, sont devenues sa marque de fabrique, un systématisme ludique manquant parfois de sens aujourd'hui, selon moi. Il s'agit de structures le plus souvent en polystyrène expansé dont les formes varient, recouvertes d'une pâte à sucre colorée, appliquée comme du crépi qu'il serait possible d'ingérer. Il s'agit d'une pratique analogue à celle du pastillage chez les pâtisseries et dont j'ai donné la définition plus haut. Sur ce « support », sont plantées différentes piques sur lesquelles

426 *Ibid.*

427 <http://www.dorothee-selz.com/fr/sculptures/Performances.php>, site consulté le 29 avril 2018.

sont enfilées des denrées alimentaires colorées, sucrées ou salées⁴²⁸. Le spectateur est ensuite invité à prendre ces brochettes et à ingérer les ingrédients. Il ne s'agit souvent pas d'aliments cuisinés mais plutôt d'un assemblage d'aliments bruts qui, juxtaposés, créent un ensemble agréable à déguster. Préalablement à la construction de ses sculptures, l'artiste réalise la plupart du temps un dessin au feutre noir et/ou en couleur, comme un schéma sur lequel est parfois mentionné l'ordre de disposition des mets et les ingrédients. Le travail de la couleur est très important chez Dorothée Selz et permet, comme ce fut le cas lors des dîners mis en scène avec Antoni Miralda, de questionner le sens du goût, prédéterminé par celui de la vue⁴²⁹.

Le travail d'Antoni Miralda semble moins connu en France et m'intéresse davantage. L'artiste a vécu une partie de sa vie à New York et peu d'ouvrages, notamment en français, ont été publiés à son sujet. Il est toutefois mentionné de manière récurrente en tant que figure du Eat Art dans certains essais et catalogues d'exposition, en particulier pour sa collaboration avec Dorothée Selz. Il est le fondateur de FoodCultura, projet initié dans les années 60 « comme une exploration artistique et sur le comportement alimentaire, proposant des performances sociales au contenu rituel et anthropologique »⁴³⁰. Outre ses différentes performances réalisées avec Dorothée Selz dans ce cadre, il a conçu différents dispositifs de commensalité singuliers, proches du défilé et du festival de rue. Par exemple, en mai 1974, Antoni Miralda a participé au Festival International de la Nouvelle Avenue à New York, lors duquel il présenta le *Movable Feast*, financé par les commerçants du quartier. Il s'agissait d'une sorte de banquet, de festin mobile à étages composé de guirlandes de fruits, de légumes, d'aliments colorés et d'un gâteau de riz, construit sur un char tiré par des chevaux et roulant dans la rue, obligeant ainsi les passants à se déplacer en même temps qu'ils goûtaient les préparations. Les ingrédients étaient choisis afin de représenter l'ensemble des origines des voisins habitant le quartier. Le moment de convivialité que constitue ce défilé populaire et culturel devient alors un instant de

428 Voir par exemple, la structure présentée à l'Université de Lille en avril 2015, avec l'aide du CROUS et de nombreux étudiants : <http://www.dorothee-selz.com/fr/sculptures/lille.php>, site consulté le 5 novembre 2018.

429 Sur ce sujet, voir la thèse de doctorat en Arts plastiques suivante : Maëva Barrière, *Manger l'art : Art comestible et Gastronomie esthétique*, thèse soutenue le 18 septembre 2018 à l'Université Toulouse 2 Le Mirail. Dans cet essai, l'auteure relate un de ses projets réalisé avec Dorothée Selz dans le cadre de sa thèse et met en avant l'idée qu'il existe, métaphoriquement un « goût de la couleur ».

430 <http://www.foodcultura.org/history-2/>, site consulté le 24 avril 2018. Au moment où je révise ces pages, le site a totalement été reconstruit et contient beaucoup moins d'informations qui sont difficiles à trouver ailleurs. Cette page présente aujourd'hui un manifeste de l'institut FoodCultura.

commensalité extraordinaire et éprouvant pour le spectateur. L'idée physiologique de l'ingestion est ainsi augmentée d'un effort physique. La question du rituel que constitue le repas est aussi redoublée par l'organisation de cet événement populaire et social conçu à la fois comme un rituel proche de la manifestation ou encore de la procession religieuse, comme l'on peut par exemple en voir dans certains pays comme l'Espagne lors des différentes festivités liées à la Semaine Sainte. Antoni Miralda semble donc apporter, exporter une tradition espagnole qui, puisqu'il s'agit d'un événement populaire, perd son côté religieux et sacralise l'ouverture de cette nouvelle avenue de New York.



Antoni Miralda, *Movable Feast*, banquet mobile, New York, mai 1974. Photo © N.Y. Midtown Planning. Source : site du MACBA.

À partir des années 80, son épouse, la cuisinière Montse Guillén, inclut le projet FoodCultura qui devient un « institut sans mur », une collection de projets centrant dorénavant « son attention sur l'étude de la nourriture et ses multiples applications artistiques, sociales et économiques dans toutes les cultures » à travers des réflexions sur les modes de concevoir notre rapport à l'alimentation, à la nature et à l'environnement, dont dépend notre survie. Aujourd'hui intitulée FoodCulturaMuseum, l'entité se veut être « un lieu de rencontre et d'échange » autour de ces questions, avec comme point de départ une approche culturelle développée par Miralda et Guillén.

Antoni Miralda ouvrit un restaurant conçu comme un « projet d'artiste » et une « expérimentation sociale », avec cependant une intention différente de celle de Daniel Spoerri. Le 29 septembre 1984, il créa le restaurant *El Internacional Tapas Bar & Restaurant* dans le quartier de TriBeCa à New-York avec Montse Guillén qui deviendra la cheffe cuisinière dirigeant ainsi les cuisines de l'établissement jusqu'en

1986 lors de sa fermeture⁴³¹. Quant à Antoni Miralda, il s'occupait de la décoration, dont le point d'orgue était l'installation d'une réplique de la couronne de la Statue de la Liberté sur le toit, visible depuis la rue. L'idée du couple était d'ouvrir un bar à tapas spécialisé dans la cuisine catalane. Ce fut l'un des premiers lieux des États-Unis à proposer ce type de cuisine, dans le but de la faire connaître de l'autre côté de



Façade du restaurant *El Internacional* durant la cérémonie de la pose de la couronne, 15 juillet 1985. Photo © Pamela Duffy. Source : site FoodCultura.

l'Atlantique tout en l'adaptant à l'histoire gastronomique américaine. On y servait donc des plats typiques du terroir catalan, le *pa amb tomàquet*, tartine grillée sur laquelle on frotte de l'ail et des tomates fraîches puis arrosée d'huile d'olive, les *costelles de xai*, des côtelettes d'agneau grillées, des *cargols en salsa* ou escargots sauce piquante, ou encore des boissons, du vin catalan servi dans un pichet en verre traditionnel appelé *porró*. Le menu, imprimé sur des cartes, étaient également présenté sous la forme d'une vidéo de 45 minutes créée en 1984 sous le titre de *Vidéomenú*, « festival pour les yeux » présentant à la fois les plats disponibles, des informations et des anecdotes sur les mets à la carte. Quelques actions et happenings eurent également lieu dans le restaurant, comme ce fut notamment le cas en 1985 avec les « Olympiades du *porró* » lors desquelles les concurrents étaient invités à boire divers breuvages à l'aide de ce type de carafe le plus talentueusement et rapidement possible afin de célébrer « ce bel art ». Le 14 février 1986, jour de la Saint Valentin, le restaurant proposa un évènement intitulé « Face to Face », présentant un menu « spécial jumeaux » afin de célébrer la complicité entre frères et sœurs, jeunes ou vieux, identiques ou simplement fraternels. Il se composait d'une « double soupe » à deux goûts différents, d'un « nid d'œufs de caille jumeaux » et

431 <http://elinternacional.foodcultura.org/>, site consulté le 24 avril 2018. Cette page mettait en avant la volonté d'Antoni Miralda et de Montse Guillén de construire un ouvrage imprimé autour du restaurant *El Internacional* et présentait une ébauche des différents chapitres, contenant photographies, articles de presse et autres archives sur son histoire. Un ouvrage dédié à ce projet artistique, reprenant les archives photographiques et les idées auparavant présentées sur ce site web, a été publié. Voir : *El Internacional (1984–1986): New York's Archeological Sandwich*, Barcelona, Dilecta/FoodCultura, 28 février 2017. Pour d'autres photographies et dessins concernant *El Internacional*, voir également : *L'art del menjar. De la natura morta à Ferran Adrià*, catalogue d'exposition, Barcelona, Fundació Caixa Catalunya, 2011, p.193-204.

d'un « gâteau miroir ». Même si l'intention était de mélanger les traditions, les plats à la carte et les dressages ne semblaient pas présenter de singularités particulières. À travers ce projet, la cuisine apparaît encore une fois comme un prétexte, un rituel provoquant la réunion de convives prévue par l'artiste, en un seul et même endroit afin de célébrer un événement particulier, comme ces fêtes, ou tout simplement pour partager un repas quotidien. Lors de l'exposition « Miralda madeinusa » présentée au MACBA à Barcelone, du 22 octobre 2016 au 9 avril 2017, une réplique du bar d'*El Internacional* fut installée. Chaque vendredi et samedi soir, FoodCulturaMuseum se chargeait de proposer aux visiteurs l'ingestion d'un cocktail et d'un tapas qui étaient à la carte du restaurant de New York, recréant ainsi, sous forme d'une installation-performance, l'idée de départ d'Antoni Miralda.

c / La cuisine Fluxus d'Alison Knowles

Certaines pratiques Fluxus intègrent également la cuisine de manière ponctuelle. Ce « non-mouvement », cet « anti-art », selon les termes de Ben Vautier⁴³², invitait certaines pratiques issues du quotidien à dialoguer avec l'art au sein des œuvres. Il n'est donc pas étonnant que certains artistes aient intégré des préparations culinaires ou l'acte de cuisiner lors de happenings, réalisés en direct devant un public. En guise d'introduction à cette partie, je citerai pour exemple une performance intitulée *Partie d'échecs* qui fut présentée par Jean Mas et Ben Vautier à la galerie Artcade, place Garibaldi, à Nice, en 1994. Les deux artistes se livrèrent à une partie d'échecs dont le but du jeu était d'ingérer les pièces une fois gagnées. Celles-ci avaient été réalisées au préalable par un pâtissier. Soutenant l'idée selon laquelle Fluxus était un « gag » ou un « art-distraktion » selon ceux de



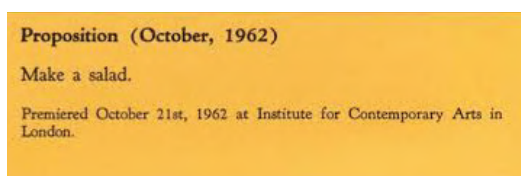
Jean Mas, Ben Vautier, *Partie d'échecs*, Nice, galerie Artcade, 1994. Photo © Alain Amiel. Source : <http://performance-art.fr>, Villa Arson.

432 http://www.ben-vautier.com/fluxus/fluxus_tout.html, site consulté le 5 août 2018.

George Maciunas⁴³³, cette partie permettait de « se jouer de la règle »⁴³⁴ : une fois ingérées, impossible de continuer à jouer et de compter les points. La performance finissait par la destruction par l'ingestion du plateau de jeu, lui-même une pâtisserie.

Dans le cadre de Fluxus, Alison Knowles s'est particulièrement intéressée aux activités quotidiennes que sont la cuisine et l'acte de manger. Dans le cadre de cette étude, je ferai référence à deux œuvres de l'artiste, faisant intervenir du culinaire : *Make a salad* de 1962 et *Identical Lunch* de 1969. À la manière de George Brecht, ces deux projets sont conçus par l'artiste comme des « *event scores* », des « partitions événementielles », rédigées sous la forme de textes puis exécutées en public lors d'une performance par l'artiste ou susceptibles de l'être par d'autres performeurs exécutant les instructions de l'artiste, au même titre que les partitions musicales.

Make a salad, littéralement « Faire une salade » correspond à la #2 - *Proposition (October, 1962)*⁴³⁵, issue de la partition rédigée par Alison Knowles en 1962. La performance décrite brièvement par la seule proposition « Make a salad. » fut présentée pour la première fois à l'Institut for Contemporary Arts de Londres le 21 octobre de la même année, comme indiqué par l'artiste dans l'ouvrage transcrivant toutes ces propositions⁴³⁶.



Alison Knowles, #2 - Proposition (October, 1962), 1962.
Source : Alison Knowles, *by Alison Knowles*, New York, A Great Bear Pamphlet, 1965, p.2

433 « L'art-distraction doit être simple, amusant, sans prétention, traitant de choses insignifiantes, ne requérant aucune habileté ou entraînements sans fin, n'ayant aucune valeur commerciale ou institutionnelle. La valeur de l'art-distraction doit être abaissée en le rendant illimité, produit en masse, accessible par tous et finalement produit par tous. Fluxus art-distraction est l'arrière-garde sans aucune prétention [...]. Il tend vers les qualités monostructurelles et non théâtrales de l'événement simple et naturel, un jeu ou un gag ». Voir : George Maciunas, « Art / Art-distraction Fluxus » (1965), in *Fluxus dixit. Une anthologie, vol. 1*, Dijon, Les Presses du réel, 2002, p. 109.

434 Voir les propos de Jean Mas via : <http://performance-art.fr/fr/performance/partie-dechecs>, site consulté le 12 avril 2018. Édité par la Villa Arson, ce site est une formidable encyclopédie dédiée à l'histoire de la performance.

435 #2a - *Variation #1 on Proposition (October, 1964)* est une variation de cette partition contenant la performance *Make a soup* qui fut présentée pour la première fois le 9 novembre 1964 au Café Go Go à New York.

436 Alison Knowles, *by Alison Knowles*, New York, A Great Bear Pamphlet, 1965. Une version de cet ouvrage, édité par le site web ubu.com est disponible : http://www.ubu.com/historical/gb/knowles_by.pdf, site consulté le 27 avril 2018.

La présentation de cette proposition mettait en scène la réalisation d'une salade, confectionnée par l'artiste et d'autres intervenants, en direct devant un public. De nombreuses représentations de cette proposition ont eu lieu, la recette de la salade n'est jamais la même mais semble souvent se composer d'ingrédients ordinaires, de laitue, de concombre, de tomate et d'une vinaigrette. Une recette donc très simple qui est mise en scène de façon à suivre la découpe des ingrédients et leur mélange. Le public se voit ensuite servir la salade et peut la déguster. À cette



Alison Knowles, *Make a salad*, détail : moment du service, Londres, Institut for Contemporary Arts, 21 octobre 1962. Source : Julia Robinson, « The Sculpture of Indeterminacy: Alison Knowles's Beans and Variations », in *Art Journal*, vol.63, n°4, 2004, p.98

présentation de gestes culinaires, s'ajoute un duo de violon et violoncelle jouant du Mozart. L'une des idées d'Alison Knowles, à travers cette proposition, est de montrer que si la salade n'est jamais exactement la même, sa partition culinaire restant une proposition ouverte (« faire une salade », sans indication particulière d'ingrédient ni de proportion), la partition de Mozart est, quant à elle, immuable (même si elle peut donner lieu à des interprétations différentes, elle est moins ouverte). Un lien s'établit donc entre cuisine et musique, entre le fait de composer une salade, un mets, et de composer une musique⁴³⁷.

Par la suite, cette proposition connut de nombreuses représentations dont certaines sont très différentes de la performance originale. Par exemple, presque quarante ans plus tard, une nouvelle version de *Make a salad* fut présentée à la Tate Modern le 20 juin 2008 lors du Long Weekend Festival. Contrairement aux premières représentations, celle-ci s'adressait à un public de plusieurs centaines de personnes. Cette contrainte imposait donc une réalisation différente et une nouvelle stratégie concernant la mise en scène du dispositif. Sur l'un des balcons du Turbine Hall, situé à plusieurs mètres de hauteur, Alison Knowles aidée par plusieurs bénévoles, découpait les ingrédients qu'elle disposait ensuite, variété par variété,

437 Sur l'idée d'un rapprochement entre cuisine et musique, les deux domaines présentant des temporalités considérées comme analogues selon l'auteure, voir : Caroline Champion, *Hors d'œuvre : essai sur les relations entre arts et cuisine*, Gallardon, Menu Fretin, 2010.

dans de grands sacs transparents. La vinaigrette était émulsionnée puis versée dans plusieurs cruches. Les aliments, les légumes puis la vinaigrette, étaient ensuite jetés par-dessus la rambarde et atterrissaient sur une grande bâche de couleur verte tenue par d'autres intervenants. La bâche était ensuite secouée afin de mélanger ensemble tous les ingrédients et l'artiste venait terminer le travail à l'aide d'un balai à feuilles. La salade fut enfin servie à l'aide de pelles dans de grands saladiers puis une part en était donnée à chaque convive, comme en témoigne une vidéo de la Tate Modern⁴³⁸. Cette nouvelle représentation de *Make a salad* attire mon attention par le caractère monumental de sa mise en scène, à la fois permise par l'espace du Turbine Hall de la Tate Modern et par la *Proposition* d'Alison Knowles qui reste ouverte. Il semble également que ce soit la façon dont l'artiste présente désormais cette pièce devenue aujourd'hui une performance très différente de celle de 1962. L'artiste se saisissait en effet d'outils traditionnels pour réaliser une salade (de couteaux et de fouets par exemple) mais utilisait également des ustensiles incongrus, à l'origine issus d'une pratique du jardinage, tels que les râteliers à feuilles, les pelles ou les sacs plastiques afin de mélanger, de servir ou de stocker l'énorme quantité de salade cuisinée. Ce déploiement monumental de la performance permet ainsi à l'artiste de jouer sur d'autres éléments relatifs à la cuisine, notamment sur la notion d'ustensile, en choisissant de déplacer des outils d'un corps de métier ou d'activité, le jardinage, à un autre domaine, la cuisine⁴³⁹. Elle instaure ainsi un jeu entre les pratiques, les activités et les « faire » quotidiens en créant une œuvre composée d'éléments hétérogènes, appartenant à des disciplines autres qu'artistiques.



Alison Knowles, *Make a salad*, détail : Alison Knowles versant la vinaigrette, Londres, Tate Modern, 20 juin 2008. Source : Bloomberg, Tate Modern, reportage sur Alison Knowles, *Make a salad*, vidéo, 2008.



Alison Knowles, *Make a salad*, détail : mélange de la salade, Londres, Tate Modern, 20 juin 2008. Source : Bloomberg, Tate Modern, reportage sur Alison Knowles, *Make a salad*, vidéo, 2008.

438 <https://www.youtube.com/watch?v=lmqvnIXnmyM>, site consulté le 16 mai 2017.

439 J'étudierai ces déplacements plus en détail dans la suite de cet essai, concernant notamment les questions de l'incongruité et des affordances.

Un autre projet de l'artiste, intitulé *Identical Lunch*, a retenu mon attention. Il s'agit d'une idée⁴⁴⁰ concrétisée par l'artiste en 1969 après que l'un de ses amis, Philip Corner, lui ait fait remarquer qu'elle prenait le même déjeuner tous les jours : un sandwich au thon. De cette remarque, Alison Knowles en fit une proposition : « un sandwich au thon dans du pain complet grillé avec du beurre et de la laitue, sans mayonnaise, et une tasse de soupe ou un verre de babeurre »⁴⁴¹. En 1969, elle proposa à quarante-cinq convives de venir partager ce « déjeuner identique » dans le même



Alison Knowles, photographie montrant le « déjeuner identique ». Source : Alison Knowles, *Journal of the Identical Lunch*, 1971.

café où elle le prenait tous les jours. De cette façon, ceux-ci étaient invités à le commenter afin de questionner cette pratique quotidienne qui, pour elle, passait inaperçue auparavant. Par la suite, elle présenta cette œuvre dans différents pays. Le pain étant difficile à certains endroits, car ne faisant pas partie des habitudes alimentaires, elle devait trouver de nouvelles stratégies pour s'adapter au régime local. Par exemple, en Asie, elle dut remplacer ce sandwich par un mets typique, qu'elle considérait comme un « déjeuner identique » car ingéré par une majorité de la population, une soupe au tofu⁴⁴². Cette proposition, cette partition, était ouverte à l'interprétation par d'autres artistes et convives, qui étaient souvent les deux en même temps. Par exemple, George Maciunas réalisa sa version de ce qui pour lui constituait un « déjeuner identique », en apportant son mixeur dans la galerie et en décidant de créer une sorte de *milkshake* à partir de ce sandwich au thon. En 1971, fut publié le *Journal of the Identical Lunch*, livre regroupant les expériences des

440 Cette proposition fera l'objet de deux publications de l'artiste : Alison Knowles, *Journal of the Identical Lunch*, San Francisco, Nova Broadcast Press, 1971 ; et Alison Knowles, Philip Corner, *The Identical Lunch*, San Francisco, Nova Broadcast Press, 1973.

441 En anglais : « a tunafish sandwich on wheat toast with butter and lettuce, no mayo, and a cup of soup or glass of buttermilk ».

442 Voir l'interview de l'artiste, réalisée dans le cadre de l'exposition « Feast », présentée au Smart Museum of Art de Chicago du 16 février au 10 juin 2012 : <https://vimeo.com/36770058>, site consulté le 12 mai 2017.

participants collectées durant les différentes présentations du déjeuner, compilation du projet sous forme de textes, de photographies ou de notes.

Dans ces quelques travaux, Alison Knowles met en avant une cuisine très simple, en particulier dans les années 60 puisque la proposition *Make a salad* de 2008 propose une mise en scène et donc une organisation de la cuisine plus ambitieuse. La cuisine semble lui servir de point de départ, de prétexte à la construction d'une œuvre basée sur des propositions écrites. La cuisine est donc envisagée comme un vecteur qui, au-delà de la création culinaire, reléguée au statut d'outil ou de moyen, permet d'attirer l'attention, de documenter et de questionner des pratiques sociales quotidiennes, souvent considérées comme banales car elles passent la plupart du temps inaperçues. Alison Knowles, artiste femme, joue également sur la question de l'identité avec son *Identical Lunch* que tout le monde, femme ou homme, est susceptible de partager quotidiennement et qui n'est donc pas une pratique genrée. Cependant, *Make a salad* fait appel à l'activité domestique qui consiste à faire-la-cuisine au quotidien. Comme le précisait Luce Giard, ce sont les femmes qui s'acquittent généralement de ce travail car cela « relève d'un état social et culturel, et de l'histoire des mentalités »⁴⁴³. L'artiste, en déplaçant cette action (la préparation d'une banale salade) vers l'espace d'exposition, insiste sur un fait social et élève le statut de ce travail quotidien : elle met au centre de l'attention une activité qui semble encore parfois peu concerner certains hommes. De plus, sa proposition étant ouverte, elle invite tout le monde, sans différence de genre, à s'atteler à cette tâche quotidienne, sur un ton humoristique proche de l'ironie.

d / Rirkrit Tiravanija : une esthétique relationnelle ?

Dans les années 1990, l'intégration de la cuisine au sein de pratiques artistiques va connaître un développement intéressant grâce aux œuvres proposées par l'artiste Rirkrit Tiravanija. La grande majorité de son travail en lien avec la cuisine repose sur le fait de proposer au spectateur d'ingérer certains mets traditionnels issus de la cuisine thaïlandaise, pays dont il est originaire. Pour cela, il va créer des situations, parfois qualifiées de « relationnelles », je commenterai ce terme, mettant en scène des espaces fabriqués, lesquels incluent la participation du spectateur, dont je vais donner quelques exemples.

443 Luce Giard, *op.cit.*, p.213.

En 1990, l'artiste proposa *Untitled (Pad Thai)* à la galerie Paula Allen à New York. Cette œuvre hybride prenait comme prétexte la réalisation de ce plat à base de nouilles de riz, de viande de porc, d'œufs, de pousses de soja et d'épices⁴⁴⁴. Dans l'espace de la galerie, les visiteurs étaient ensuite invités à venir déguster le mets préparé par l'artiste et son équipe,



Rirkrit Tiravanija, *Untitled (Pad Thai)*, New York, galerie Paula Allen, 1990. Collection et source : SFMOMA.

tous les deux ou trois jours. Entre temps, les ustensiles de cuisine nettoyés étaient laissés dans l'exposition afin de montrer une trace, quelque chose à voir avant ou après le temps dédié à cette forme de performance. L'idée de Rirkrit Tiravanija était de rassembler l'artiste, le spectateur et d'autres acteurs de l'exposition, ceux ayant aidé à la préparation du plat par exemple, dans un même espace en jouant sur une forme de convivialité faisant se rencontrer différents individus. Ce type d'œuvres a donné naissance à ce que le critique d'art Nicolas Bourriaud a appelé l'*Esthétique relationnelle* dans un ouvrage du même nom, prenant souvent l'artiste comme référence. Selon Bourriaud, s'il existe une esthétique relationnelle, « un art relationnel est donc un art prenant pour horizon théorique la sphère des interactions humaines et son contexte social, plus que l'affirmation d'un espace symbolique autonome et privé »⁴⁴⁵. Plus loin dans son essai, il affirme « qu'au-delà du caractère relationnel intrinsèque à l'œuvre d'art, les figures de référence de la sphère des rapports humains sont devenues des "formes" artistiques à part entière : ainsi, les meetings, les rendez-vous, les manifestations, les différents types de collaboration entre personnes, les jeux, les fêtes, les lieux de convivialité, bref, l'ensemble des modes de la rencontre et de l'invention de relations, représentent aujourd'hui des objets esthétiques susceptibles d'être étudiés en tant que tel »⁴⁴⁶. Il n'est donc pas étonnant que les travaux de Rirkrit Tiravanija constituent une source pour son étude, ce dernier proposant des lieux de convivialité basés sur les modes de la rencontre, de la relation et de la collaboration. Néanmoins, Nicolas Bourriaud

444 La recette détaillée du *pad thai*, comme de nombreuses autres recettes de Rirkrit Tiravanija, a été rédigée pour un ouvrage récemment publié : *Rirkrit Tiravanija. Cook Book*, Bangkok, River Books, 2010.

445 Nicolas Bourriaud, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Presses du réel, 1998, p.14

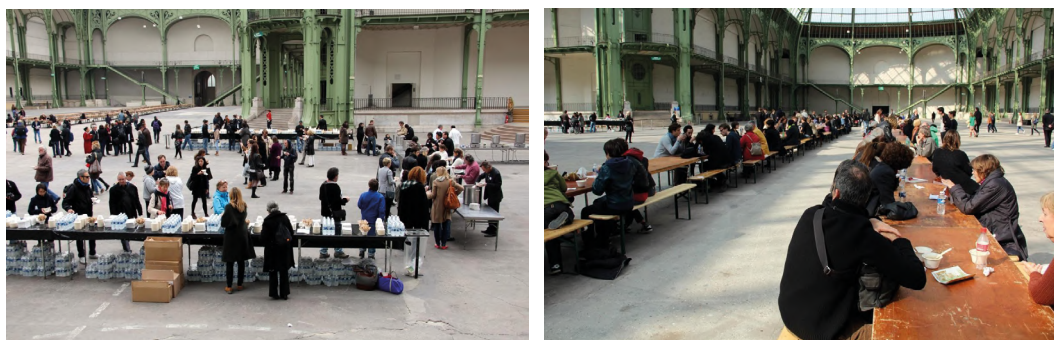
446 *Ibid.*, p.29

semble en rester à une forme de constat qui ne met pas en avant les différents enjeux de telles pratiques. Comme le souligne Claire Bishop à ce sujet : « *ce que Tiravanija cuisine, comment et pour qui*, est moins important pour Bourriaud que le fait qu'il donne le résultat de sa cuisine gratuitement »⁴⁴⁷, critique qui me paraît effectivement juste puisqu'il me semble problématique d'étudier certains travaux contenant de la cuisine sans analyser précisément ce qui est proposé à l'ingestion et son contexte de présentation. Je peux tenter de répondre à cette triple interrogation proposée par Claire Bishop afin de comprendre où se situe cette pratique de la cuisine à l'intérieur de ce travail de Rirkrit Tiravanija. Ce que l'artiste cuisine, c'est un *pad thai*, mets traditionnel thaïlandais, qu'il prépare à l'aide de différents ustensiles habituellement utilisés pour ce type de préparation (casserolles, woks, cuillères, etc.) sans, me semble-t-il, ajouter d'éléments incongrus au plat, sans changer la recette. Le plus important, c'est la manière de présenter la cuisine, dans un espace dédié à l'art et non dans un lieu traditionnel de la cuisine (la cuisine d'une habitation ou la cuisine du restaurant). Il le fait devant un public, devant des spectateurs que l'on peut supposer amateurs d'art, qui ne sont donc ni des proches ni des clients. Il déplace ainsi littéralement la cuisine de son lieu et de son public de prédilection vers un lieu de l'art pour donner à manger et offrir à des spectateurs new-yorkais un plat traditionnel thaïlandais. Sous prétexte d'un mélange des cultures, à travers un mets et la présentation d'un « faire », se crée ainsi un système d'échanges et de rencontres entre l'artiste, le spectateur et une préparation culinaire, le tout faisant œuvre. C'est cela, ce tout et ses différentes composantes, qu'il faudrait analyser encore plus en détail.

Afin de commenter cette notion d'esthétique relationnelle, telle que la présente Nicolas Bourriaud, qui semble étiqueter des pratiques sans pour autant les analyser concrètement et les distinguer, il me paraît intéressant de prendre l'exemple d'une œuvre emblématique de l'artiste puisqu'elle pose de nombreuses questions. Le samedi 7 avril 2012, sous la verrière du Grand Palais à Paris, Rirkrit Tiravanija invite les visiteurs à venir manger gratuitement une soupe thaï, appelée *Tom Ka*, lors d'un événement intitulé *Soup/No Soup* organisé dans le cadre de la Triennale, manifestation dont ce fut la dernière édition en 2012. De midi à minuit, l'artiste et une équipe de bénévoles d'Emmaüs Solidarité servaient au public cette

447 Claire Bishop, « Antagonism and Relation Aesthetics », in *October*, n°110, automne 2004, p.64. En anglais dans le texte : « For example, *what* Tiravanija cooks, *how* and *for whom*, are less important to Bourriaud than the fact that he gives away the results of his cooking for free ».

soupe, composée essentiellement de lait de coco, de tomate et de citronnelle⁴⁴⁸. Sur un système de tables, la soupe réchauffait dans de grands faitouts posés sur des plaques électriques, lesquels étaient ensuite ramenés au centre de la nef où avait lieu le service dans des bols en carton recyclable. Sur deux autres systèmes de tables, menant à la soupe, étaient posés bols, bouteilles d'eau, cuillères et serviettes. La soupe, dont la recette était rédigée sur de petits panneaux sur pied, était servie à la louche à chaque convive qui désirait la goûter. Enfin, de grandes tables étaient installées dans toute la longueur sous la verrière afin que les visiteurs puissent s'installer et partager ensemble cet instant de convivialité. Cette installation était donc composée d'un matériel plutôt banal : des tables professionnelles en inox ou en bois et des ustensiles qui n'avaient pas de valeur esthétique particulière, le dispositif étant analogue au service de la soupe populaire effectué dans la rue ou dans d'autres lieux par différentes associations, comme Emmaüs par exemple. Le titre évoquait, selon moi, l'idée d'une proposition : *Soup/No Soup* n'obligeait en rien le spectateur à goûter à la soupe, il pouvait choisir de répondre ou non à l'invitation lancée par l'artiste et simplement venir participer à la rencontre.



Rirkrit Tiravanija, *Soup/No Soup*, vues d'ensemble, Paris, verrière du Grand Palais, 7 avril 2012. Photos © Palagret Creative Commons. Source web imprécise.

Selon moi, l'idée de Rirkrit Tiravanija était donc de jouer sur ce déplacement en créant un espace hybride, en invitant cette pratique de la soupe populaire au sein d'un lieu institutionnel de l'art. Cependant, tout cela semblait théorique. En

448 Un journaliste du quotidien *Le Monde* rapporte que, pour cette occasion, la soupe était végétarienne « afin que personne ne soit exclu ». En effet, il se peut que cela devienne une préoccupation importante pour les artistes faisant œuvre à partir de la cuisine. Depuis quelques années, les tendances végétarienne et *vegan*, même si elles existent depuis longtemps, gagnent en notoriété, ce qui peut se révéler être un critère important pour les artistes, voire parfois même une contrainte pour la création. Voir : http://www.lemonde.fr/culture/article/2012/04/06/au-grand-palais-rirkrit-tiravanija-invite-a-echanger-autour-d-une-soupe_1681830_3246.html, site consulté le 19 février 2016.

effet, lors de cet évènement, le public était essentiellement composé de touristes et d'amateurs d'art et peu de personnes dans le besoin avaient eu vent de l'information. Ainsi, cette idée de rencontre autour d'un mets que l'artiste avait développée plus d'une vingtaine d'années auparavant se trouvait affectée, il me semble, par la volonté d'ouvrir au plus grand nombre son expérimentation. Si le discours utopique consistant à vouloir rassembler des personnes d'origines et de classes différentes était intéressant, il se heurtait aux habitudes et aux pratiques socioculturelles des individus.

Au-delà des constats que développe Nicolas Bourriaud sur l'esthétique relationnelle et sur le travail de Rirkrit Tiravanija, d'autres auteurs ont fait référence au travail de l'artiste en cherchant à présenter la singularité de sa pratique. C'est le cas du théoricien Hal Foster qui, dans la dernière partie de son ouvrage *Design et crime*, présenté dans la première partie de cet essai, propose des tentatives de distinction des pratiques artistiques actuelles dans le texte intitulé « Erreur sur le cadavre »⁴⁴⁹, permettant de contrer la thèse d'une fin de l'art où régnerait une indistinction entre les pratiques (notamment entre celles de l'art et du design). Selon lui, l'art actuel survit à travers de nouvelles formes que l'auteur tente de définir rapidement sans pour autant être exhaustif. Il existerait donc quatre « stratégies » adoptées par les artistes : traumatique, spectrale, asynchrone et incongrue. Celle qui retient mon attention, puisque Hal Foster prend l'exemple des travaux de Rirkrit Tiravanija, est celle de l'incongru. Cette stratégie consisterait à « juxtaposer les marques d'espaces différents »⁴⁵⁰ et les offrandes de Rirkrit Tiravanija en seraient un exemple puisque, dans le cas de *Soup/No Soup* par exemple, l'artiste inclut une pratique sociale (la soupe populaire) dans un espace institutionnel destiné à l'art (le Grand Palais) proposant ainsi « une alternative de l'art au capitalisme »⁴⁵¹, les deux pratiques se situant dans une logique économique différente. Cette juxtaposition permet de créer des espaces intermédiaires, lieux entre les disciplines où naissent et sont présentées certaines pratiques artistiques et certaines œuvres, comme celles de Rirkrit Tiravanija ou encore du développement monumental contemporain de *Make a salad* d'Alison Knowles. Dérivé de cette stratégie et du terme « incongru », le concept d'« incongruité » me semble important dans mon essai. D'un point de

449 Hal Foster, *Design et crime*, traduction française, Paris, Les prairies ordinaires, 2008, p.159-185

450 *Ibid.*, p.178

451 *Ibid.*, p.179-180

vue esthétique, l'incongruité serait donc cette qualité qu'ont certaines propositions artistiques à mettre en scène des déplacements d'espaces, d'usages, de techniques et d'exactitudes préalablement admises dans d'autres domaines, provoquant un effet d'étrangeté par rapport au sens commun. Les juxtapositions de Rirkrit Tiravanija en sont un exemple. D'autres artistes, dont je présenterai le travail dans la troisième partie de cet essai, semblent jouer sur cette idée.

Dans le but également de distinguer les pratiques, Jacques Rancière place ces lieux créés par Rirkrit Tiravanija sous la figure de la « rencontre »⁴⁵², une rencontre entre différents registres au sein d'un même espace d'exposition et qui est perçue par le philosophe comme étant l'un des témoins des glissements actuels opérés en art, présentés dans la première partie de cet essai. Dans ces différentes situations, la rencontre a en effet lieu entre des visiteurs, un artiste et des objets par le biais d'une œuvre avec la cuisine comme prétexte, comme vecteur de lien. Concernant la tentative effectuée par l'artiste au Grand Palais, cela me semble d'autant plus vrai puisqu'une rencontre était prévue entre le registre artistique et le registre social, dans le but de réactiver des relations.

Le type de situation relationnelle développée par Rirkrit Tiravanija est également nommée « inter-action » par le philosophe Pierre-Damien Huyghe, « situation qui, tout en dispensant le destinataire d'entretenir un rapport direct à l'informatique, est néanmoins une situation technique ou, comme on voudra, artistique, en tout cas fabriquée »⁴⁵³. L'idée avancée par l'auteur me paraît intéressante pour mon étude. Construite à partir d'une analogie avec le domaine de l'informatique qui se développait largement au tournant des années 2000 dans les pratiques artistiques, elle sous-entend, d'une certaine manière, que le spectateur reste passif face à l'œuvre puisqu'il rentre dans un système prévu par l'artiste et qu'il ne peut pas modifier. Cependant, même si « le "spectateur" est devenu "visiteur" et a gagné au passage, semble-t-il, la capacité d'inter-agir »⁴⁵⁴, ces choix sont limités car il est « cadré », « il ne peut nuancer sa réponse », et décide de participer ou non, sur le mode « binaire », à la situation créée par l'artiste. Pierre-Damien Huyghe ajoute que l'« inter-activité n'occupe pas le champ de la relation » mais qu'elle « se présente comme méthode d'accès à un visible qui, sans elle, ne se dévoilerait pas »⁴⁵⁵. Ainsi, dans les travaux de Rirkrit Tiravanija, le spectateur inter-agit avec

452 Jacques Rancière, *Malaise dans l'esthétique*, Paris, Galilée, p.79

453 Pierre-Damien Huyghe, *Éloge de l'aspect*, Paris, Mix, 2006, p.73

454 *Ibid.*, p.77

455 *Ibid.*, p.78

l'œuvre. Son choix inter-agir/ne pas inter-agir lui permettrait, selon l'auteur, d'accéder ou non aux propos développés par l'artiste à travers ses situations. Dans le système prévu par l'artiste, le spectateur reste donc passif mais choisit donc ne l'être ou de ne pas l'être.

On comprendra encore plus aisément cette idée de juxtaposition, de rencontre et d'inter-action, telles qu'elles sont mises en scène dans les différents travaux de Rirkrit Tiravanija, à travers l'étude d'un autre projet de l'artiste, que je prendrai comme dernier exemple. Du 5 au 29 août 2010 a été présentée (*who's afraid of red, yellow and green*) à la 100 Tonson Gallery à Bangkok. L'artiste y proposait un événement mêlant simultanément cuisine et dessin. D'une part, les visiteurs étaient invités à manger différents currys rouge, jaune et vert, préparés puis cuits dans de grandes cocottes colorées posées sur des réchauds et servis par différents acteurs, dont l'artiste, au centre de la pièce. D'autre part, les invités étaient sollicités afin de compléter un dessin mural commencé par l'artiste sur les quatre murs composant la salle d'exposition. Ce dessin collaboratif représentait des bribes de scènes évoquant les affrontements qui eurent lieu en Thaïlande en 2010 entre les chemises rouges anti-gouvernement et les chemises jaunes pro-gouvernement, d'où le titre de l'exposition⁴⁵⁶. Les visiteurs, amateurs ou étudiants en art, devaient augmenter le dessin dans le sens de cette réflexion organisée par l'artiste. Au sein de l'institution, se jouait alors la juxtaposition de différents espaces. Deux pratiques sociales, la cuisine et la fresque collaborative, entraient dans la galerie. Deux faits culturels se confrontaient, la tradition culinaire, rappelée par le plat thaïlandais mis en scène, et la revendication politique, figurée par le dessin mural. Les rôles du visiteur et de l'artiste semblent ainsi confondus lors de ce type d'événement : en effet, le spectateur peut manger et servir les plats ou participer à la construction de la fresque murale, tout comme l'artiste. Cependant, il n'en est rien : le spectateur reste passif, il inter-agit avec une œuvre programmée point par point en amont par l'artiste. Rirkrit Tiravanija, présentant pour la première fois une exposition individuelle dans son pays d'origine, attirait aussi l'attention sur une actualité récente. Cela permettait à chacun d'échanger sur ce sujet à l'aide des moyens qui lui convenait. Il me semble alors que ce genre d'événement clarifie davantage le propos de l'artiste, notamment

456 Ce titre fait également référence à la série de Barnett Newman intitulée *Who's afraid of red, yellow and blue* dont deux tableaux furent victimes de vandalisme. En ajoutant des parenthèses autour de son titre, le côté vindicatif de la proposition de Newman s'en trouve affaibli, Rirkrit Tiravanija privilégiant le côté collaboratif de cette construction murale.

puisqu'il a lieu dans l'espace beaucoup plus restreint d'une galerie et non soutenu par une architecture monumentale. L'utopie relationnelle voulue par Rirkrit Tiravanija semble alors pouvoir se réaliser dans ce type de lieu se situant dans un « interstice social », comme l'écrivait Nicolas Bourriaud⁴⁵⁷. Toutefois, il me semble que cet espace construit par l'artiste se situe hors du temps de l'actualité sociale et politique. En effet, la temporalité liée à cette festivité que constitue la réalisation, incluant la participation du visiteur à l'œuvre, correspond à celle de l'« inopérativité » et du « désœuvrement », comme l'aurait certainement souligné Fabien Vallos, cité plus haut. Bien que l'artiste recrée des ouvrages et du travail à l'intérieur de son œuvre, en proposant de cuisiner ou de dessiner, rien n'est obligatoire. Cette œuvre est ainsi conçue comme alternative aux modèles socioculturels et économiques courants, dans un espace dédié et temporaire où chacun est libre de « faire » ou de « ne pas faire ». Néanmoins, le discours utopique étant restreint à ce seul espace, la relation reste alors confinée à l'intérieur de la sphère artistique.



Rirkrit Tiravanija, (*who's afraid of red, yellow and green*), vues d'ensemble, Bangkok, 100 Tonson Gallery, du 5 au 29 août 2010. Photos et source : 100 Tonson Gallery.

Dans ces différents projets de l'artiste, la cuisine semble à la fois présente pour sa qualité à produire des mets mais encore davantage comme prétexte à la construction d'une situation. En effet, les recettes du *pad thai*, de la soupe *Tom Ka* ou du curry sont des recettes traditionnelles que l'artiste n'a pas modifiées. De plus, le mets, par exemple la soupe servie dans un bol en carton, ne présente aucun caractère esthétique en soi. Son dressage est sommaire et n'est pas particulièrement mis en avant. Toutefois, l'intention est différente lorsqu'il s'agit pour l'artiste de réaliser des currys de couleurs différentes : il se rapproche ainsi du travail des traiteurs-coloristes Antoni Miralda et Dorothee Selz en ajoutant du sens à l'ingestion en complexifiant la lecture des plats. Ainsi, même s'il est intéressant d'étudier la place

457 Nicolas Bourriaud, *op. cit.*, p.14

de la cuisine dans les travaux de Rirkrit Tiravanija, il la convoque avant tout afin de rassembler des individus dans une situation conviviale donnée et l'attention est davantage focalisée sur le dispositif de commensalité programmé par l'artiste que sur l'intérêt gustatif des mets, même s'il ne faut pas douter du fait qu'ils soient très bien préparés et très agréables au goût.

3 / Des difficultés d'exposer les relations entre art et cuisine

Les paragraphes précédents ont eu pour objectif de dresser un historique des différents artistes et tendances artistiques ayant intégré la cuisine dans leurs pratiques, au XX^{ème} siècle et au début du XXI^{ème} siècle. Afin de conclure cette partie, il me semble important d'attirer l'attention sur différents problèmes liés à l'exposition des travaux qui intègrent de la cuisine. Ainsi, je discuterai certaines expositions ayant eu lieu récemment, plus particulièrement en France, et qui ont eu la volonté de rassembler art et cuisine au sein d'un même espace. L'étude de ces expositions, loin de développer un discours convaincant sur ces relations, me permettra également de mettre en avant plusieurs difficultés liées à l'exposition de la cuisine en elle-même.

a / Exposer les relations entre art et alimentation

En France, une des premières expositions à dresser un portrait des relations entre art et nourriture a été présentée au CAPC de Bordeaux du 9 octobre 2004 au 13 février 2005. Intitulée « Hors d'œuvre : ordre et désordres de la nourriture », celle-ci avait pour objectif de dresser un panorama exhaustif composé de nombreuses œuvres ayant un rapport avec la nourriture. Comme le précise Laurence Tuot : « cette dernière a été en France la première manifestation d'envergure traitant du matériau alimentaire avec l'ambition d'en esquisser une typologie, d'en réunir les œuvres les plus marquantes et d'en prendre la mesure, dans sa globalité et sa

diversité »⁴⁵⁸. Selon Maurice Fréchuret, conservateur du CAPC et commissaire de l'exposition, elle était organisée selon trois pôles : « la nourriture comme objet d'échange, comme objet d'épreuve et comme objet d'une mécanique transitionnelle »⁴⁵⁹. Ainsi, l'exposition montrait à la fois des œuvres présentant de la nourriture comme objet créant du lien social, « témoignant du plaisir qu'il y a à manger et de la satisfaction éprouvée au moment du partage », « plaçant la relation interindividuelle au premier rang »⁴⁶⁰ et des œuvres dans lesquelles la nourriture est traitée de manière métaphorique, évoquant les différents sens, jouant sur le dégoût, la société de consommation et les revendications politiques avec les travaux de Natacha Lesueur, de Will Cotton, d'Andy Warhol ou de Martha Rosler, ou encore le cycle de l'ingestion à la défécation, le pourrissement et la mort avec des œuvres de Michel Blazy, de Wim Delvoye, de Piero Manzoni ou de Paul McCarthy. Il serait trop long d'analyser les nombreuses œuvres présentes dans cette immense exposition thématique dont le parcours, comme en témoigne un article publié à l'époque, semblait un peu « confus », précisant qu'« un choix plus sélectif d'œuvres aurait [...] aidé à plus de compréhension sur un thème aussi vaste »⁴⁶¹. Il est vrai que l'alimentaire est un vaste sujet, qui touche à presque tous les domaines de la société et qu'il est difficile de tout en dire.

Comme je l'ai souligné, cette exposition n'avait pas pour objectif de présenter les liens entre art et cuisine mais plutôt de dresser un panorama des pratiques d'artistes s'intéressant de près ou de loin à l'alimentaire. Plus spécifiquement, étaient présentés certains travaux entretenant un lien avec la cuisine : des *Tableaux-pièges* de Daniel Spoerri, la *Fête en blanc* sous forme d'archives photographiques d'Antoni Miralda et de Dorothee Selz et *Untitled (Mussels Pavillion in Antwerpen)* de Rirkrit Tiravanija, œuvre composée d'une tente sous laquelle le visiteur était invité à manger des moules marinières. D'autres travaux d'artistes contemporains incluant des aliments préparés, de façon ponctuelle dans leurs pratiques, étaient également montrés : *Bloodsushibank* d'Alicia Framis, plate-forme tournante sur laquelle le visiteur était invité à donner son sang en échange d'une portion de

458 Laurence Tuot, *op.cit.*, p.212. Il semble que cette exposition soit également le point de départ de nombreux artistes travaillant à partir de l'alimentaire ou de la cuisine ces dernières années, comme me le confiait Alice Mulliez lors d'une discussion informelle que j'ai pu avoir lors d'une visite de son atelier au CENTQUATRE à Paris en 2013. Je n'ai malheureusement pas pu voir cette exposition.

459 *Hors d'œuvre : ordre et désordres de la nourriture*, catalogue d'exposition, Bordeaux, CAPC/Lyon, Fage, 2004, p.40

460 *Ibid.*, p.25

461 <http://www.edit-revue.com/?Article=23>, site consulté le 25 mai 2018.

sushis⁴⁶², ou encore *Brand Junk Food* de Marc Vernier, sorte de stand ambulant équipé d'une friteuse dans laquelle l'artiste faisait cuire des frites, entre autres objets de malbouffe, prenant la forme de logos de marques telles que McDonald's®, Nike®, Adidas® ou Apple®⁴⁶³.

Cette exposition avait donc pour objectif de présenter une vue globale sur un sujet qui n'avait, jusqu'alors, que trop peu retenu l'attention des galeristes et commissaires d'exposition, en France notamment. Depuis, de nombreuses expositions reliant art et alimentation eurent lieu. En lien avec mon sujet, je m'intéresserai donc plus particulièrement à certaines expositions qui souhaitaient mettre en avant les relations entre art et cuisine, certaines essayant d'exposer la cuisine en elle-même.

Je prendrai un premier exemple introductif. Du 7 juin au 7 septembre 2014 à Dinard en Bretagne, deux expositions furent présentées en même temps : « Le Festin de l'art » au Palais des Arts et du Festival et « Manger des yeux » à la Villa Roches Brunès⁴⁶⁴. En quatre parties, la première exposition avait pour objectif de montrer des travaux d'artistes contemporains qui se sont intéressés « à la nourriture et à ses représentations ainsi qu'à l'évocation de sa consommation individuelle ou collective »⁴⁶⁵, que ce soit sur les différents modes de l'objectivité, du détournement ou de la mise en scène, par exemple. Encore une fois, il s'agissait d'un panorama des nombreuses pratiques développées autour de la représentation de l'aliment à travers différents médiums, peinture, sculpture, photographie ou installation, entre autres. Dans cette partie, il n'était donc pas question de présenter directement des œuvres incluant de la cuisine. Aucun programme de performances n'avait été proposé. Aucune invitation n'avait également été lancée à des artistes contemporains présentant des mets cuisinés offerts à dégustation. Mis à part la possibilité de regarder, sous forme d'archives diffusées sur un écran, certaines sculptures et performances incluant du comestible d'Antoni Miralda et de Dorothee Selz, la question de l'aliment concrètement ingérable était absente même si une partie de l'exposition avait pour titre « une nouvelle cuisine de l'art ». Le « Festin » promis n'eut donc jamais lieu.

462 *Hors d'œuvre : ordre et désordres de la nourriture, op. cit.*, p.57. Voir également une analyse de cette œuvre : Laurence Tuot, *op.cit.*, p.236.

463 *Hors d'œuvre : ordre et désordres de la nourriture, op.cit.*, p.88

464 Voir le catalogue dédié à ces deux expositions : *Le Festin de l'art*, catalogue d'expositions, Dinard, Ville de Dinard / Paris, Lienart, 2014.

465 *Ibid.*, p.5

La seconde exposition prenait le parti de montrer des travaux photographiques représentant des plats réalisés par des chefs d'origine bretonne, dont le cuisinier trois étoiles Alain Passard, chef du restaurant *L'Arpège* à Paris. Les chefs avaient eu pour consigne de confectionner et de dresser un plat traditionnel breton, mis au point par le grand cuisinier Édouard Nignon, la « salade dinardaise »⁴⁶⁶. Les plats étaient ensuite photographiés par deux photographes culinaires, Franck Hamel et Valérie Lhomme. Cette deuxième exposition se présentait donc sous la forme d'une exposition de photographies de plats, augmentée par quelques clichés d'ingrédients et de mets typiques de la cuisine bretonne, également réalisés par ces deux derniers. La cuisine, art du temps et de la commensalité, restait alors figée sous forme de comptes-rendus d'expérimentations passées puisque, lors de cette exposition, il n'était pas possible de goûter aux plats. En ce sens, il me semble important de noter que le titre « Manger des yeux », laissait déjà penser qu'aucune dégustation n'était prévue dans ce cadre, cette exposition « s'efforçant un peu laborieusement de transformer en plasticiens des chefs de renom », comme le faisait remarquer le critique d'art Gilles Froger⁴⁶⁷. Cela pose un double problème selon moi, sous-entendant un déplacement des valeurs entre les deux domaines, art et cuisine. De plus, un problème de discours était important à noter, selon moi. Le commissaire de l'exposition, Jean-Jacques Aillagon, faisait référence à une « esthétique de la cuisine »⁴⁶⁸, une expression qui me semblait peu claire, puisqu'elle fait basculer les productions des chefs du côté de l'art. Ainsi, le travail du cuisinier peut-il être exposé et vu en tant qu'œuvre d'artiste plasticien ? Le lieu de la cuisine peut-il devenir celui de l'art ? Enfin, comment exposer la cuisine si aucune préparation n'est proposée à l'ingestion ?

En somme, ces deux expositions qui avaient au départ l'intention de traiter « la relation intime entre l'art et la nourriture »⁴⁶⁹ étaient beaucoup trop séparées pour que la rencontre entre les deux ne se réalise vraiment. Les deux expositions avaient

466 Cette salade « se compose de queues de homard, de truffes, de fonds d'artichaut, de cornichons, d'œufs durs et de pommes de terre. Le tout aura été émincé et assaisonné d'huile, de vinaigre, de poivre et de moutarde. Dressez la salade en dôme ; entourez-la d'une couronne de tomate émincée, puis coiffez-la d'un beau cœur de laitue ». Voir : Édouard Nignon, *Les plaisirs de la table, où sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine, transcrits les précieux avis de gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et sûrs en l'art de bien manger*, Paris, J. Meynial, 1926, p.29.

467 Gilles Froger, « Le Festin de l'art », in *Critique d'art* [en ligne], mis en ligne le 15 novembre 2015. Disponible via : <https://journals.openedition.org/critiquedart/15388>, site consulté le 6 avril 2018.

468 *Le Festin de l'art, op.cit.*, p.5

469 *Ibid.*, 4ème de couverture

en effet des propos très différents. D'un côté, une exposition montrait l'intérêt des artistes pour la représentation de l'aliment et répondait effectivement à cette idée, bien qu'un problème se posait quant à la présentation des œuvres intégrant de la cuisine proposées uniquement sous forme d'archives. De l'autre, il était difficile de comprendre en quoi l'exposition de la production de chefs cuisiniers autour d'une recette traditionnelle permettait d'illustrer les relations entre l'art et la nourriture. Si l'idée était d'élever au rang d'art les photographies de plats de chefs, cela me semble raté, la photographie culinaire étant avant tout utilisée à des fins promotionnelles et marketing par les chefs.

b / Des tentatives ratées d'exposer la cuisine

Pour essayer de répondre aux questions précédemment posées, j'évoquerai l'exemple d'un cas bien connu et qui concerne une tentative ratée d'exposer la cuisine.

En 2007, le cuisinier catalan Ferran Adrià, dont j'ai présenté quelques plats dans la première partie de cet essai, fut invité à la « documenta 12 », à Kassel en Allemagne, qui eut lieu du 16 juin au 23 septembre 2009. Suite à cette intervention, un ouvrage fut publié en espagnol, non traduit en français, *Comida para pensar, pensar sobre el comer* (en français, « Nourriture pour penser, penser la nourriture »)⁴⁷⁰. Une partie est consacrée à la participation de Ferran Adrià à cette édition de la documenta⁴⁷¹. Il s'agit du point de départ qui a mené les différents auteurs de cette monographie, dirigée par l'artiste Richard Hamilton et le directeur de la Tate Modern, Vicente Todolí, à analyser la relation que le cuisinier entretient depuis de nombreuses années avec le monde de l'art.

Ferran Adrià fut donc invité au départ comme artiste et non comme cuisinier pour cet évènement, le directeur de la documenta, Roger M. Buergel, considérant que « certaines manifestations culinaires transcendent le pur artisanat pour se convertir en faits artistiques »⁴⁷², en reconnaissant que le restaurant *elBulli* en faisait partie. L'idée première était de présenter de la cuisine à travers « un mode de formalisation adéquat à la documenta ». Après de longues réflexions, le cuisinier se trouvait dans

470 *Comida para pensar, pensar sobre el comer*, Barcelone, Actar, 2009

471 Marta Arzak, Josep Maria Pinto, « Participación de Ferran Adrià en la documenta 12 », in *op. cit.*, p.75-203

472 *Ibid.*, p.82

une impasse qui lui fit renoncer à transposer l'espace de sa cuisine sur les lieux de la documenta à Kassel. Il trouva une parade à ce problème. D'une part, il proposa de ne montrer que des archives de son travail en Allemagne, composées de divers documents didactiques, de carnets de réflexions, d'ustensiles ou de planches et de vidéos expliquant sa méthode et ses processus de création culinaires (peut-être à la manière d'une exposition de design ou d'architecture). D'autre part, il décida d'inviter, chaque soir durant une centaine de jours, un couple de personnes à venir manger dans son restaurant *elBulli* en Catalogne, ainsi converti en pavillon G de la documenta. Cet exemple n'est pas si anecdotique que cela car le cuisinier, puisqu'il est bel et bien cuisinier et non artiste, s'est trouvé dans l'impossibilité de sortir sa cuisine de son contexte, les auteurs précisant que « l'"œuvre" de *elBulli* est un repas à *elBulli*, un menu pris à la Cala Montjoi, lieu de la côte, à sept kilomètres de Roses, dans lequel se trouve enclavé le restaurant »⁴⁷³. Le lieu de la cuisine reste donc l'espace de sa cuisine et son restaurant si particulier. Ils témoignent également du problème logistique lié à un tel projet car « il n'est pas possible de déplacer l'équipe et l'équipement de *elBulli* dans un autre lieu, sans que ce genre de chose ressemble à un *catering*⁴⁷⁴ », opposant donc cette contrainte à celle des œuvres « plastiques » capables de « se déplacer physiquement dans un autre lieu ». Cette opposition est certainement ce qui distingue l'art culinaire des autres formes d'art et explique en partie le fait que la cuisine résiste au format de l'exposition. Comme pour le cuisinier, cette question est primordiale quant au travail de nombreux artistes incluant du culinaire dans leurs pratiques. En effet, ces derniers font souvent le constat de difficultés similaires puisque peu de lieux de l'art possèdent l'équipement nécessaire pour cuisiner sur place. Cela implique que l'artiste trouve d'autres stratégies afin de réaliser ces œuvres car la cuisine est, en partie, leur atelier. J'exemplifierai cette contrainte matérielle dans la troisième partie de cet essai⁴⁷⁵. Au sujet de Ferran Adrià, les auteurs concluent en précisant qu'« un cuisinier nécessite un restaurant pour développer et faire connaître son travail » puisqu'il est en même temps « atelier et salle », contrairement au plasticien qui distingue les deux lieux, l'atelier étant celui de la production de l'œuvre, la salle celui de sa présentation.

473 *Ibid.*, p.86

474 *Catering* est un anglicisme, du verbe *cater*, « s'occuper de la nourriture », utilisé couramment dans certains domaines et plus ou moins équivalent aux mots « traiteur » ou « restauration ». Dans le domaine du spectacle, le *catering* est une « cantine qui se trouve dans les loges et qui permet aux musiciens ainsi qu'au personnel technique de se restaurer ». Voir : Mathias Goudreau, *Les métiers de la musique et du son*, Paris, L'Étudiant, 2005, p.6.

475 Les artistes eux-mêmes m'ont confié certaines anecdotes à ce sujet, présentées dans le tome d'entretiens en regard de cet écrit. Voir : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes.*

Ceci est d'autant plus vrai pour le restaurant qui dispose d'une cuisine ouverte sur la salle, ou lors de démonstrations culinaires présentées lors de différents salons et foires. Néanmoins, comme je le montrerai, il existe certaines formes plasticiennes proches de l'installation, de la performance et présentant de la cuisine, qui déjouent ces propos, faisant du temps de la présentation un temps d'expérimentation proche de celui de l'atelier, où finalement les deux se confondent.

Ainsi, cet exemple témoigne des difficultés et même du renoncement à exposer la cuisine de restaurant au sein d'un espace de l'art. Cela s'explique par la différence importante qui existe entre les deux domaines, aussi bien concernant le contexte de la conception des « œuvres » que celui de leurs présentations. Si certaines œuvres d'art ont une « durée impertinente », comme le précisait Félix Fénéon, ce n'est pas le cas de la cuisine qui présente des œuvres éphémères et dont la conception est liée à une temporalité très différente, elle-même rattachée au lieu singulier du restaurant. En prenant en compte tous ces paramètres, il n'est donc pas étonnant que la cuisine résiste à l'exposition.

Afin de contrer cette idée d'impossibilité d'exposer la cuisine, certains commissaires n'hésitent pas à trouver des parades discursives afin de la présenter sous de nouvelles formes que je qualifierai de maladroites. Ainsi, je prendrai l'exemple d'une dernière exposition mettant en avant les relations entre art et cuisine au sein d'un même espace. Intitulée « Cookbook, l'art et le processus culinaire », elle fut présentée du 18 octobre 2013 au 9 janvier 2014 au Palais des Beaux-Arts de Paris et avait pour commissaire Nicolas Bourriaud qui, à cette époque, était directeur de l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts. Partant du constat que la cuisine « a toujours résisté à la figure de l'exposition »⁴⁷⁶, comme j'en conviens, « Cookbook » se proposait de relater « la progressive émergence d'un art à part entière », l'art culinaire, à travers un discours se rapprochant de l'artification, telle que développée par Nathalie Heinich et Roberta Shapiro, comme étant un passage de l'artisanat à un « art culinaire » qui, comme je l'ai étudié dans la deuxième partie, est difficile à qualifier⁴⁷⁷. Ainsi, l'objectif de cette exposition était de développer une approche comparative par la présentation et le rapprochement de travaux susceptibles de

476 *Cookbook : l'art et le processus culinaire*, catalogue d'exposition, Paris, Beaux-Arts de Paris, p.16

477 Dans ce texte introductif, Nicolas Bourriaud va jusqu'à comparer cette émergence à celle de l'art cinématographique au début du XX^{ème} siècle en se demandant « si la cuisine ne réalise pas aujourd'hui, sans bruit, le rêve du modernisme ». Voir : *Ibid.*, p.25

matérialiser les points communs entre les processus de création culinaire, d'une part, et ceux de la création artistique, d'autre part. Elle se composait de quatre parties dont une première était dédiée à des œuvres d'artistes, archétypes illustrant les relations contemporaines entre art et cuisine, tels que le *Régime chromatique* de Sophie Calle, des travaux de Daniel Spoerri et d'Antoni Miralda, comme exemples récurrents. Une deuxième était consacrée aux travaux de cuisiniers. Ces travaux pouvaient se diviser en deux catégories. D'une part, étaient présentées des archives liées au processus de création culinaire, comme des vidéos, des carnets de notes et de croquis du chef Michel Bras ou des photographies de plats. D'autre part, elle contenait des travaux « plastiques » de cuisiniers tels que des collages d'Alain Passard⁴⁷⁸, une installation de Yannick Alléno, décomposant couche à couche un plat de langoustines sous forme de photographies imprimées sur des vitres, ou encore la vidéo d'une « performance » de Bertrand Grebaut qui, enfermé dans le métro parisien, décida de cuire un cœur de veau à la chaleur d'un rail. Une troisième partie de l'exposition était monographique et concernait le travail d'un artiste-fermier, Gianfranco Baruchello⁴⁷⁹. Enfin, la dernière mettait en avant les travaux d'étudiants de l'ENSBA autour de ce sujet. Ainsi, artistes et cuisiniers étaient rassemblés au sein d'un même espace dans l'idée de faire dialoguer les pratiques et d'en montrer les points communs. Néanmoins, le même reproche que pour l'exposition de Dinard pourrait s'appliquer : les commissaires avaient pour intention d'inviter les cuisiniers à présenter des œuvres comme s'ils étaient artistes plasticiens, en tirant des pratiques non-artistiques du côté de l'art et en imposant au spectateur un effacement des distinctions des valeurs entre art et cuisine. Enfin, la promesse soutenue par le discours théorique de Nicolas Bourriaud dans le catalogue d'exposition, semble s'essouffler rapidement. En effet, si le désir de « muséfier » la cuisine apparaît

478 Des collages et des sculptures en bronze produites par Alain Passard ont été présentées récemment au Palais des Beaux-Arts de Lille dans le cadre de l'*Open Museum#4*, carte blanche donnée à ce chef cuisinier, du 8 avril au 16 juillet 2017. Comme noté en introduction, Alain Passard développe une pratique graphique. Il réalise des collages qui sont conçues comme des recettes visuelles et des sculptures en bronze qu'il fait fabriquer par une entreprise, à la manière de Jeff Koons. Le musée proposait également, lors de cette exposition, différents événements dont un repas concocté par différents chefs, moyennant la somme généreuse de 120€ par personne, frais de réservation en supplément. La cuisine fut véritablement transposée au sein du musée, prix du menu compris.

479 Gianfranco Baruchello est un artiste italien né en 1924 à Livourne. L'exposition insistait notamment sur son projet *Agricola Cornelia S.p.A.*, l'artiste ayant décidé d'aller s'installer à la campagne et de reprendre une ferme afin d'y cultiver des légumes, des fruits et d'élever des animaux, entre 1973 et 1981. Ce projet traduisait pour lui « la notion d'être artiste, de tenter une aventure autre, liée à l'agriculture » en s'identifiant à un rôle différent lui permettant d'explorer une autre pratique et d'autres productions. Ce projet se conceptualisa également sous forme de dessins, de schémas et de peintures. Voir : *Ibid.*, p.165.

clairement, il ne semble cependant concerner qu'une partie de la cuisine, plus précisément, ce qui se trouve en amont, les réflexions et explications préparatoires, et en aval, les traces photographiques ou vidéographiques de plats ou de gestes, omettant la restitution du temps de la cuisine effective puisqu'aucune performance ou dégustation ne semblait avoir été organisée dans la cadre de l'exposition, encore une fois. Ainsi, il est regrettable que ce genre d'exposition thématique ne fasse pas davantage appel à des artistes plasticiens faisant œuvre à partir de la cuisine ce qui, j'en suis certain, changerait la façon de concevoir l'exposition et son discours.

L'étude de ces différentes expositions montre en quoi il est difficile d'exposer la cuisine aujourd'hui, et pour un commissaire, de construire un discours visant à muséifier la cuisine. Pratique liée au temps et à la performativité, la cuisine en elle-même est donc souvent absente dans l'espace même de l'exposition pour différentes raisons telles que les contraintes matérielles et logistiques, les contraintes financières ou encore les contraintes organisationnelles qui impliqueraient la création d'un programme de manifestations culinaires annexes, sous forme d'événements, de performances incluant un instant de dégustation et proposées par des artistes travaillant effectivement à partir de la cuisine.

Partie III - Faire œuvre à partir de la cuisine : vers une « cuisine plasticienne » ?

Cette troisième partie aura pour objectif d'analyser les pratiques de trois artistes contemporains, ayant commencé leurs carrières au milieu des années 90 ou au début des années 2000 et faisant œuvre à partir de la cuisine : Laurent Moriceau, Ines Lechleitner et Laurent Duthion. À partir de l'étude de leurs travaux, il s'agira de se demander s'il existe une « cuisine plasticienne », activité parallèle, un « faire » dérivé de la cuisine amateur et professionnelle ? Afin de construire une ébauche de définition de ce que serait une pratique plasticienne de la cuisine, je mettrai en avant des déplacements opérés à partir de la cuisine comme activité amateur et comme activité professionnelle, en tentant de dégager des caractéristiques propres à cette « cuisine plasticienne ». En regard de cette partie, il vous est également proposé un tome incluant trois comptes-rendus rédigés des discussions que j'ai pu avoir avec ces artistes autour de cette question du « faire ». Intitulé *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, l'idée était de leur donner la parole afin qu'ils puissent exposer la construction de leurs différents projets, établir leurs propres connexions au sein de leur travail et proposer leurs références.

1 / Laurent Moriceau : espaces intermédiaires

Ma première étude de cas portera sur la pratique de l'artiste Laurent Moriceau⁴⁸⁰. Titulaire d'un DNSEP des Beaux-Arts de Nantes, il se définit avant tout comme un artiste réalisant des « moments vivants », en constante évolution et lors desquels les processus impliquant le spectateur sont mis à jour et semblent plus importants que la production d'objets et de mises en scène aboutis. En ce sens, il réfute les propositions qui qualifient strictement ses œuvres de « performances », même s'il se met parfois en scène, notamment puisque d'autres personnes prennent part à un processus n'ayant pas pour finalité la présentation d'un instant fini.

480 Laurent Moriceau est un artiste français né en 1964. Il vit et travaille aujourd'hui à Nantes. Il est membre du Collectif R, réseau d'artistes de la Région Pays de la Loire.

Au quotidien, la pratique culinaire de Laurent Moriceau est ordinaire et ne présente pas de caractère expérimental particulier. En d'autres termes, Laurent Moriceau a une pratique amateur de la cuisine qui ne relève donc pas de l'extraordinaire. Laurent Moriceau n'a pas de formation professionnelle de cuisinier et, pour lui, la cuisine est un apprentissage avant tout domestique, autodidacte. À ce sujet, l'artiste me confiait : « Je regrette de ne pas avoir cette pratique professionnelle car je trouve qu'il y a un savoir, des choses à explorer de l'ordre de la connaissance du savoir-faire des cuisiniers au sens large : cuisiniers, pâtisseries et tous ceux qui travaillent autour de la nourriture. Je regrette vraiment de ne pas avoir cette formation mais, chose positive, cela m'attire vers les professionnels avec grande avidité. J'ai beaucoup de curiosité pour leurs propres techniques, pour les détails de la technique »⁴⁸¹. Ainsi, il est intéressant de noter que Laurent Moriceau, tout comme les autres artistes dont j'étudierai les pratiques dans les parties suivantes, développe une curiosité particulière pour la maîtrise technique qui demande du temps, un apprentissage, même si ce dernier reste autodidacte. Cette curiosité pour la technique serait-elle l'un des témoins d'un retour au « faire », à l'apprentissage du « faire », voire d'un élargissement du « faire » artistique à d'autres disciplines, au sein même des pratiques artistiques contemporaines, à une époque, à partir du milieu des années 90, où de nombreux artistes délèguent la réalisation de l'œuvre à d'autres professionnels ? Je pense notamment à des artistes ayant en héritage le *ready-made* de Duchamp et des méthodes de production de l'art minimal, tels que Jeff Koons qui, à cette époque, produisait sa série *Celebration* en déléguant la réalisation de son *Balloon Dog* à ses assistants, pour ne citer que l'exemple le plus connu. Dans certaines pratiques, il me semble que nous assistons donc aujourd'hui à un retour au « faire », à l'expérimentation de la matière, l'artiste mettant ainsi littéralement la « main à la pâte ». À partir de cette hypothèse et de l'exemple que constitue l'acte de « faire œuvre » à partir de la cuisine, je me poserai les questions suivantes sur la pratique de Laurent Moriceau. Quelle est la place qu'occupe la pratique de la cuisine de l'artiste à l'intérieur même de sa pratique artistique ? Comment, à partir de cette pratique amateur, autodidacte, l'artiste s'est-il mis à réaliser des œuvres à partir de la cuisine et à maîtriser des techniques culinaires singulières ? En somme, comment a-t-il « fait » œuvre à partir de la cuisine ?

Afin d'introduire le travail de Laurent Moriceau, je me référerai également à quelques extraits d'un texte de Jean-François Taddei, ancien directeur du FRAC

481 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p. 8

Pays de la Loire, qui faisait, en 2002, une sorte de bilan de la pratique de l'artiste. Dans l'introduction, il écrit : « Laurent Moriceau appartient à cette famille d'artistes qui aiment que s'établissent des relations entre les individus, spectateurs ou partenaires de leur œuvre. Ses interventions artistiques sont presque toujours l'occasion d'une expérience conviviale. Sa démarche, quelque forme qu'elle prenne, n'a rien de démonstratif, de figé, d'univoque. Pas de véritable création d'objets, pas de production aisément indexable. Mais plutôt la mise en œuvre d'un processus de circulation d'idées, d'informations ou d'objets qui hors du contexte artistique n'aurait qu'un sens trivial, ludique ou incongru. C'est dans cet espace intermédiaire que se situe l'art de Laurent Moriceau »⁴⁸². Il est premièrement intéressant de noter la proximité des propos de Taddei avec ceux du critique Nicolas Bourriaud quant au travail de Rirkrit Tiravanija, notamment en ce qui concerne l'utilisation de certains termes comme « ludique » ou « incongru ». Le travail de Laurent Moriceau, entamé au milieu des années 90, époque où Rirkrit Tiravanija produisait de nombreuses situations, présenterait-il certaines caractéristiques de l'esthétique dite relationnelle développée par Nicolas Bourriaud à la même époque ?

Des propos de Taddei, je retiens également plusieurs éléments qui feront l'objet d'une discussion lors de l'analyse des différents travaux de l'artiste. Tout d'abord, selon l'auteur, l'accent est mis sur la question des relations entre différents individus, comme je l'étudierai à travers différentes œuvres de Laurent Moriceau, en distinguant les « relations » du « relationnel ». Au-delà de cette question, qui sont les « partenaires » dont parle Taddei ? Ensuite, est posée la question de la convivialité : en quoi les œuvres de l'artiste mettent-elles en avant un caractère convivial ? Enfin, l'auteur souligne que l'objet n'est pas au centre de son travail et que l'œuvre semble se constituer avant tout autour de la « circulation d'idées, d'informations ou d'objets » dans le contexte artistique. S'il y a production d'objets, comme je le montrerai, elle ne constitue pas l'essentiel de son travail ou, plus précisément, elle n'en est qu'une constituante. Je me poserai donc la question de savoir ce qui fait véritablement œuvre dans le travail de l'artiste. Ainsi, afin de préciser ce qui constitue cet « espace intermédiaire » dans lequel se situe le travail de Laurent Moriceau, je vais étudier une sélection d'œuvres, mettant en scène le culinaire et l'acte de cuisiner, organisée autour de trois axes qui caractérisent, selon moi, la pratique de Laurent Moriceau : la mise en scène de festivités autour de la notion de convivialité, les jeux de perceptions concernant les sens et, la culture d'un terroir

482 Jean-François Taddei, « Rouge passion », in *Les Perméables/Laurent Moriceau+invités*, coédition Frac des Pays de la Loire / Caisse des dépôts et consignations / Éditions MeMo, 2003, p.5

et d'un territoire. Je reviendrai ensuite sur cette notion d'« espace intermédiaire » dans le but de la commenter, en lien avec d'autres éléments évoqués précédemment.

a / Festivités et convivialité : corps, vin et chocolat

L'entrée de la cuisine dans la pratique de Laurent Moriceau s'est faite par étapes. Cette aventure commence plus précisément avec son travail *Eva, Eva* qui ne présente pas directement de cuisine mais plutôt ce que l'on pourrait appeler quelque chose de « l'ordre du culinaire » ou, plus justement, « de l'alimentaire ».



Laurent Moriceau, *Eva, Eva*, détails (de gauche à droite et de haut en bas) : magnétophone et texte imprimé ; baignoire et bouteilles ; service du Vouvray ; dégustation, cour de l'immeuble où vit l'artiste, Nantes, 12 octobre 1999. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

Ce projet, initié en mars 1996 s'établit, à l'époque, en deux parties. La première partie n'était pas présentée devant un public et relevait d'une certaine intimité. En effet, cette expérience eut lieu chez une amie de l'artiste, Eva Prouteau, et avait pour objectif de mesurer le volume du corps d'une autre personne, Eva Garcia-Collado. Cette dernière devait s'allonger dans une baignoire que l'artiste remplit ensuite d'eau jusqu'en haut de son corps. Seulement trois personnes avaient participé à cette première action privée, les deux Eva et Laurent Moriceau. À la suite

de celle-ci, trois textes furent écrits, comme des témoignages de l'action passée⁴⁸³. Une seconde partie, datant d'octobre 1997, était constituée comme un développement de la première mesure, cette fois-ci sous une forme conviviale qui proposait au spectateur d'ingérer le volume du corps d'Eva contenu dans cinq cents coupes de vin de Vouvray pétillant. Ce deuxième temps se passa dans la cour de l'immeuble de l'artiste. À l'étage, par une fenêtre ouverte sur la cour, des magnétophones diffusaient les textes rédigés après le premier temps. Quelques précisions quant au dispositif mis en place sont rappelées par l'artiste Pierre Leguillon, qui participa à la deuxième action, comme par exemple le fait que la baignoire qui servit à la première action était présentée dans la cour : « la baignoire où se rafraîchissent les bouteilles semble aussi être descendue par hasard »⁴⁸⁴. L'auteur relevait également que « chacun passe pour le figurant d'une partition blanche », l'artiste ayant prévu un dispositif dans lequel le spectateur s'inscrivait librement. Il était libre d'aller et de venir dans ce « moment vivant » qui, on le comprend, n'était pas une performance puisque l'artiste qui s'était affairé en amont, devenait oisif, un « figurant », un acteur malgré lui, parmi beaucoup d'autres. Le spectateur, un figurant non maître de son jeu, participe à une situation programmée par l'artiste, de même que lorsqu'il participe aux œuvres de Rirkrit Tiravanija. Il « inter-agit » avec les différents outils et faits artistiques proposés par l'artiste en acceptant ou non de répondre à ces sollicitations, comme l'aurait certainement souligné Pierre-Damien Huyghe.

Cette idée de « partition » développée par Leguillon me fait penser au *event scores*, performances à interprétations libres développées par Alison Knowles ou d'autres artistes Fluxus comme George Brecht, présentées dans la seconde partie de cet essai. En effet, *Eva, Eva* a donné suite à des développements reprenant le même procédé, notamment en 1999 à Timișoara en Roumanie où l'artiste présentait le travail *Demeter Andrās*. Il proposa à une régisseuse de cinéma rencontrée sur place, Diana Ticleanu, de s'approprier le principe d'*Eva, Eva*, à savoir mesurer le volume du corps d'une personne dans l'eau puis le transposer en l'équivalent en vin. Elle choisit de mesurer le volume du corps de son acteur fétiche, Demeter Andrās

483 Par la suite, ces textes ont été compilés dans une édition contenant également des images du deuxième temps. Voir : Laurent Moriceau, *Eva, Eva*, Pougues-Les-Eaux, Parc St. Léger - Centre d'art contemporain, éditions de la RN7, 1998.

484 Pierre Leguillon, « Eva, Eva Journal d'un figurant », in *Laurent Moriceau. 2 sur 5*, monographie de l'artiste, mai 2016, p. 70. Dans ce texte, Pierre Leguillon rapproche cette proposition de celle réalisée par Yves Klein lors de l'« Exposition du Vide » qui eut lieu à la galerie Iris Clert le 28 avril 1958. Lors de celle-ci, l'artiste servit un cocktail de gin et de Cointreau teinté de bleu de méthylène. « De retour chez eux, les participants urinaient bleu ». Cette proposition artistique, altérant l'aspect d'un cocktail traditionnel, continuait donc à se diffuser dans le temps.

dont elle était admirative et qui répondit à son invitation. Un vin fut produit pour l'occasion. Il était composé d'un cépage qui n'existe pas en France. La proposition *Demeter Andrās* prit finalement la forme d'une édition de bouteilles élaborée par un graphiste roumain, Tudor Vreme-Moser. Elles étaient destinées à être consommées, offertes, diffusées et non commercialisées sous forme de multiples. Il me semble qu'un lien avec les *event scores* Fluxus peut s'établir. En effet, cette proposition de départ, *Eva, Eva*, peut être reprise par d'autres personnes, comme ce fut le cas pour le sandwich au thon du projet *Identical Lunch* d'Alison Knowles, chacun étant invité à en proposer sa version. Néanmoins, il s'agit d'une proposition sous forme orale et non sous forme de texte comme c'est le cas pour les partitions Fluxus. La réalisation est également très importante, puisqu'elle met en avant différents acteurs et un produit du terroir local, alors que dans les propositions Fluxus, l'interprétation de la partition semble moins importante que le texte, étant l'œuvre en lui-même.



Laurent Moriceau, *Demeter Andrās*, détails : bouteilles et textes, Timișoara, dans le cadre du festival de performance « East Europe Zone », 1999. Collection de l'artiste.

En ce qui concerne la proposition de départ, *Eva, Eva*, il y a deux Eva, deux actions : ainsi s'est métamorphosée Eva, une première fois en eau dans la baignoire, Eva, une deuxième fois en vin pétillant de l'Indre-et-Loire, assez local, le Vouvray. Par conséquent, est né le titre du projet *Eva, Eva* qui connut donc différentes adaptations par la suite, Eva devenant Demeter Andrās ou encore Marie-Pierre, comme je l'expliquerai. Si j'analyse la première présentation publique du projet, je peux, d'une part, étudier la mise en scène de ce qui pourrait s'apparenter à un double phénomène de transsubstantiation, le corps d'Eva devenant tout d'abord eau puis, l'eau devenant vin. Mais il s'agit sûrement ici d'un terme quelque peu approximatif pour qualifier ce dispositif, le mot transsubstantiation appartenant historiquement au vocabulaire religieux. Dans un premier temps, je note qu'Eva est une femme dont le nom rappelle de manière évidente celui d'Ève, la première femme ayant vécu, selon

la Bible. Je me rappelle ce que la Bible dit de cette première femme, pécheresse par excellence selon ses termes, et qui précipita le genre humain vers une vie terrestre de labeur et la mortalité. Dans un deuxième temps, la transsubstantiation, dans la Bible, affecte le corps d'un homme, Jésus-Christ, changé en pain et en vin lors de l'eucharistie. C'est davantage le sens littéral du mot « transsubstantiation » qui est mis en avant ici, définit comme étant le « changement d'une substance en une autre »⁴⁸⁵. Une pensée païenne accompagne donc cette proposition et la femme devient symbole du sacré plus que du désir. Mais, d'autre part, Eva n'a rien de véritablement sacré pour le spectateur. Seul l'artiste la considère avec une attention particulière : Eva est le symbole de la femme aimée et son corps, pensé comme un souvenir, lui évoque quelque chose de l'ordre du sacré. En prophétisant ce corps, il lui donne en même temps le caractère de profane aux yeux d'un public invité à le consommer. Pour l'artiste, il s'agit peut-être également d'entrer dans une logique introspective proche d'une démarche de deuil, celui d'un moment privé, vécu dans un appartement, un moment qui a eu lieu, qui « a été »⁴⁸⁶, et que l'artiste souhaite mettre de nouveau en scène en le rejouant de mémoire. Le corps d'Eva est consommé métaphoriquement, disséminé parmi les spectateurs par l'ingestion et la digestion, lors d'un moment festif et convivial, ordonné comme un rituel païen, sorte d'eucharistie artistique lors de laquelle chaque participant est invité à communier.

Il serait également tentant de penser que ce moment convivial ressemble au désormais célèbre « verre de vin » offert, sous un prétexte de convivialité, lors d'un vernissage dans une galerie ou un musée. Laurent Moriceau précisait à ce sujet, en parlant des œuvres réalisées avec le culinaire : « Je trouve aussi qu'on les invoque beaucoup trop souvent en disant qu'elles sont une relecture du dispositif du buffet de vernissage, de façon négligée en sous-entendant un manque d'intention, comme si tout ce qui était œuvre culinaire faisait partie d'une périphérie, sans être considérée comme un travail à part entière »⁴⁸⁷. Ce serait donner un caractère réducteur au travail de l'artiste, qui intègre ce verre dans un dispositif et une narration beaucoup plus complexe, comme je l'ai précisé.

485 *Le Nouveau Petit Littré*, Paris, Garnier, Le Livre de Poche, 2009, p.2147

486 Peut-être que cette démarche de l'artiste rejouant un souvenir, dans cette deuxième étape, serait proche du « ça a été » développé par Roland Barthes à partir de la photographie dans *La chambre claire. Notes sur la photographie*, publié en 1980. La photographie y étant considérée par Barthes comme un témoin indicial d'une existence passée, je pourrais me demander si les objets et les transfigurations mis en œuvre par Laurent Moriceau lors de cet événement, qui s'apparente à une performance, ne constitueraient pas autant une trace que le visage d'une personne ayant existé et figurant sur une photographie.

487 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.33

Ce premier moment de convivialité, autour de la métamorphose d'un corps en vin, disséminé parmi les convives, connu par la suite d'autres développements intéressants. L'un des plus remarquables eut lieu le 19 août 1999, grâce au FRAC Languedoc-Roussillon. L'artiste proposait au village de Talairan, dans les Corbières, de s'approprier ce même dispositif sous la forme d'une fête de



Laurent Moriceau, *Les Festivités de Marie-Pierre*, Talairan (Corbières), 19 août 1999.
Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

village. Lors de cet événement, intitulé *Les Festivités de Marie-Pierre*, il entama en même temps un travail sur le vin, en dialoguant avec les vignerons Annie et Jean-Pierre Mazard qui venaient de créer un vin en hommage à leur fille, Marie-Pierre⁴⁸⁸. Ce vin servit à remplacer le Vouvray dans le dispositif de départ car il était plus en accord avec un terroir local. Je note que le vin préexistait à la proposition et, qu'à l'époque, l'artiste n'était pas intervenu sur le produit (de même que pour *Demeter Andrās*, présenté quelques mois plus tard). Un travail concret sur le vin arrivera par la suite, dans d'autres de ses projets. La mesure du volume du corps n'avait pas pu avoir lieu dans les mêmes conditions à cette occasion car, comme le dit l'artiste : « un père n'allait pas mesurer le volume du corps de sa fille dans une baignoire »⁴⁸⁹. Le moment de convivialité qui en découlait a donc pris la forme d'une dégustation publique lors de laquelle était proposé à l'ingestion l'équivalent en vin du poids de Marie-Pierre. Comme je peux l'imaginer, ce moment de partage n'avait pas la même valeur pour l'artiste. Lors de cette réinterprétation, il s'agissait de mettre en scène un amour filial, sous la forme d'une situation mettant en avant des relations et qui concernait avant tout la famille Mazard et les habitants du village.

Ainsi, Laurent Moriceau a collaboré avec différents acteurs, amis, professionnels du vin ou rencontres fortuites, pour mener à bien les projets que je viens d'analyser. D'autres œuvres de l'artiste, que j'étudierai par la suite, mettent encore davantage cette question de la relation établie avec différents partenaires, collaborateurs qui deviennent, malgré eux, co-créateurs.

488 Ce type de pratique est habituelle chez les vignerons. La *Cuvée de Marie-Pierre* est beaucoup plus qu'un vin en hommage à leur fille, il s'agissait pour Annie et Jean-Pierre Mazard de faire un véritable portrait gustatif de leur fille.

489 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.12

Dans un certain sens, ce qui se rejoue à travers les projets *Eva*, *Eva* et ses formes dérivées, est semblable au mythe de l'anthropophagie, une « habitude traditionnelle de manger de la chair humaine »⁴⁹⁰ dans certaines cultures, bien évidemment développé de façon métaphorique. Cet aspect est encore davantage présent dans un projet intitulé *Killing me softly*, présenté, dans l'une de ses premières versions, au Palais de Tokyo à Paris, lors d'une soirée intitulée « Laurent les magnifiques », le 19 décembre 2003. Depuis renommé *Found and Lost*, ce projet met en scène un moulage du corps nu de l'artiste à l'échelle 1, en chocolat, allongé en position de gisant sur une table recouverte de papier argenté. Le spectateur est invité à casser ce corps à l'aide d'un marteau puis à en ingérer une partie. À propos de *Found and Lost*, l'artiste me précisait que cette pièce n'est pas vraiment une invention car « le rituel anthropophage, d'une grande diversité, est à considérer comme étant le plus ancien du monde »⁴⁹¹. D'une certaine manière, il le rejoue d'une manière métaphorique en se réappropriant sa tradition.



Laurent Moriceau, *Found and Lost*, détail : moulage du corps de l'artiste en cours, 2003. Collection de l'artiste.



Laurent Moriceau, *Found and Lost*, détail : moment de la dégustation, Paris, Palais de Tokyo, 19 décembre 2003. Collection de l'artiste.

Pour l'occasion, au Palais de Tokyo, l'artiste avait travaillé avec un chocolatier professionnel, Michel Chaudun, qui se chargea de la réalisation de cette coque en chocolat. Notons qu'avant de prendre la forme finale d'un chocolat, l'artiste ne la présentant plus que sous celle-ci, cette pièce a pris plusieurs autres formes adaptées de plusieurs recettes. Elle a ainsi été réalisée en quatre quarts ou en

490 <https://www.cnrtl.fr/definition/anthropophagie>, site consulté le 2 juillet 2018.

491 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.13

loukoum par des pâtisseries, en sorbet par un industriel de la glace ou encore en gâteau d'anniversaire au caramel et aux fruits par l'artiste lui-même. Cette dernière proposition, intitulée *Les Jarrets de Moriceau*⁴⁹², est tout à fait intéressante puisque l'artiste est le seul à s'être occupé de la réalisation. Il a donc pu modifier la forme donnée à son moulage de manière beaucoup plus libre en choisissant de ne confectionner en caramel que ses mollets et ses pieds. Présentés à l'envers, donnant à voir l'intérieur d'un corps creux et vidé de sa chair, ces moulages permettaient de contenir une salade composée de différents fruits remplaçant alors les os et les muscles. Contrairement aux projets que j'ai évoqués précédemment, dans lesquels il n'influçait pas la production du vin, l'artiste choisit donc la forme du produit destiné à être ingéré, en imposant celle de son propre corps ou d'une partie de celui-ci, ainsi que les matériaux utilisés pour le « cuisiner ». Ce moulage en chocolat devient, grâce à la collaboration le plus souvent entre deux individus, un travail artistique qui pourrait ainsi être considéré comme un produit autonome, issu d'une pratique plasticienne de la cuisine.



Laurent Moriceau, *Found and Lost*, détail : réalisation de la coque en chocolat par Michel Chaudun, 2003. Collection de l'artiste.



Laurent Moriceau, *Found and Lost*, détail : moule et moulage en loukoum, Caen, FRAC Basse Normandie, exposition « Oxymory », 2003. Collection de l'artiste.



Laurent Moriceau, *Les Jarrets de Moriceau*, Caen, FRAC Basse Normandie, exposition « Oxymory », 2003. Collection de l'artiste.

492 *Les Jarrets de Moriceau* a été présenté lors de l'exposition « Oxymory » qui eut lieu au FRAC Basse Normandie à Caen en 2003, en guise de gâteau d'anniversaire pour l'artiste britannique David Michael Clarke, lors d'une célébration qui eut lieu à l'intérieur même de l'exposition.

Néanmoins, il faut considérer que la pièce finale ne réside pas uniquement dans la présentation au spectateur de ces sculptures. L'œuvre est en réalité un moment vivant pendant duquel l'artiste propose aux spectateurs d'activer eux-mêmes la pièce en cassant puis en ingérant une partie de la sculpture. Une vidéo de cet instant au Palais Tokyo est disponible sur la page dédiée au travail de l'artiste sur le site du Collectif R⁴⁹³. Dans



Laurent Moriceau, *Found and Lost*, capture d'écran extraite de la vidéo, 4 min 43 s, Paris, Palais de Tokyo, 2003. Vidéo © Poisson Bouge. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

une première partie, elle montre le démoulage du corps en chocolat et, dans une seconde partie, l'œuvre en elle-même lors de son activation par les spectateurs, c'est-à-dire le moment où ceux-ci vont casser et ingérer le corps. Sur cette vidéo, je remarque la violence et le plaisir avec lesquels les spectateurs s'emparent du marteau et frappent le corps de l'artiste. La coque de chocolat étant très dense, mesurant environ un centimètre d'épaisseur, afin de supporter le démoulage puis le transport, les spectateurs n'ont pas d'autre choix que de marteler plusieurs fois cette métaphore de l'artiste. Le spectateur, sans qui l'œuvre ne serait pas activée et donc ne se réaliserait pas, inter-agit en complétant le dispositif mis en place par Laurent Moriceau. Se pose ainsi la question du travail de l'artiste qui réside autant dans cette proposition de destruction effectuée par les spectateurs que dans les différentes étapes de la réalisation d'un moulage de son corps. De plus, le discours de l'artiste autour de cette pièce est augmenté par un nombre important de documents photographiques gravitant autour de la proposition en elle-même, l'artiste présentant à la fois des photographies des différentes étapes du moulage en amont, de sa destruction ou bien des restes de chocolat qui gisent sur la table en aval de la destruction.

La question du « rituel » soulevée par l'artiste est également essentielle dans ce travail, notamment puisque certaines formes d'anthropophagie reposent sur une tradition rituelle humaine et n'est donc pas tout à fait synonyme de « cannibalisme »

493 <http://services.poissonbouge.net/clients/ea4bb6d4-b2c7-ec09-55e1b5bca855ce84/docs/7c4ce75a-ee6a-dda3-74926efe03d92bcf.flv>, vidéo consultée le 12 octobre 2016.

qui peut concerner d'autres espèces animales dépourvues de rituels culturels. Néanmoins, les définitions sont relativement proches. Il existe de nombreuses catégories de cannibalisme qui sont réparties en deux groupes selon Amado A. Millan-Fuertes : le « cannibalisme *nutritionnel* et le cannibalisme *culturel* » même si l'un et l'autre sont liés car « toute ingestion de viande nourrit le corps et toute ingestion alimentaire humaine nourrit la société et la culture »⁴⁹⁴. Concernant le cannibalisme culturel plus particulièrement, on appelle historiquement « endocannibalisme » le fait de « manger un parent mort, par exemple, garantissant la permanence de l'esprit du défunt entre les vivants » et « exocannibalisme » « l'anéantissement de l'autre en le transformant en soi », par exemple, l'acte qui consiste à manger l'étranger, un ennemi, une prise de guerre afin d'en absorber la force. L'auteur précise que, selon Marcel Mauss, « les deux formes de consommation ont pour effet le renforcement de la cohésion sociale groupale des commensaux »⁴⁹⁵. Dans *Found and Lost*, Laurent Moriceau est un autre pour le spectateur qui va ingérer métaphoriquement une partie de son corps. Il est aussi un semblable car il fait partie, tout comme le spectateur, d'un monde de l'art invité à partager cet instant de commensalité. Ce rituel met en avant la conception d'un art qui se diffuse dans l'espace, à travers le corps d'un spectateur qui ingère l'art grâce à une forme proche d'une eucharistie païenne, assurant la cohésion d'un groupe, artiste inclus, autour d'une œuvre.

Cette proposition est sans doute à rapprocher et à distinguer de la célèbre *Messe pour un corps*, donnée par Michel Journiac, habillé en prêtre pour l'occasion, le 6 novembre 1969 à la galerie Daniel Templon à Paris. À la fin de cette action, l'artiste faisait communier les spectateurs en remplaçant l'hostie par des tranches de boudin cuisiné au préalable à partir de son propre sang. Le sang fut prélevé par un de ses assistants, ce qui donna naissance à une photographie célébrant ce moment d'action culinaire particulier. Il donne également la recette au public⁴⁹⁶, composée comme une recette traditionnelle avec la précision des quantités d'ingrédients et des actions à réaliser, étape par étape.

494 Amado A. Millan-Fuertes, « Cannibalisme », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, p.248

495 *Ibid.* Cette typologie établie par Marcel Mauss à la fin du XIX^{ème} siècle, séparant endocannibalisme et exocannibalisme, a été critiquée, notamment par Claude Lévi-Strauss dans *Le cru et le cuit*.

496 La recette a été divulguée au public lors de cette action. On la retrouve également dans différents articles de l'époque. Voir notamment : Michel Journiac, « Recette de boudin au sang humain. », in *ArTitudes international*, n°6/8, décembre 1973-mars 1974, p. 29.

La recette est la suivante⁴⁹⁷ :

« Prendre 90 cm³ de sang humain liquide (le contenu de trois seringues grand modèle), 90g de gras animal, 90g d'oignons crus, un boyau salé ramolli à l'eau froide puis épongé, 8g de sel, 5g de quatre-épices, 2g d'aromates et de sucre en poudre.

Hacher la moitié du gras, couper le reste en dés et couper de même les oignons en dés et les faire blanchir cinq à six minutes à l'eau salée, les égoutter et les laisser refroidir.

Faire fondre le gras haché, ajouter les oignons et les faire cuire un quart d'heure à feu très doux, y mélanger le gras coupé en dés et laisser cuire sept à huit minutes. Retirer la casserole du feu et mêler peu à peu le sang humain à la graisse. Tourner alors le liquide sur le feu jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié (10 à 12 minutes). Ajouter les différents ingrédients.

Nouer le boyau à un bout, introduire un entonnoir dans l'autre extrémité, remplir avec le mélange, nouer et mettre sur une grille dans une casserole en couvrant avec de l'eau chaude fortement salée.

Mettre le récipient sur le feu jusqu'à ébullition et le retirer aussitôt. Lorsque le boudin est raffermi, l'égoutter, le couvrir avec un linge et le laisser refroidir.

Couper le boudin en tronçons et le faire griller ».

Cette *Recette de boudin au sang humain* paraît somme toute assez proche des recettes de boudin que l'on peut trouver dans les manuels de cuisine traditionnelle, notamment puisqu'il donne avec précision la mesure des ingrédients et des instructions expressives afin de la mener à bien. Les seuls passages adaptés sont ceux concernant la préparation et l'incorporation du sang humain ainsi que la proposition finale de l'artiste d'en faire des tranches grillées comparables à des hosties. Il mettait ainsi en avant la question de l'anthropophagie, le spectateur étant

497 Cette version de la *Recette de boudin au sang humain* a été présentée dans différents documents de l'exposition « Journiac vol.2 » qui eut lieu du 17 octobre au 28 novembre 2011, à la galerie Patricia Dorfmann à Paris. Lors du vernissage de celle-ci était présentée *Messe pour un corps*.

invité à manger du sang humain. Aujourd'hui, consommer du sang humain aurait une valeur particulière liée à la peur que peut inspirer la découverte des différentes maladies sexuellement transmissibles telles que le SIDA, mis à jour *a posteriori*, en 1983, pouvant poser naturellement bon nombre d'appréhensions pour le spectateur invité à ingérer, bien que cuit, le sang de l'artiste. Avec *Messe pour un corps*, Michel Journiac, théologien de formation, propose aussi une relecture, profane et à but artistique, du mythe de la transsubstantiation énoncé dans la Bible. Le boudin, fait avec du sang mais ayant une consistance solide, devient une sorte de synthèse du pain et du vin, à travers une fausse transsubstantiation du corps du Christ puisqu'aucun changement de matière n'intervient (même s'il est cuit, le boudin reste fait de sang). L'artiste semble ainsi se faire porte-parole d'un certain sacré en le redéfinissant par l'art. Il serait tentant de rapprocher cette performance de Michel Journiac et celle de Laurent Moriceau du *Dîner cannibale* donné par Claude et François-Xavier Lalanne en 1970 au *Restaurant Spoerri*. Néanmoins, si l'intention est analogue, un « travestissement de l'ancien rite »⁴⁹⁸, celui de l'anthropophagie mais aussi de la communion, le format de commensalité est très différent, dans le sens où l'œuvre de Journiac est une performance mise en scène dans une galerie et s'éloigne donc de la forme codifiée du repas pris à table dans un restaurant comme l'ont fait les Lalanne. Formellement, la proposition de Laurent Moriceau se rapproche plus de celle de Michel Journiac que du travail de ces derniers puisqu'il invite le spectateur, debout, à procéder à une sorte de rituel : le spectateur doit inter-agir et ne doit pas se contenter d'ingérer ce qu'on lui présente sous les yeux. Le corps de l'artiste lui est offert, il n'est pas contraint à l'ingérer par la dimension financière, il est libre de son choix, d'inter-agir ou non avec l'œuvre.



Michel Journiac, *Messe pour un corps*, performance, Paris, Galerie Templon, 6 novembre 1969. Photo et source : galerie Templon.



Michel Journiac, *Prise de sang*, photographie liée à la performance, 1969. Photo et source : galerie Templon.

498 Lydie Pearl, « Économie sans frontière et monnaie de sang », in *Quasimodo*, n°6, 2000, p.181

Cependant, dans le cas de *Found and Lost*, la question de l'anthropophagie est plus édulcorée que dans *Messe pour un corps*. Le mythe de l'artiste, ainsi que son travail, sont néanmoins soumis à une double décomposition. D'une part, Laurent Moriceau met en avant la transsubstantiation métaphorique d'un corps en chocolat, matériau alimentaire qui, bien que noble, reste éphémère et périssable. Cette vanité amène à penser que l'artiste est mortel car humain avant tout. D'autre part, par l'annihilation et l'ingestion d'un travail minutieux par le spectateur, en quelques instants, le statut de l'artiste est déconstruit une seconde fois : une partie du corps est ingérée et suivra le cycle de la digestion jusqu'à son rejet par le corps. En somme, cette forme d'eucharistie artistique célèbre autant l'artiste en tant que produit qu'elle ne tourne en dérision une certaine vision d'un art éphémère soumis à diffusion allant jusqu'à faire corps avec le spectateur⁴⁹⁹.

À travers ces différents projets, Laurent Moriceau fait donc une entrée dans un processus d'élaboration de l'« ordre du culinaire », notamment puisqu'il ne se charge pas de l'élaboration des produits, que ce soit du vin ou du chocolat. Il ne cuisine pas lui-même mais confie la tâche à quelqu'un d'autre, ce qui lui permet d'insister sur la question des produits, le vin et le chocolat, en lien avec un terroir et un savoir-faire, et sur leurs créateurs, vigneron ou chocolatiers. Cette question va continuer à se poser de manière toujours plus insistante dans d'autres travaux de l'artiste, dans le sens où il va ensuite créer lui-même, à partir de la cuisine, les produits qui seront ingérés.

b / Jeux de perceptions

« vin n.m. (lat. *vinum*, vin, raisin) Liqueur alcoolique résultant de la fermentation du jus de raisin, et servant de boisson »⁵⁰⁰. Si l'on interprète cette définition sommaire du dictionnaire, le vin est une préparation réalisée à partir d'un ingrédient brut, le raisin, transformé par une opération de fermentation en une boisson alcoolique. J'ajoute : appréciée par des convives lors d'un apéritif, d'un

499 Un autre projet de l'artiste datant de 2003, provisoirement intitulé *La Sucettoise*, propose au spectateur d'ingérer une miniature de l'artiste représenté en position de plongeur sous la forme d'une sucette effervescente goût Champagne. Il met ainsi en situation cette idée de diffusion de l'ordre du comestible mais l'artiste suggère également le fait qu'elle soit à usage sexuel. Voir : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.14-15

500 *Le Nouveau Petit Littré*, Paris, Garnier, Le Livre de Poche, 2009, p.2238

repas ou d'autres instants de commensalité. Il n'est donc pas étonnant que cette préparation, de l'ordre du culinaire, prenne une place importante dans le travail de Laurent Moriceau et ce depuis *Eva, Eva* ou *Les festivités de Marie-Pierre*, comme je l'ai étudié dans les paragraphes précédents.

Dans la continuité de ces différents projets, mettant en scène la dissémination d'un corps transsubstantié en vin, Laurent Moriceau trouve un développement tout à fait singulier quant à cette boisson à travers *Le Vin de point de fusion*. Ce projet, en constante évolution depuis ses premiers balbutiements en 2006, fut à l'origine présenté lors d'un repas accompagnant un vernissage à la Villa Arson de Nice. Lors de ce dîner, l'intention première de l'artiste était de travailler à partir de deux éléments opposés, le feu et la glace. Le feu était représenté par le projet *Offre ta joue*, collection de dix fers à branding utilisés pour marquer des pièces de viande cuites au barbecue, sur lesquels figurent des fragments de phrases écrites par Pierre Giquel⁵⁰¹, permettant un grand jeu de combinaisons. Pour représenter la glace, Laurent Moriceau souhaitait, sans attente particulière de résultat à l'époque, congeler du vin et voir ce qui se passait durant la décongélation au cours du repas. Dans une optique expérimentale, sans avoir l'idée particulière qu'il était en train de faire naître littéralement un « vin de point de fusion », il avait néanmoins à l'esprit les techniques d'élaboration de certains vins mutés et malmenés tels que la cartagène⁵⁰² dont lui avait parlé un vigneron lors de la présentation des *Festivités de Marie-Pierre* en 1999. Avant d'acquérir son titre définitif, l'œuvre était à l'origine appelée *Le Vin des minutes*, sous-entendant la notion de durée, nécessaire à la fonte du vin.

Loin du célèbre verre de vin lors d'un vernissage, *Le Vin de point de fusion* est un dispositif évolutif qui propose une relecture du goût du vin. Au niveau formel, sur une table, des pains de vin glacé se décongèlent au fil du temps à travers différents ustensiles, conçus comme des entonnoirs permettant de recueillir les différents liquides issus de la fusion dans de petits verres. Durant la décongélation, s'opère une déstructuration, une métamorphose du produit initial et goûter devient intéressant. Il

501 Pierre Giquel, décédé le 29 décembre 2018, était critique d'art et enseignant à l'école des Beaux-Arts de Nantes.

502 La cartagène (ou Carthagène) est une boisson alcoolisée de type mistelle et que l'on trouve dans le Languedoc. L'artiste m'expliquait la confection de cette boisson : « le processus malmène le vin : on met un vin dans des bidons, on le place ensuite sur les toits l'été pour qu'il prenne bien le soleil et on le laisse encore sur les toits l'hiver pour qu'il prenne le froid et qu'il congèle ». Voir : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.25-26.

est important de noter que congeler une bouteille de vin et la décongeler entièrement ne change rien au goût du vin. Évoluant à chaque présentation, cette œuvre se développe sous la forme conviviale d'un moment partagé avec des spectateurs. Celui-ci, invité à goûter, devient dégustateur et prolonge cette expérience par sa propre lecture des différents breuvages recomposés.



Laurent Moriceau, *Le Vin de point de fusion*, Buenos Aires, Alliance Française, 2007. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.



Laurent Moriceau, *Le Vin de point de fusion*, Miami, Wolfsonian Museum, 2011. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.



Laurent Moriceau, *Le Vin de point de fusion*, Château de Goulaine, 2012. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.



Laurent Moriceau, *Le Vin de point de fusion*, Angers, PAD, 2013. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

Plusieurs représentations du *Vin de point de fusion* ont vu le jour. En 2007, à l'Alliance Française de Buenos Aires, Laurent Moriceau présentait plusieurs pains de vin glacé moulés dans des bouteilles d'eau, disposés sur des appareils en céramique permettant de faire s'égoutter lentement le liquide dans les verres. Au Wolfsonian Museum à Miami en 2011, les appareils avaient été réalisés sur place avec des ustensiles hétérogènes : carafes, bocaux ou verres avaient ensuite été modifiés par l'artiste pour devenir des appareils pour *Le Vin de point de fusion*. Une autre expérience eut lieu, lors d'une exposition au Château de Goulaine en 2012 : des seaux contenant le vin glacé étaient suspendus au plafond, évoquant les fuites

d'une vieille bâtisse. L'artiste me confiait à ce sujet qu'il avait toujours en tête les célèbres « paroles gelées » de Rabelais quand il travaille cette œuvre. Le mythe des « paroles gelées » figure dans *Le Quart Livre* écrit par François Rabelais et publié en 1552. Un des sens de ce mythe est que les paroles gelées dans l'écrit doivent être ramenées à la vie par l'expérience. Par analogie, le vin gelé est ramené à la vie par la décongélation, ce qui en permet une nouvelle appréciation durant la dégustation, grâce à cette forme de commensalité expérimentale. Enfin, un dispositif différent, présenté notamment lors de l'exposition « Si nous devons fuir », au PAD (Pépinière Artistique Daviers) organisée par le collectif Blast à Angers en 2013, mettait en scène un énorme pain de vin blanc moulé directement dans un congélateur coffre et suspendu à un câble au-dessus de celui-ci. Ce mode de présentation incluant le dispositif de congélation permet de faire durer l'expérience dans le temps sur au moins une semaine. Le glaçon se décongelant plus lentement, il est possible de le remettre dans le congélateur à la fin d'une journée afin de le régénérer et de reprendre la décongélation le lendemain. Montrant donc son œuvre à chaque reprise sous différents angles et temporalités, l'artiste met toujours en avant le caractère expérimental et ludique de ce travail.

Au fur et à mesure que l'œuvre mute, se constitue une collection de présentations et d'objets prenant une place dans le cabinet de curiosité de l'artiste, place toute aussi importante que le procédé d'élaboration du *Vin de point de fusion* lui-même. Cependant, l'œuvre étant éphémère et variant à chaque représentation en fonction du lieu et du public, il est difficile d'indexer précisément les objets de cette collection. De plus, comme me le confiait l'artiste, se heurtant également à une difficulté d'ordre financière : « il y a des appareils en céramique qui ont été conçus en Argentine [...] Cependant, il n'y avait pas le budget pour les rapatrier en France [...] il est difficile de constituer une collection conséquente à cause de ces contraintes »⁵⁰³. Aujourd'hui, la collection est ainsi disséminée à travers le monde. En fin de compte, c'est le processus qui prime sur la production d'objets. Ce projet est ainsi composé d'éléments hétérogènes appartenant tous à un même processus qui semble encore en construction aujourd'hui. Rien ne semble achevé, sans doute parce que Laurent Moriceau a conscience du potentiel exploratoire de son œuvre. Il s'agit d'une œuvre que l'on pourrait qualifier de « *work in progress* », un « travail en cours » dont l'artiste nous montre les différentes étapes et développements.

503 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.28-29

En dehors de ce travail sur ce que l'artiste appelle des « appareils à vin de point de fusion », je préciserai maintenant ce qu'il en est du vin utilisé pour cette expérience. Les vins blancs et rosés donnent de bons résultats. Le vin rouge, quant à lui, donne un goût que l'artiste juge insupportable aux différents breuvages obtenus, il ne l'utilise donc plus. Le plus important dans la démarche est certainement le fait que Laurent Moriceau convoque, presque toujours, un vin du terroir de la localité dans laquelle est présentée l'œuvre pour une raison intéressante : celle de confronter le vigneron ayant élaboré le produit à cette expérience que constitue *Le vin de point de fusion*. En 2009 à La Cuisine⁵⁰⁴, eut lieu l'exposition collective « 12cl service compris », où fut présentée l'œuvre que l'artiste appelait encore à l'époque *Le Vin des minutes*. Il était convenu qu'il s'entreprendrait avec le vigneron producteur qui allait proposer le vin pour l'expérience, Philippe Romain. En résulte un entretien retranscrit par l'artiste⁵⁰⁵, présenté sous une forme un peu particulière puisqu'il suit la temporalité liée à la décongélation du vin en sens inverse, en commençant par la dégustation du dernier breuvage, de 5 h à 1 h après le début de la décongélation. Après une première réponse visant à caractériser le vin originel, un vin 100% sauvignon blanc, le vigneron se prête au jeu conçu par l'artiste et caractérise les différentes boissons. Le vin de 5 h est ainsi « déséquilibré [...] plus sur le côté eau [...] dénaturé [...] imbuvable » ; le vin de 4 h semble plus « équilibré » et « marchand » ; le vin de 3 h est « un peu trafiqué [...] niveau sucrosité, alcool » ; le vin de 2 h présente « un trouble visuel », « sent beaucoup plus l'alcool », « on est sur des notes de muscat d'apéritif », dit-il ; enfin le vin d'1 h est plus liquoreux mais « invendable », « louche », il « fait penser à du Ratafia ou de la Carthagène ». Ce qui est mis en exergue par le vigneron invité, ce sont les différentes modifications apportées à chaque étape par rapport à son vin d'origine, qu'il connaît par cœur puisqu'il l'a lui-même construit. À Miami, Laurent Moriceau s'était également entretenu avec un œnologue, Chip Cassidy, en lui présentant les différents liquides issus de son expérience. Dans les deux cas, une rencontre s'établit entre deux univers, celui de l'art et celui du vin, dans un échange, un partage d'expériences et de connaissances somme toute singulières.

504 La Cuisine, centre d'art et de design appliqué à l'alimentation, est un lieu fondé en 2004 à Nègrepelisse dans le Tarn-et-Garonne.

505 Entretien entre Laurent Moriceau et Philippe Romain, réalisé le 12 février 2009 à La Cuisine et retranscrit par l'artiste. Philippe Romain est vigneron éleveur à Albias (Domaine de Montels, Tarn-et-Garonne). Cet entretien n'a jamais été publié mais constitue un document de travail important pour l'artiste, faisant partie de sa collection de documents autour de l'œuvre.

Néanmoins, congeler du vin et le décongeler en le dégustant au fur et à mesure de la fusion est une opération qui pourrait paraître totalement incongrue pour un vigneron qui a mis tant d'application à construire son vin et à faire des assemblages. En effet, Laurent Moriceau désassemble son vin de manière presque aléatoire. Chaque produit étant différent d'un autre, il ne peut donc pas prévoir le résultat. De plus, l'artiste met en scène ce travail de déconstruction sous une forme publique, les spectateurs-goûteurs étant invités à apprécier ce désassemblage. À ce sujet, l'artiste me confiait récemment : « J'ai toujours eu peur des premières confrontations car je déconstruis leur travail. Néanmoins, les vignerons portent toujours un regard positif sur l'expérience, c'est un plus apporté à leur produit. Cela peut même les amener à une relecture de leur mode opératoire, dans le sens où faire un vin est un processus très précis et qui se fait souvent en collaboration avec des œnologues. Je leur montre une aventure que l'on ne peut imaginer autrement que dans ce cadre. [...] Les différents breuvages, les différentes métamorphoses du vin qui sont issus de cette expérience ont vraiment leurs propres qualités gustatives, que les vignerons qualifieraient de "professionnelles", c'est cela qui est étonnant »⁵⁰⁶. Laurent Moriceau ainsi que les vignerons en conviennent : les produits altérés puis recomposés à travers ce dispositif ont de vraies qualités gustatives. Les produits issus du *Vin de point de fusion* sont recontextualisés à travers une proposition artistique. N'étant pas destinés à être commercialisés sous forme de multiples, ni par un vigneron ou encore une galerie, ces produits sont donc à considérer non pas comme une œuvre à part entière mais comme l'une des composantes d'une œuvre plus large incluant les objets de décantation et l'instant de dégustation par un spectateur. En somme, il me semble que ce qui est à goûter, ce sont des produits incongrus, issus d'une pratique plasticienne de la cuisine qui ne pourraient pas exister hors de ce contexte, hors de ces espaces et de ces situations créées par l'artiste. En ce sens, cette proposition, comme d'autres de Laurent Moriceau que j'étudierai, n'est pas très éloignée formellement de celles mises en scène par Rirkrit Tiravanija. Cette pratique plasticienne de la cuisine semble alors, en partie, empreinte d'une esthétique relationnelle, puisque la forme de commensalité proposée au sein-même des situations répond aux codes de l'inter-action entre une œuvre et un spectateur.

506 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.27

En s'intéressant de près aux processus de vinification et en les déplaçant à l'intérieur d'une proposition artistique, Laurent Moriceau développe aussi une méthode de travail sur la durée : travailler le vin et son terroir, comme on travaille dans d'autres circonstances un fromage, c'est se placer à contre-courant d'une culture contemporaine de la rapidité et de la malbouffe et de la *Fast Food*. C'est prendre soin des matières premières pour élaborer un produit digne d'un territoire, des traditions et de ses habitants. C'est également se rapprocher de la *Slow Food*, mouvement de transformation lente des aliments, en marge de l'industrie agroalimentaire, axé notamment sur une philosophie de la convivialité et du plaisir retrouvé. Le *Slow Food* est un mouvement créé par Carlo Petrini en 1986 à Bra en Italie. Il fut créé suite à une manifestation contre l'installation d'un McDonald's place d'Espagne à Rome. Le 9 novembre 1989, le mouvement prend une tournure internationale avec la signature du *Manifesto* à l'Opéra-Comique de Paris. En 2004, il est officiellement reconnu par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) et semble aujourd'hui convaincre de plus d'adhérents, cuisiniers, universitaires ou particuliers⁵⁰⁷. Cette approche différente de la société de consommation et du faire culinaire me permet de relier ce travail de Laurent Moriceau avec des conceptions déjà évoquées dans la première partie. En effet, la cuisine étant affaire de temporalité, cette pensée analogue à la *Slow Food* et privilégiée par l'artiste, semble davantage en accord avec le fait que « faire, c'est penser », pour reprendre les mots de Richard Sennett. Penser le culinaire par le « faire » permettrait de renouer avec une certaine éthique opposée aux dérives de la malbouffe, au manger trop gras, trop salé, trop sucré, ainsi qu'avec des méthodes de production plus responsables de l'environnement et respectueuses des traditions. Cette approche est aussi en accord avec la définition de la gastronomie développée par Brillat-Savarin, dans le sens où procurer du plaisir demande du temps et de la réflexion à cet « art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût », contrairement à la malbouffe où le plaisir n'est pas privilégié et où la fonction nutritive prime avant tout autre aspect. Ainsi, l'approche « raisonnée » développée par l'artiste se place dans cette tendance d'un retour à une éthique culinaire des productions alimentaires. Néanmoins, Laurent Moriceau n'est pas lié par contrat à cette éthique et, comme je l'étudierai, d'autres de ses travaux mettent davantage en avant un faire culinaire de l'immédiateté.

507 Voir le site du mouvement *Slow Food en France* : <https://slowfood.fr/>, site consulté le 26 novembre 2017. Le logo de *Slow Food* est un escargot, symbolisant effectivement un mouvement de production très lent.

Bien évidemment, Laurent Moriceau n'est pas le seul artiste à s'intéresser à cette idée de la production lente de produits culinaires à finalité artistique. Certains autres artistes travaillent aussi sur les procédés de vinification et se revendiquent de ce mouvement aéré en mettant en scène des processus de fabrication dans la durée. C'est le cas de Nicolas Boulard⁵⁰⁸ qui, en 2007 par exemple,



Nicolas Boulard, *Grand vin de Reims*, édition sous forme de coffret, 2 demi-bouteilles, cire, liège, carte de la ville de Reims, 2007. Source : site de Nicolas Boulard.

créé *Le Grand Vin de Reims* en partenariat avec le FRAC Champagne-Ardenne. Ce vin a été réalisé à partir des vendanges de la totalité des parcelles décoratives de la ville de Reims, celles se trouvant dans les supermarchés, dans diverses épiceries ou sur les ronds-points. L'artiste s'est ensuite occupé lui-même de l'élaboration technique (fermentation) de ce vin. L'œuvre se présente sous la forme d'une édition de deux demi-bouteilles en verre, cire et liège, couchées dans un coffret en bois. Elle comprend également une carte de la ville de Reims sur laquelle sont situées les parcelles vendangées. Cette édition est composée de cinquante exemplaires numérotés et signés. Contrairement à toutes les propositions de Laurent Moriceau, ces objets sont considérés comme des multiples, destinés à être vendus ou offerts par l'artiste et, chose importante, les bouteilles n'ont pas vocation à être ouvertes et dégustées. Cependant, invité à participer à un numéro hors-série de la revue *artpress* 2⁵⁰⁹, Nicolas Boulard permit à cinq critiques d'art de tester plusieurs vins présentés dans ses différentes éditions, dont le *Grand Vin de Reims*, lors d'une dégustation à l'aveugle.

Un autre projet de l'artiste tourne encore davantage autour de cette idée de travail sur la durée. *Le Clos Mobile*, dont il existe à ce jour deux versions, une de 2009

508 Nicolas Boulard est un artiste né en 1976 à Reims dans une famille de vignerons (les champagnes Francis Boulard & Fille sont produits à Faverolles-et-Coëmy dans la Marne). Je l'ai contacté et ai échangé quelques mails avec lui. Il a suivi une formation en art à l'École supérieure des arts décoratifs de Strasbourg et, à partir de la 3ème année, il s'est intéressé au design graphique comme moyen de donner forme à sa pratique artistique par des éditions, publications, sites web. Il obtint deux diplômes de fin d'étude : un DNSEP en Art et un DNAD en Communication Graphique. Voir <http://www.nicolasboulard.com/>, site consulté le 4 juillet 2019.

509 Nicolas Boulard, « Dégustation à l'aveugle », in *artpress* 2, n°10, « La gastronomie, le vin, l'art », août/septembre/octobre 2008, p.41-47

et une de 2015, est composé d'une remorque sur laquelle sont plantés plusieurs pieds de vigne du cépage Chardonnay. Cette œuvre, qui peut littéralement rouler d'une exposition à une autre, est construite autour de l'idée de maturation de la vigne : en effet, les pieds de vigne sont encore trop jeunes pour être récoltés mais ils ont vocation à l'être, comme me le confiait l'artiste⁵¹⁰. Partant sans



Nicolas Boulard, *Clos mobile*, remorque, vignes (Chardonnay), version de 2009. Photo © Marc Dommage. Source : site de Nicolas Boulard.

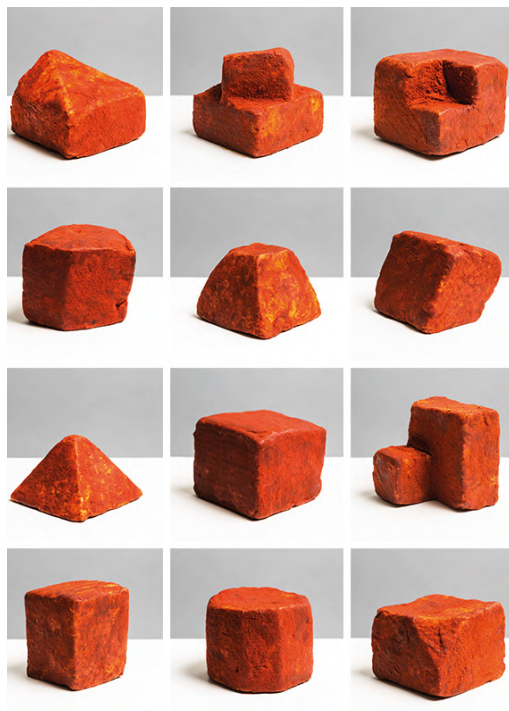
doute du constat que de plus en plus de vins sont produits à l'étranger, l'artiste joue également sur la notion de « vin de terroir », des vins « dont le goût particulier tient à la nature du sol »⁵¹¹. Il propose en effet de déplacer le cépage d'une région à une autre, annulant ainsi, sur le ton de l'humour, la spécificité de certaines régions en matière de production de vin et d'AOC. Comme l'explique l'artiste, « ce sont avant tout des travaux artistiques qui utilisent des méthodes, des techniques ou des zones de production qui sortent des règles et des normes traditionnelles ». Il ajoute : « ce sont avant tout les méthodes de production qui m'intéressent plus que l'aspect gustatif ou culinaire ». En effet, les éditions contiennent des vins qui n'ont pas vocation à être dégustés et testés, sauf cas particulier. Ce qui semble donc primer avant tout dans ces travaux semble être cette curiosité qu'a l'artiste pour une méthode et un savoir-faire artisanal qu'il connaît et dont il a en partie la charge en amont de l'édition, de l'objet, trace d'un processus de maturation lente. Il développe donc une forme de cuisine même si celle-ci n'est pas destinée à être ingérée.

Outre ce travail sur la vigne, Nicolas Boulard s'est également intéressé aux processus de production des fromages avec son projet *Specific Cheeses* qu'il développe encore aujourd'hui. Ce projet met en scène le constat que les mots « forme » et « fromage » ont la même étymologie et que certaines formes de fromages sont proches de certaines œuvres de l'art minimal. Ainsi, reprenant les formes géométriques extraites d'une série de dessins de Sol Lewitt, *12 Forms Derived from a Cube*, de 1982, l'artiste a développé un projet consistant à créer des fromages à partir de 12 moules réalisés à partir de ces formes. Le titre *Specific Cheeses* fait

510 Discussion par mail du 13 novembre 2015.

511 <http://www.cnrtl.fr/definition/terroir>, site consulté le 26 novembre 2017.

directement référence au manifeste *Specific Objects* rédigé par Donald Judd en 1964. Concernant la méthode utilisée, voici ce que Nicolas Boulard explique : « pour *Specific Cheeses*, je travaille avec des producteurs de fromages. Le plus souvent, ce sont les lieux qui m'invitent qui doivent trouver un producteur de fromage. Je demande à ce que ce producteur travaille de manière artisanale, à partir de lait cru. Autant que possible, je vais rencontrer les producteurs, visiter leur production, découvrir leurs méthodes de travail, discuter avec eux de mon projet, de mes attentes et des possibilités ». Ce projet de Nicolas Boulard se développe donc également dans la durée, au contact d'une profession, et l'artiste reconnaît volontiers qu'il est très juste de parler de la méthode *Slow Food* en lien avec sa méthode de travail. Lorsque les fromages sont arrivés à maturité, l'artiste active une autre forme de dispositif. En effet, les fromages sont présentés lors d'une cérémonie performative par la Confrérie *Specific Cheeses*, créée en 2012. Après avoir été nommés par le maître de cérémonie (Nicolas Boulard lui-même), les confrères, en costumes, présentent les fromages qui sont ensuite dégustés avec le public présent pour l'événement. Chaque présentation des fromages par la confrérie donne également lieu à l'édition d'un fanzine qui reprend les photographies des fromages, prenant toujours la forme présentée par l'illustration ci-contre, ainsi que des contributions d'autres artistes et critiques d'art. Pour ne prendre qu'un



Nicolas Boulard, *Specific Cheeses - Boulette d'Avesnes*, photographie, 160x120 cm, 2017.
Source : site de Nicolas Boulard.



Nicolas Boulard, *7ème Chapitre de la confrérie Specific Cheeses*, cérémonie performative, Villeneuve d'Ascq, LAM, 21 novembre 2017; Photos © Nicolas Dewitte / LaM. Source : site de Nicolas Boulard.

exemple, Nicolas Boulard a été invité en 2017 par le LAM⁵¹² à présenter une nouvelle étape de son projet *Specific Cheeses*. Il décida de travailler autour de la Boulette d'Avesnes, un fromage local du Nord, l'artiste ayant l'habitude de travailler en fonction du terroir où seront présentés les fromages. Une sorte de circuit court se met ainsi en place entre la production d'un mets local et sa présentation dans un musée de la région au sein d'un dispositif attentif à la *Slow Food* et mis en place par l'artiste.

Dans la proposition du *Vin de point de fusion* de Laurent Moriceau, le vigneron, comme le spectateur, voit ses sens mis à l'épreuve lors de cette « expérience » à finalité artistique. Le vin est tout d'abord congelé : sa texture et son aspect sont altérés. En se décongelant, le vin retrouve sa forme, sa texture liquide, bien que parfois visuellement plus trouble. À la dégustation, le nez et le goût sont modifiés, selon le temps de décongélation. Si le dispositif de fonte est assez éloigné du verre, peut-être que l'oreille captera le son des gouttes tombant dans les verres. *Le Vin de point de fusion* met ainsi à mal les sens des spectateurs tout comme il malmène le vin. Ce que l'art permet ici, c'est une expérience synesthétique, dans la mesure où elle convoque tous les sens. En perte de repères ou d'une grille de lecture prédéfinie par ses habitudes, le spectateur se lance alors dans une tentative de reconstruction de ses connaissances en matière de vin, ce qui l'amène à revoir sa lecture du produit et à de nouvelles vérités œnologiques.

Il est intéressant d'analyser plus concrètement ce qu'il se passe, d'un point de vue scientifique, pendant cette expérience du vin de point de fusion. Suite à plusieurs rencontres, l'artiste s'est véritablement rendu compte de ce qu'il se produisait : les différents éléments constitutifs du vin ayant tous des points de fusion différents, les produits qui allaient se recomposer à chaque étape de la décongélation étaient par conséquent très éloignés du vin qui avait été congelé au départ. Ce que l'on sait par exemple, c'est que l'alcool et le sucre fondent très vite tandis que l'eau très lentement. Laurent Moriceau précise que ce *Vin de point de fusion* a peut-être été inspiré par les différentes recherches développées autour de cette idée de la « cuisine moléculaire » et souhaiterait faire toutes sortes de tests afin de mieux connaître ces « produits » déstructurés. Il serait donc intéressant de confronter cette expérience aux différentes expérimentations menées par les inventeurs de ce type de cuisine, mêlant techniques physico-chimiques et applications culinaires.

512 LAM (Lille Métropole Musée d'art moderne, d'art contemporain et d'art brut), Nord, Villeneuve d'Ascq.

Le lien se fait directement entre *Le vin de point de fusion* et la notion de cuisine « note à note » développée par Hervé This, présentée dans la première partie de cet essai, et qui visait à recomposer un plat sans aliments tangibles mais à l'aide des composés chimiques contenus dans ces aliments, à partir de molécules. Concernant le vin, il s'agirait de le reproduire uniquement à partir des molécules, sans raisin par exemple. Laurent Moriceau prend, dans une certaine mesure, le contre-pied de cette proposition. Il fait le chemin inverse : à partir d'un vin, produit fini issu de transformations d'éléments bruts, il cherche à isoler successivement, par fusion, ses différents composants. Bien évidemment, ce déplacement d'une technique scientifique vers une proposition artistique ne procède pas de la même rigueur. Les composés ne sont pas isolés précisément et se constituent des « distillats » qui sont, plus précisément, des mélanges éphémères et aléatoires selon le vin et le temps de décongélation. Le processus n'est pas stable et suit son cours même s'il est toutefois possible d'arrêter l'évolution du liquide en le mettant en bouteille à chaque instant. Ce côté expérimental et scientifique est encore davantage souligné par les ustensiles de présentation nécessaires à la « distillation » de ce vin de point de fusion mais aussi par l'intérêt que l'artiste porte à la réalisation future de toute une panoplie de tests. Bien que la précision ne soit peut-être pas encore à l'ordre du jour, l'intention est telle que se crée un équilibre entre incongruité artistique et rigueur scientifique, sorte de curiosité dans l'œuvre tant pour l'artiste et le spectateur que pour le vigneron et le chimiste.

Ainsi, *Le Vin de point de fusion* est avant tout, pour le spectateur, un espace intermédiaire entre les sens, un voyage synesthétique de construction et de déconstruction de son propre savoir à partir d'une expérience singulière proposée par un artiste. Laurent Moriceau avait également présenté des dégustations de vin sous lumière inactinique lors de l'exposition « 30/10 ». Cette lumière du laboratoire photographique met à mal le sens du goût qui est, avant tout, prédéterminé par la vue. La couleur



Dégustation de vins sous lumière inactinique proposée par Laurent Moriceau, Limoges, LAC & S-Lavitrine, exposition « 30/10 », 17, 18 et 19 octobre 2013. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

de la boisson ingérée s'y trouvait transformée. Le vin blanc devenait transparent et le rouge, ocre sombre, dans un véritable jeu de perception. Laurent Moriceau n'a pas conçu ce dispositif comme une œuvre mais plutôt comme une expérience visant à modifier la perception des différents vins par les spectateurs. Cette manière de faire n'est pas sans rappeler une forme de pragmatisme, développé par John Dewey dans son essai *L'art comme expérience*. En effet, goûter un vin est une expérience qui relève de l'ordinaire, du quotidien, du banal, mais qui est susceptible de générer des émotions. En modifiant la perception des goûteurs, Laurent Moriceau joue également sur la modification d'une expérience ordinaire capable de devenir une expérience esthétique en elle-même, le spectateur ayant conscience de ce qu'il est en train de goûter, beaucoup plus que lorsqu'il goûte un vin à table. Qui plus est, cette expérience pragmatique, au sens philosophique du terme, semble se situer au-delà de l'art puisqu'elle n'est pas considérée par l'artiste comme une œuvre en tant que telle, même si elle rejoint d'autres de ces propositions artistiques (*Le Vin de point de fusion* et le projet des *Perméables*⁵¹³). Ces travaux de Laurent Moriceau semblent alors transformer une expérience ordinaire en une expérience artistique et sont capables de devenir des expériences esthétiques situées entre l'art et l'ordinaire, par le biais de dispositifs permettant une relecture de faits quotidiens.

Le Vin de point de fusion est ensuite un espace intermédiaire entre les temporalités : le temps de l'expérimentation, habituellement en amont, et le temps de la présentation, en aval, sont confondus en un seul et même moment ordonné comme une synthèse. Une partie du processus d'élaboration, c'est-à-dire la décongélation, a également lieu simultanément, au même moment que la dégustation. Laurent Moriceau me confiait que « le *Vin de point de fusion* pourrait tout à fait faire partie d'un repas proposé par un restaurateur car il existe différentes formes possibles pour cette expérience »⁵¹⁴. Cela l'amènerait à penser les temps et les objets par rapport à une situation et un public différents, dans un restaurant. Réfléchir perpétuellement à d'autres modes et temporalités de présentation est donc l'une des caractéristiques inhérentes à ce travail.

Le Vin de point de fusion est finalement une œuvre qui permet de rassembler des domaines d'application qui ne s'assemblent que trop peu souvent. C'est un moment vivant, d'échanges, de rencontres entre individus, professionnels ou amateurs d'art, de vin et de science. Des domaines dont les relations, *a priori*, ne

513 Voir ce que dit l'artiste de ce projet : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.23-24.

514 *Ibid.*, p.27

vont pas de soi. La création d'ustensiles permet aussi à Laurent Moriceau de faire un pas vers le design d'objets. Adaptés pour des contextes toujours différents et à un processus en constant questionnement, ces appareils ont un usage programmé : faire s'écouler le vin et recomposer des formes liquides à identifier. Ainsi, comme le dirait en d'autres termes Hal Foster, cette œuvre permet, à l'instar de celles de Rirkrit Tiravanija, de « juxtaposer des marques d'espaces différents » : espaces de l'art, de la viticulture, de la science et du design sont réunis sans frontières dans un espace intermédiaire.

En somme, *Le Vin de point de fusion* est à la fois le lieu et le moment d'une pratique plasticienne de la cuisine, une distillerie artistique où, goutte à goutte, se décomposent et se recomposent les sens, les temps et les mondes. Simultanément, se créent de nouvelles boissons, véritables produits d'une pratique plasticienne de la cuisine. La cuisine apparaît ici comme une des composantes d'une œuvre hybride à la forme complexe, entre installation, performance et buffet. Dans ce cadre, la cuisine semble avant tout être un vecteur favorisant l'émergence de pratiques nouvelles et hétérogènes.

c / Terroirs et territoires

La question du terroir, que j'ai brièvement traitée lors de l'analyse du *Vin de point de fusion*, est encore davantage développée dans un autre projet de l'artiste. En 2005, Laurent Moriceau est invité en résidence par le Musée Théodore Calbet, musée d'arts et traditions populaires, à Grisolles dans le Tarn-et-Garonne. La résidence se conclut par une exposition. Lors de son vernissage, eut lieu la présentation de la première version de son projet *Do you moules à merveilles ?*, produite en collaboration et avec le soutien financier de La Cuisine, centre d'art dédié à l'alimentation dans le Tarn-et-Garonne. Ce projet est complexe et sa forme difficile à définir de prime abord. Ainsi, l'objet de mon étude sera de préciser et d'analyser les différentes composantes de cette œuvre. Ce que le spectateur voit concrètement, c'est une installation prenant la forme d'une structure sous laquelle l'artiste se met en scène, parfois seul, parfois avec d'autres intervenants, en train de confectionner une recette ancienne, des beignets appelés « merveilles ».

Lors de cette résidence au Musée Calbet, Laurent Moriceau remarqua un ustensile particulier dans le musée : le fer à merveilles. Cet ustensile en acier

inoxydable, qui a quasiment disparu aujourd'hui, en France notamment, comme le souligne l'artiste⁵¹⁵, est composé d'une longue tige au bout de laquelle est soudée ou vissée une sorte d'emporte-pièce donnant des formes diverses aux merveilles. Cet ustensile va de pair avec la recette des merveilles, impliquant une technique particulière. Se situant à mi-chemin entre celle de la pâte à beignets et celle de la pâte à crêpes,



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : merveille en forme du numéro de téléphone de l'artiste, 2005. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

elle se compose essentiellement de farine, d'œufs, de lait, ou d'eau, et de sucre, ingrédients auxquels on peut ajouter différents arômes tels que des zestes d'agrumes, du miel, de la fleur d'oranger ou de l'armagnac. La recette est assez simple, en convient Laurent Moriceau, mais il y a une technique précise à respecter : « On préchauffe le moule dans la friteuse et, quand il est à la température de l'huile, c'est-à-dire autour de 130 °C environ, on le plonge dans le bac de pâte pour la saisir sur l'appareil. C'est le moment essentiel pour la réalisation des merveilles, il ne faut pas que la pâte passe par-dessus le moule, au risque d'enfermer le moule dans la pâte auquel cas le beignet sera alors impossible à démouler. Ensuite, on replonge le moule enduit de pâte dans la friteuse. Pour le démoulage, cela dépend de la complexité de la forme des moules »⁵¹⁶. L'artiste précise qu'il est « difficile de distinguer l'origine exacte de cette pâte, de même que pour la pâte à crêpes qui devait préexister au beignet, sans doute »⁵¹⁷.

Décidant de s'approprier cet outil et cette recette traditionnelle, Laurent Moriceau va créer en 2005 son premier fer à merveilles, qu'il désignera par la

515 « J'ai ensuite commencé à faire des recherches et je me suis rendu compte que les moules à merveilles avaient complètement disparu de la circulation. On ne les trouve plus dans les boutiques, on les trouve uniquement dans les vide-greniers et la plupart des gens qui s'en débarrassent ne savent souvent pas ce que c'est ». L'artiste précise que cet outil est « encore en pleine vitalité dans d'autres pays comme aux États-Unis, en Suède ou en Inde, par exemple » et qu'il en a « aussi acheté au Vietnam ». Voir : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.15-18.

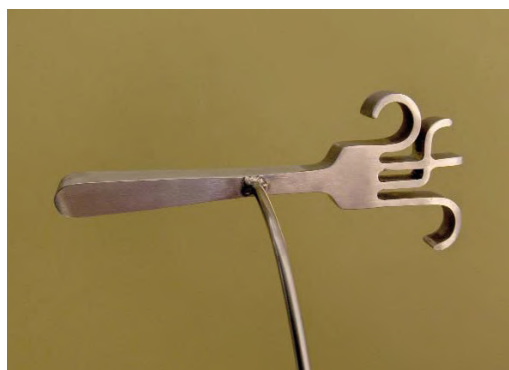
516 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.18

517 *Ibid.*, p.20. Il semble impossible de dater l'apparition précise de cette préparation, soumise à l'oralité de sa transmission, mais l'on sait que les merveilles sont également préparées dans la Vallée d'Aoste ou en Suisse romande. On trouve également de nombreuses variantes, notamment au niveau de l'appellation et des arômes utilisés, dans la plupart des pays d'Europe de l'Est et du Nord.

suite sous le nom de « moule à merveilles », indiquant à la fois l'intégration d'une tradition passée et une distanciation en vue d'une proposition artistique. Ainsi, le premier moule qu'il confectionna est destiné à réaliser des merveilles ayant la forme de son numéro de téléphone portable, son véritable numéro encore actuellement. S'instaure un jeu sur le ton de l'humour, entre un usage utilitaire, celui de nourrir quiconque consommera une merveille, et un usage communicationnel détourné, celui de donner son numéro de téléphone comme on donnerait une carte de visite qui, si elle est ingérée, perdra toute utilité promotionnelle. On comprend également que, de par la forme complexe de ce premier moule à merveille, la technique doit être parfaitement respectée. Comme le précise l'artiste, la réussite de la réalisation de cet objet éphémère que constitue la merveille est donc un critère important. Ainsi, l'ustensile et l'usage qu'il implique deviennent une sorte de contrainte, de jeu que s'impose l'artiste : le réemploi de cet outil ancien dans une proposition artistique conditionne un geste technique qui paraît pourtant très simple de prime abord.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : moule *designé* par Mathieu Chollet, 2005. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : moule *designé* par Florence Doléac, 2005. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : merveille réalisée avec le moule *designé* par Pierre Giquel, 2005. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : moule *designé* par Marc Bretillot, 2005. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

Lors de ce premier essai au Musée Calbet, Laurent Moriceau avait demandé à plusieurs créateurs, artistes, critiques ou designers de s'emparer de la forme du moule à merveilles afin d'en proposer de nouvelles. Fut réalisée une quinzaine de moules pour cette première présentation du projet. Dans ce sens, le titre de l'œuvre, *Do you moules à merveilles ?*, met en avant une invitation franche à la création de ces objets. La mention « + invités », figurant également à côté du nom de l'artiste, renforce la place donnée à ces créateurs, partenaires du projet. Précisons également que ces créateurs « invités », non loin d'avoir le statut de co-auteurs, ne sont pas les seuls impliqués dans cette mention : le spectateur est également pris en compte, comme je l'expliquerai dans un paragraphe suivant.

Ainsi, de sa création en 2005 à aujourd'hui, ces créateurs, complices de Laurent Moriceau, ont proposé des moules à merveilles aux formes variées. Je citerai quelques exemples, l'artiste les évoquant couramment. Le *designer* Mathieu Chollet créa un moule en forme de cocon en 2005. Laurent Moriceau précise que ce dernier maîtrisait parfaitement la technique de fabrication d'objets en inox, ce



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : moule en forme de Kolam *designé* par l'artiste, 2008. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

qui lui facilita la tâche pour la première étape du projet. La plasticienne Florence Doléac créa, pour la même occasion, un moule en forme de fourchette dont les extrémités sont recourbées, forme qui est ensuite devenue le logo du centre d'art La Cuisine. La même année également, le critique d'art Pierre Giquel proposa un moule reprenant la forme d'un vers poétique : « De l'étendue d'un océan ». Le designer Marc Bretillot, inventeur de la filière de design culinaire de l'ESAD de Reims, créa en 2008 un moule en forme de coin de marche d'escalier. Outre le travail de ces créateurs, Laurent Moriceau n'a cessé d'en fabriquer lui-même depuis cette première présentation, enchâssant une tour Eiffel, des mains en céramique, un galet au bout de la tige ou encore en reprenant une forme traditionnelle de *Kolam*, motif géométrique tracé au sol dans les rues, pour une présentation faite en Inde en 2008. Cette collection met en avant un élément fondamental quant aux multiples interprétations de la forme du moule à merveilles, selon le profil du créateur invité à se l'approprier : entre les propositions d'un artiste, d'un designer, d'un cuisinier ou d'un critique, les différences sont significatives. Ainsi, la phrase figée dans

l'acier par Pierre Giquel, critique et poète, tout comme le numéro de téléphone de Laurent Moriceau, ne facilitent pas la tâche de la réalisation de la recette de par leur complexité ludique. Leurs volutes poétiques supposent une réalisation assez périlleuse. *A contrario*, un moule proposé par un cuisinier comme Nicolas Magie, en forme de quart de cercle, ou celui d'un designer tel que Marc Bretillot, mettent davantage l'accent sur l'usage pratique, habitude sans doute liée à leurs disciplines respectives. Pour ne discuter qu'un exemple, qui me semble être l'un des plus intéressants, je vais présenter le dernier moule évoqué, créé par Marc Bretillot. Ce moule, en forme de coin de marche d'escalier, permet de respecter facilement la technique, Laurent Moriceau évoquait même le côté « enfantin »⁵¹⁸ du démoulage. C'est tout le travail d'un designer qui est cristallisé dans le moule qu'il a réalisé : suivre un cahier des charges afin de respecter un usage précis. Loin de l'idée d'une application à échelle industrielle de la merveille, Marc Bretillot réussit néanmoins à proposer un moule d'une facilité d'usage exemplaire, bien plus simple que les moules à merveilles traditionnels et facilitant ainsi le geste de l'artiste. Pour reprendre les mots de Pierre Francastel, déjà évoqué dans la première partie, « ce qui sépare l'artiste du technicien »⁵¹⁹, ce qui distingue les différentes propositions de moules faites par différents créateurs, c'est la « finalité » induite par leurs différents profils, leurs différentes formations professionnelles et, ainsi, les différents cahiers des charges auxquels ils sont soumis dans leurs professions respectives. En effet, cuisiniers, designers et artistes ont des objectifs différents. La finalité du cuisinier, un technicien, est de donner à manger un plat présentable, beau à voir et bon à manger. Celle d'un designer, un ingénieur pensant comme un technicien, est de proposer un objet ergonomique (par exemple, Marc Bretillot facilite l'utilisation que fera Laurent Moriceau de son moule). L'artiste, quant à lui, ne semble pas se soucier de l'usager (sinon du spectateur, mais c'est une autre question) et le fond, le sens qu'il souhaite donner à la forme finale, semble primer sur la forme. Il n'est donc pas étonnant de constater des différences entre les formes de ces objets, celles-ci étant prédéterminées, conditionnées par des normes, des méthodes et des approches différentes selon les métiers. Cependant, il peut y avoir des exceptions : le moule de Mathieu Chollet est, par exemple, difficile d'usage. Le designer semble ici se libérer de la contrainte de l'usager et jouer à l'artiste, comme j'ai pu le constater en analysant d'autres pratiques de designers dans la première partie de cet essai.

518 *Ibid.*, p.18

519 Pierre Francastel, *op.cit.*, p.267

Un autre aspect m'intéresse particulièrement quant à la forme que prennent les différents moules : la question de leur utilisation par l'artiste qui doit apprendre à s'en servir. Comme il me l'a précisé : « la vraie question est celle de la pratique. Tous les moules étant des prototypes, je suis obligé de pratiquer afin de me rendre compte de leur efficacité, de leur potentialité. Je suis obligé de cuisiner, de les utiliser et ensuite d'expérimenter toutes sortes de pâtes [...] je dois connaître mes outils et leur potentialité »⁵²⁰. Ainsi, par répétition du geste et de la recette, en se servant des différents moules qu'il a à disposition, l'artiste apprendra progressivement à maîtriser cet outil. Cela n'est pas sans rappeler les propos de Richard Sennett quant à la question de la virtuosité dans le travail manuel : pour que le cuisinier devienne bon, il doit avoir répété les gestes, s'être servi des ustensiles de nombreuses fois. Une fois libéré de la répétition, lorsque qu'il a atteint la maîtrise complète de l'outil et du geste, il est libéré de cette contrainte, peut penser le « faire » et créer. Ainsi, à l'époque, il semble que *Do you moules à merveilles ?* en soit encore à l'étape de l'apprentissage et donc de la répétition. En effet, la première proposition de ce travail au Musée Calbet en 2005 consistait avant tout à créer des objets et à apprendre à les utiliser. Cette collection, qui compte quarante moules aujourd'hui, ne cesse de s'étendre depuis la première présentation du projet et devient partie intégrante d'une œuvre en constante mutation, de même que les appareils intègrent au fur et à mesure *Le Vin de point de fusion*. Il s'agit donc pour l'artiste d'apprendre à se servir des nouveaux moules au fur et à mesure qu'ils intègrent la collection. De plus, l'artiste m'a confié : « une des particularités de mon travail [...] est que, mis à part un travail d'atelier, mon véritable atelier se constitue quand je me produis devant le public ». Ainsi, le processus d'apprentissage de l'utilisation de ces moules fait donc partie intégrante de la présentation, de l'expérience même du faire en direct devant un spectateur.

Pour conclure sur cette composante du projet, il me semble utile de préciser que ce travail autour d'un ensemble d'objets permet de mettre en relation différents mondes, de l'art au design en passant par la poésie, entre autres. En intégrant un élément de design culinaire dans sa performance, l'artiste joue donc sur la porosité entre les domaines. Ce travail permet d'instaurer un dialogue et un jeu entre les disciplines autour de la notion d'ustensile, aussi bien au niveau de la forme que de la maîtrise technique. Autrement dit, cette collection d'outils hétéroclites permet de réunir des marques de disciplines différentes autour d'un usage programmé par la tradition mais également par l'artiste qui instaure un décalage à partir de cette dernière.

520 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.20

Jusqu'à présent, j'ai évoqué la technique de réalisation qui implique le moule à merveilles. J'ai également précisé que le projet *Do you moules à merveilles ?* se composait d'une collection d'ustensiles, collection en constante expansion grâce à l'invitation systématique de créateurs à en concevoir davantage. Se pose désormais la question de la présentation, l'artiste se servant de cette collection afin de réaliser des merveilles devant le spectateur. Ainsi, au-delà de l'objet, Laurent Moriceau soumet à différentes représentations cette technique et ces ustensiles, déjà porteurs de messages si on les prend à part. Il se met en scène lui-même, la plupart du temps, devant le spectateur. J'analyserai plusieurs représentations de cette œuvre afin de mettre en avant les variations qui existent à ce niveau.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : installation, Grisolles, Musée Calbet, 2005. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : cuisson des merveilles, Grisolles, Musée Calbet, 2005. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

La première, qui eut donc lieu au Musée Calbet en 2005, était d'une extrême simplicité, l'artiste précisant que cette première étape avait surtout été l'occasion de réaliser des moules et qu'il n'y avait plus le budget nécessaire pour penser une structure. La confection d'une structure n'était d'ailleurs sûrement pas à l'ordre du jour puisque Laurent Moriceau était engagé dans une démarche d'apprentissage le contraignant à se focaliser sur la technique imposée par un objet. L'installation était donc rudimentaire. Deux tables étaient disposées l'une à côté de l'autre, en extérieur. Sur l'une étaient étalées plusieurs merveilles réalisées au préalable et mises à disposition du spectateur. Sur l'autre, une friteuse permettait à Laurent Moriceau, qui avait préparé lui-même la pâte en amont, de faire frire les merveilles. Dans une salle à l'intérieur du musée, étaient accrochés aux murs les différents projets de réalisation des moules, reçus sous forme de dessins ou de schémas. Une vidéo, diffusée sur une télévision posée au sol, montrait la préparation traditionnelle des merveilles, une vidéo d'archive appartenant au Musée Calbet. Ainsi, cette première étape constituait, pour l'artiste, une façon de présenter ses conclusions sur

la réappropriation de cet outil ancien, en présentant un travail d'archéologie de la technique liée à cet ustensile qu'il cherchait encore à maîtriser.

Une autre photographie témoigne de cette simplicité de présentation des premiers temps du projet. Celle-ci a été prise lors d'une autre présentation réalisée au Netwerk, centre d'art contemporain situé à Aalst en Belgique, en 2006. Elle montre la structure, composée de planches simplement posées sur des tréteaux et d'une friteuse s'insérant dans une découpe faite dans ce plan de travail. Un parasol



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, vue de l'installation, Aalst, Netwerk, 2006.
Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

vient compléter l'installation. Ici, cette forme de présentation, peu travaillée, rappelle celle des stands de brocantes et de vide-greniers. L'accent est mis sur les fers disposés sur la table, et sur les merveilles offertes à dégustation. La friteuse et la bonbonne de gaz permettant son fonctionnement sont bien visibles. Le « moment vivant » que cherchait l'artiste n'était pas encore totalement construit. C'est le côté expérimental de la recette qui est davantage mis en avant lors de ces premières présentations. La merveille et sa technique constituent les éléments centraux : la merveille, produit d'une pratique plasticienne de la cuisine, semble prédéterminer la construction de l'installation.

La structure sous laquelle se joue la cuisine des merveilles semble évoluer par la suite, en même temps qu'évolue la collection qui est présentée à chaque activation. Une des premières photographies que l'artiste met en avant de ce projet et qui montre une structure aboutie, est celle d'une représentation ayant eu lieu au Centre d'art contemporain de Pontmain en Mayenne, en 2012. Il fallut donc attendre plusieurs années avant qu'une structure puisse naître, même s'il y eut certainement plusieurs étapes entre temps.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, vue de l'installation, Centre d'art contemporain de Pontmain, 2012. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

Cette structure fut construite pour le vernissage de l'exposition « MMMM... »⁵²¹, qui regroupait plusieurs travaux d'artistes interrogeant notre rapport à la nourriture, sans pour autant en proposer à l'ingestion. Laurent Moriceau était le seul artiste invité à présenter de la cuisine effective avec son projet *Do you moules à merveilles ?*. Cependant, il se trouvait en extérieur, ce qui est souvent le cas puisque, comme le précise l'artiste, les centres d'art ont « une phobie de la friture »⁵²². Cette œuvre faisait donc partie de l'exposition ce soir-là tout en étant exclue, par contrainte, de son espace. Cela pose la question, difficile à traiter, de savoir si cette forme hybride incluant de la cuisine a été exclue de l'espace d'exposition uniquement à cause de l'odeur de friture ou également parce qu'elle est « autre chose » que de l'art.

Concernant la structure de *Do you moules à merveilles ?*, elle était composée de tasseaux de bois fixés les uns aux autres, créant ainsi une forme de petit chalet au toit à deux versants. Des tubes en acier venaient solidifier la structure et servaient également à accrocher les différents moules à merveilles faisant partie de la collection jusqu'alors. La couverture du toit était assurée par une bâche tendue qui abritait l'artiste, confectionnant des merveilles à droite. Pour ce faire, l'artiste se servait d'une friteuse posée sur un plan de travail construit dans cet espace en forme de « L » pour en fermer l'accès au spectateur. L'artiste, utilisant de l'huile

521 Cette exposition était visible du 20 octobre au 2 décembre 2012. Le sous-titre de celle-ci était « exposition comestible ». Cependant, mis à part *Do you moules à merveilles ?*, rien n'était comestible même si tout rappelait notre rapport à l'alimentaire voire à la gourmandise. Elle rejoindrait le corpus d'expositions étudiées dans la deuxième partie de cet essai et qui présentent en majorité la cuisine sous une forme métaphorique. Cette exposition présentait des photographies de Natacha Lesueur ou des sculptures non comestibles de Philippe Mayaux, entre autres. Un buffet de vernissage avait néanmoins été conçu par la designer Sonia Verguet.

522 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.18

bouillante, devait respecter certaines contraintes de sécurité évidentes. Dans ce plan avaient été découpés deux rectangles afin de placer un bac contenant la pâte à merveilles, à gauche de l'artiste, et un autre bac, de type Gastro Norm⁵²³, présent afin de déposer les merveilles frites, à droite de l'artiste. Pour le spectateur, invité à se placer en face de l'artiste qui cuisinait, le sens de lecture allait de droite à gauche. L'artiste semblait avant tout avoir pensé ce sens de lecture selon son point de vue, certainement pour faciliter l'exécution de la recette. À gauche, les spectateurs étaient invités à s'aventurer sous le chalet afin d'avoir un autre point de vue sur le processus de cuisine mis à jour par l'artiste. Il pouvait également découvrir la collection de moules à merveilles, suspendus aux tubes d'acier, sortes de cimaises permettant l'exposition de ces ustensiles. L'artiste avait ainsi la possibilité de changer de moule en cours de performance afin de proposer de nouvelles formes de merveilles au spectateur.

D'autres représentations ont été l'occasion, pour l'artiste, d'adapter la forme de la structure. Néanmoins, les principaux éléments que j'ai cités sont toujours présents dans ces dispositifs analogues.

Il est également intéressant d'étudier les variations au niveau de la recette des merveilles que propose l'artiste lors des différentes représentations. Celle-ci semble parfois adaptée à partir d'un terroir ou de rencontres ayant eu lieu avec différents collaborateurs. À Recife au Brésil en 2012, la recette fut réalisée en collaboration avec un cuisinier rencontré sur place, Léandro Ricardo. Celui-ci utilisa de l'huile de coton afin de frire les merveilles. Laurent Moriceau convient que cette huile est « exceptionnelle »⁵²⁴ dans la mesure où elle ne laisse quasiment aucune trace, ni odeur ni goût. Cette huile, faisant partie intégrante de la recette, donne un goût différent aux merveilles qui ont donc moins ce goût de friture et de gras. Mais trouver cette huile de coton en France n'est pas chose facile ou alors à des prix exorbitants. Ainsi, certaines recettes de merveilles sont liées à un terroir local, en fonction des produits disponibles dans certains pays, notamment en raison des budgets. Lors de cette représentation au Brésil, le cuisinier avait également utilisé une pâte d'une « rusticité étonnante »⁵²⁵, mais qui donnait de bons résultats,

523 Gastro Norm, ou GN, est un standard européen concernant les formats des plats utilisés en restauration, ce qui permet de pouvoir les adapter à n'importe quel élément mobilier des cuisines professionnelles.

524 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.19

525 *Ibid.*, p.20

comme le précisait l'artiste. Il utilisa simplement de la farine, des œufs et de l'eau. Le principal effet était l'utilisation de deux moules particuliers, créés spécifiquement par l'artiste pour cette représentation. Ils prenaient la forme de slogans publicitaires en lien avec un programme politique de l'ex-président Lula, destitué en 2011. Les moules « Fome Zero », « Faim Zéro » en français, jouaient



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : merveilles en forme du moule « Fome Zero », Brésil, Recife, 2012. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

de manière ironique sur ce programme social qui visait à éradiquer la faim et l'extrême pauvreté au Brésil, programme ayant à la fois eu quelques effets positifs mais aussi très critiqué car les progrès avaient été jugés peu significatifs. Dans ce cadre, la merveille est porteuse de message. Très nourrissante également, elle était utilisée de façon ironique puisqu'elle est certainement susceptible de combler plus efficacement la faim et le gouffre social existant au Brésil que la politique de l'ancien président Lula. Ce jeu sur la merveille permet encore une fois d'instaurer un jeu, en déplaçant une pratique traditionnelle vers une pratique plasticienne de la cuisine.

Un autre exemple de jeu a été réalisé en 2013, à Hanoï au Vietnam. L'artiste y rencontra Dorothée Selz lors de l'inauguration de la saison française à l'ambassade de France. Cette proximité avec l'artiste lui permit de tenter une recette de pâte à merveille colorée, à partir des pigments alimentaires qu'elle utilise habituellement pour ses sculptures comestibles. À



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, vue de l'installation, Vietnam, Hanoï, 2013. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

propos de cette expérimentation, Laurent Moriceau m'expliquait : « j'avais envie de tenter la couleur sur la merveille dans le but de souligner son côté graphique. Je trouve que ça a relativement bien fonctionné. Néanmoins, cette expérience a posé d'autres questions car un aliment d'une couleur orange aussi vive, cela pose

des appréhensions en réalité »⁵²⁶. Ainsi, les merveilles prenaient, lors de cette représentation une couleur orangée qui pourrait révéler un certain dégoût chez le spectateur-goûteur, dans notre culture occidentale plus précisément. La couleur utilisée se rapproche de celle des *Zlabia*, pâtisseries orientales très appréciées des pays d’Afrique du Nord, réalisées lors des fêtes du Ramadan. Cette présentation a également été réalisée en collaboration avec un cuisinier, Pham Anh Sang, qui proposa de remplacer le lait de vache par du lait de coco et de mettre à disposition, en garniture des merveilles, une sorte de chantilly ainsi que différents fruits en accord avec les habitudes culturelles du pays. Comme le dit Laurent Moriceau, replaçant ce travail par rapport à la question du terroir : « il y a toujours une expérimentation en ce qui concerne l’utilisation de nouvelles farines, le dosage des quantités de tel ingrédient par rapport à tel autre, ou au niveau des assortiments qui peuvent accompagner les merveilles »⁵²⁷. Les temps de l’expérimentation, habituellement en amont, celui de la cuisine effective et celui de la présentation des mets, en aval, sont confondus dans ce projet, notamment parce que cette œuvre ne peut être « testée » que devant un spectateur. Un autre déplacement fondamental concerne le fait que l’artiste, cuisinier d’un instant, sorte de la cuisine, au sens « pièce d’une habitation où l’on fait cuire les mets »⁵²⁸, et se produise devant le spectateur, à l’intérieur ou à l’extérieur d’un espace d’exposition.

Ainsi, à travers ce système de représentation local, il semble que l’artiste ait créé un dispositif exportable et applicable à différents contextes, entre installation, performance et manifestation culturelle proche d’un dispositif type stand de fête foraine ou d’un chalet de marché de Noël. Concernant le travail de Laurent Moriceau et cette œuvre en particulier, l’historienne et critique d’art Marie de Brugerolle évoquait la notion d’œuvre « inchoactive » pour décrire cette « particularité d’une chose, d’une action sans cesse en train de naître à elle-même »⁵²⁹. Le dispositif *Do you moules à merveilles ?* est en effet constamment en train de renaître, à la fois à l’intérieur de lui-même, par l’expansion de la collection, et à l’extérieur, grâce à sa présentation à différents endroits du globe.

526 *Ibid.*, p.19

527 *Ibid.*

528 *Le Nouveau Petit Littré*, Paris, Garnier, Le Livre de Poche, 2009, p.492

529 Marie de Brugerolle a rédigé un texte intitulé « Laurent Moriceau : L’œuvre inchoactive ». Celui-ci n’a pour l’instant pas été publié et fait partie de la collection de l’artiste. Dans les notes, elle précise sa définition de l’adjectif « inchoactif ».

Concernant ce travail, Laurent Moriceau a un regret qui est relativement intéressant pour mon étude et il s'agit peut-être de la raison pour laquelle son œuvre est en perpétuelle métamorphose : « un cuisinier n'a jamais pu vraiment avoir l'occasion de s'impliquer dans ce projet »⁵³⁰, mises à part quelques propositions très rares affectant le goût de la merveille. Concernant une application culinaire de cette pâtisserie, Laurent Moriceau, en 2014, fabriqua un moule à partir d'une cloche de vache, en collaboration avec l'entreprise Devouassoud basée à Chamonix. Ce moule servit à confectionner des merveilles qu'il soumit ensuite à la créativité de Dominique Briquet, maître-restaurateur, chef du restaurant Le Grand-Bec à Pralognan-La-Vanoise, en Savoie. Ce dernier lui proposa des assortiments pour augmenter ce travail sur la merveille. Néanmoins, l'artiste seul se chargea de la confection de ces arrangements en avouant que cette « collaboration [...] aurait mérité plus de temps et n'a pas pu être développée davantage, du fait du manque de disponibilité du restaurateur »⁵³¹. Le travail de cuisinier se situant dans une temporalité très différente, il lui est difficile de s'approprier un projet qui se développe dans la durée. Lors d'une présentation au Salon des Sites Remarquables du Goût à Beaufort, en octobre 2014, Laurent Moriceau avait donc joué au cuisinier lui-même et avait proposé au spectateur de goûter plusieurs assiettes composées de ces merveilles en forme de cloche, frites sur place. Elles étaient accompagnées des produits que lui avait suggéré le restaurateur, tels que de la crème de fromage de Sérac et de noix, assaisonnée à l'huile de noisette et au pesto, ou encore de viande séchée au carvi, de chèvre frais et de fleurs comestibles. L'artiste s'improvisa cuisinier autodidacte l'espace d'un instant et proposa divers arrangements de plats, en imitant un dressage d'assiette qui aurait pu être fait par un restaurateur. Quant au spectateur, il était invité à les apprécier dans un contexte où les attentes en matière de cuisine semblaient beaucoup moins exigeantes. En effet, l'artiste présentait ses productions comme des offrandes. Le spectateur, ainsi dégagé de la contrainte financière que constitue le fait de payer un plat, réagissait dans un contexte qui n'était pas celui du restaurant et était amené à poser un regard sans doute plus positif sur ces essais culinaires.

530 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.19

531 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.23



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, vue de l'installation, Beaufort, Salon des Sites Remarquables du Goût, 2014. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, plat réalisé en collaboration avec Dominique Briquet, 2014. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

Les « invités », auxquels fait référence Laurent Moriceau, sont donc aussi les spectateurs, venant goûter une merveille et partager un moment de convivialité autour de son œuvre. Le spectateur devient un figurant de ce système d'échanges et permet à l'œuvre de se concrétiser. Il devient spectateur-goûteur, comme dans chaque œuvre mettant en scène un comestible ingérable. Il peut créer ses propres assortiments à partir des accompagnements mis à disposition : crème, fruits, sucre glace, caramel, chocolat, entre autres, comme sur un stand de fête foraine où tout serait gratuit. Il a également, selon les représentations, la possibilité de mettre littéralement la main à la pâte et de réaliser lui-même des merveilles. Ce fut le cas, par exemple, lors d'une présentation du projet au centre chorégraphique Le Cuvier, à Artigues-près-Bordeaux en 2008, durant le banquet caritatif du festival intitulé « La Part des Anges ». L'artiste précisait que « la performance avait été présentée un dimanche après-midi et on avait le temps pour que les spectateurs puissent essayer eux-mêmes [...] je laisse toujours cette possibilité-là »⁵³². De la même manière, certains créateurs sont invités à tester leurs propres moules lorsque cela est possible. Ce nouveau statut de spectateur-cuisinier est prévu dans le protocole de l'œuvre, il devient un invité qui interagit avec l'œuvre, comme un convive que l'on inviterait chez soi pour un repas et qui aiderait en cuisine lors de la finition des plats à la dernière minute.

À ce sujet, Yvan Poulain, ancien directeur du Musée Calbet et actuel directeur de La Cuisine, précisait : « non seulement Moriceau dissout ici l'œuvre dans les appétits des visiteurs gourmands, mais il dilue son propre statut d'auteur dans un travail de coordination, de postproduction dirait Nicolas Bourriaud où

532 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.22

l'acte créatif est relégué à la coordination d'opérateurs engagés avec lui dans le vaste chantier de l'exposition »⁵³³. L'auteur reprend la question de la dissolution ou de la dissémination, à travers l'ingestion des merveilles par les convives. Il pose également la question du statut de l'artiste en tant qu'auteur de son œuvre. En effet, il évoque un travail de « coordination » mais on pourrait aussi parler, en d'autres termes, de « règle du jeu » prévue par l'artiste. Dans son œuvre, Laurent Moriceau rend possible toutes sortes d'actions, préprogrammées à la fois pour les créateurs invités à s'appropriier l'usage et la forme du moule à merveille, et pour les spectateurs, activant la pièce en goûtant une merveille ou parfois même en la cuisinant. Cela rend à ces acteurs la qualité de collaborateurs, plutôt que de co-auteurs, sans qui l'œuvre ne résiderait qu'en un scénario ou en l'établissement d'un protocole. L'auteur le souligne en faisant appel à la notion de « postproduction » développée par Nicolas Bourriaud⁵³⁴. Je cite le critique qui constate que « depuis le début des années quatre-vingt-dix, un nombre sans cesse croissant d'artistes interprète, reproduit, ré-expose ou utilise des œuvres réalisées par d'autres, ou des produits culturels disponibles »⁵³⁵. Laurent Moriceau, au-delà de coordonner les différents collaborateurs, devenus acteurs de son œuvre malgré eux, semble postproduire, c'est-à-dire réinterpréter un produit culturel, le fer à merveille, tout en reproduisant et en réexposant lui-même sa propre œuvre. « Cet art de la postproduction correspond à la multiplication de l'offre culturelle, mais aussi, plus indirectement, à l'annexion par le monde de l'art de formes jusque-là ignorées ou méprisées », continue Nicolas Bourriaud. Cela laisse penser que cette stratégie contemporaine de la postproduction naîtrait d'un état d'« indistinction » où « les vieilles oppositions - haute culture et culture populaire - ne fonctionnent plus »⁵³⁶ afin de reprendre les mots de Hal Foster. L'art annexe ou inclut des formes issues de la culture populaire, autrefois dénigrées⁵³⁷. Laurent Moriceau, en intégrant dans ses propositions la cuisine, culture populaire encore aujourd'hui trop peu souvent considérée comme un objet d'étude sérieux, semble ainsi s'inscrire dans cette logique stratégique de la postproduction.

533 Yvan Poulain, « Dans ta bouche, je suis à toi » in *Laurent Moriceau. 2 sur 5*, monographie de l'artiste, mai 2016, p.68

534 Nicolas Bourriaud, *Postproduction. La culture comme scénario : comment l'art reprogramme le monde contemporain*, Dijon, Les Presses du réel, 2004, p.5

535 *Ibid.*, p.5

536 Hal Foster, *Design et crime*, traduction française, Paris, Les prairies ordinaires, 2008, p.15

537 Ainsi, avec des moyens différents, les artistes adopteraient-ils une posture critique qui serait à rapprocher de celle des *Cultural Studies* ?

La question de la relation fait ainsi partie intégrante des projets de Laurent Moriceau que j'ai étudiés. Un double jeu de relations est représenté dans ses œuvres : un premier entre les disciplines art, design et cuisine, et un second entre l'artiste, l'œuvre, le créateur et le spectateur. Des rencontres multiples ont lieu entre des individus de domaines différents et aux rôles divers : celui de spectateur, jamais passif, sa présence permettant



Laurent Moriceau, *I Just call to say i love you*, San Francisco Art Institute, 2002. Source : site Réseaux d'artistes en Pays de la Loire.

à l'œuvre de se réaliser, et celui de créateur, partenaire de ses projets. Ces relations sont une composante essentielle de son œuvre. Néanmoins, il me semble qu'il faut bien distinguer cette notion de relation de celle d'un aspect relationnel en lien avec ce que développait Nicolas Bourriaud dans son essai *Esthétique relationnelle*⁵³⁸. En 2002, sur invitation de Nicolas Bourriaud, Laurent Moriceau participa à l'exposition « Touch - Relational Art from the 1990's to Now » au San Francisco Art Institute et présenta son projet *I just call to say i love you*. Celui-ci consistait en la présentation de cartes de format téléphonique disposées sur une table. Au recto, figuraient des photographies de cabines téléphoniques prises dans différents pays et, au verso, le numéro d'appel de la cabine. Le spectateur avait la double possibilité de prendre une carte et d'appeler la cabine correspondante. Au-delà d'une relation qui s'établit entre un sujet humain et une pièce artistique, le but est véritablement d'impliquer le spectateur dans l'œuvre afin qu'il poursuive, d'une certaine manière, le travail de l'artiste, et qu'il réponde à sa proposition. Cela n'est pas sans rappeler certains travaux de Felix Gonzales-Torres qui, avec la mise à disposition d'affiches ou de bonbons⁵³⁹, proposait au spectateur de se les approprier, prolongeant ainsi la dissémination de son travail. À ce sujet, Laurent Moriceau me confiait ne pas se réclamer de l'esthétique relationnelle et continuait : « Il me semble que si une œuvre est de l'ordre de l'esthétique relationnelle, dans beaucoup de textes que j'ai pu lire, on se contente simplement d'invoquer ce qualificatif. Je pense que si une œuvre

538 Nicolas Bourriaud, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Les Presses du réel, 1998

539 On pense notamment à plusieurs œuvres de Felix-Gonzalez Torres, réalisées en 1991, telles que la pile d'affiches que constitue « *Untitled* » (*Double Portrait*), à travers laquelle l'artiste propose au spectateur d'en prendre une afin d'assurer une diffusion programmée du travail, ou encore à « *Untitled* » (*Portrait of Ross in L.A.*), qui permet au spectateur de prendre un des bonbons disposés en tas, dans l'optique de commémorer la mémoire de son amant disparu.

est relationnelle, il faudrait développer et chercher à savoir pourquoi elle l'est. Je dis ça parce que, pour un public non spécialisé, et parfois même pour le spécialisé, il est très facile d'entendre ce glissement d'"esthétique relationnelle" vers "œuvre participative". Pour moi, "œuvre participative" appartient au vocabulaire socio-culturel et si l'on commence à utiliser des termes de cet ordre, cela peut très vite se faire au détriment du travail »⁵⁴⁰. La véritable question n'est alors pas de savoir si l'œuvre de Laurent Moriceau est relationnelle ou non. La question est de définir véritablement la nature des relations mises en œuvre. Ainsi, l'esthétique relationnelle n'est pas une fin en soi et doit faire l'objet d'une réflexion bien au-delà d'un simple constat. Les relations qui s'établissent dans les œuvres de Laurent Moriceau ne sont pas une finalité, la preuve étant qu'elles ne sont qu'une des composantes de projets beaucoup plus ambitieux et en constante évolution, comme j'ai tenté de le montrer. Concernant les œuvres présentant des préparations culinaires, l'artiste ajoutait un élément intéressant : « Il y a vraiment quelque chose à revaloriser pour les artistes qui travaillent à partir de la cuisine, à revaloriser ce travail par rapport au sens artistique. On les inclut trop souvent comme préambule sympathique à une exposition, sans voir toute la dimension artistique de ce qui est proposé ». Il n'est pas le seul à faire ce constat, comme je le montrerai à travers mes autres études de cas, puisqu'un des objectifs assumés de cet essai est de chercher à réévaluer ces pratiques artistiques réalisées avec et à partir de la cuisine, en s'intéressant à ce qui est fait et à ce qui est produit, entre d'autres termes à ce qui est montré et donné à manger au spectateur plutôt que de s'arrêter sur le constat formel de l'esthétique relationnelle, du ludique et du participatif.

Pour conclure, ces différentes propositions de l'artiste Laurent Moriceau apparaissent comme des œuvres hybrides et hétérogènes, qui présentent de la cuisine lors d'installations-performances en utilisant des objets confectionnés ou *designés* par différents créateurs et par l'artiste lui-même. Il me semble que ces travaux reflètent de manière symptomatique ce type d'œuvres réalisées à partir de la cuisine ou qui voient naître en leur sein des pratiques plasticiennes de la cuisine. Les œuvres de Laurent Moriceau illustrent clairement la stratégie de l'« incongru »⁵⁴¹ qui émerge d'un état d'« indistinction »⁵⁴² entre les domaines, dont parlait Hal Foster. Les différentes composantes de ses œuvres, les objets, les mets ou les

540 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.33

541 Nicolas Bourriaud, *op.cit.*, p.178

542 Hal Foster, *Design et crime*, traduction française, Paris, Les prairies ordinaires, 2008, p.11

relations, n'auraient, hors du contexte artistique, qu'un sens incohérent. En effet, ses œuvres consistent en la juxtaposition « de marques d'espaces différents »⁵⁴³ et recontextualisent des espaces dialectiques issus de la cuisine, de l'art et du design qui, décontextualisés, ne produiraient plus de sens. L'artiste joue ainsi sur la recomposition d'un « espace intermédiaire »⁵⁴⁴, entre les disciplines, lieu éphémère où se place son travail.

D'autres auteurs ayant écrit sur la pratique de Laurent Moriceau ont également été amenés à qualifier ce que l'on pourrait finalement appeler cet « espace entre ». Yvan Poulain propose ainsi de reprendre le concept esthétique de l'« inframince » pour préciser l'espace d'intervention de l'artiste : « Chaque projet semble alors le berceau d'une nouvelle peau, d'un nouveau geste, une sollicitation à dépasser sensiblement la chose, dans une acceptation qui frôle, pour reprendre l'expression de Duchamp, l'inframince, cet intervalle imperceptible parfois seulement imaginable, entre deux phénomènes »⁵⁴⁵. Ce concept défini par Marcel Duchamp a été rédigé sous forme de notes dans les années 1930 et compilé par Paul Matisse en 1980⁵⁴⁶. De manière exhaustive, Marcel Duchamp propose des pistes de définition. L'inframince serait donc, dans un sens, cet infime jeu entre deux choses, jeu qui ferait basculer un possible d'un côté ou d'un autre. Marcel Duchamp a théorisé ce concept à partir de ces travaux sur le *ready-made*. Dans cet infime jeu se situerait une proposition ou un objet qui pourrait avoir deux versants : être de l'art ou ne pas en être. La citation d'Yvan Poulain me laisse ainsi penser que les mécanismes qui régissent cet espace intermédiaire, et dans lequel s'inscrit le travail de Laurent Moriceau, est de l'ordre d'un inframince, ses propositions se situant dans un espace d'indistinction entre ce qui est art et ce qui ne l'est pas. Marie de Brugerolle, dans un autre texte sur l'artiste, écrit à ce propos : « Laurent Moriceau existe mais comme une photographie sans bords, au-delà du formatage, dans un inframince qui relève de la dissémination, d'une économie de porosité, d'un casting permanent. [...] Laurent Moriceau crée des zones d'interférence dans lesquelles de nouvelles formes opèrent »⁵⁴⁷. Dans le cadre de ce passage, il semble donc que

543 Nicolas Bourriaud, *op.cit.*, p.178

544 Jean-François Taddei, « Rouge passion », in *Les Perméables / Laurent Moriceau+invités*, coédition Frac des Pays de la Loire / Caisse des dépôts et consignations / Éditions MeMo, 2003, p.5

545 Yvan Poulain, « Dans ta bouche, je suis à toi » in *Laurent Moriceau. 2 sur 5*, monographie de l'artiste, mai 2016, p.67

546 Notes publiées en fac-similé dans : *Marcel Duchamp, notes*, présent. et trad. par Paul Matisse, Paris, Centre national d'art et de culture Georges Pompidou, 1980.

547 Marie de Brugerolle, *op.cit.*, p.7

l'inframince concerne aussi l'« espace entre », espace poreux entre ce qui est art et ce qui n'en est pas. Marie de Brugerolle ajoute que les propositions de Laurent Moriceau se situent dans des « zones d'interférences », celles que constitue cet espace intermédiaire de l'inframince, où de nouvelles formes émergent.

Ainsi, bien qu'utilisant un vocabulaire différent, ces auteurs semblent tous caractériser un lieu où naissent de nouvelles propositions artistiques et en particulier celles qui m'intéressent, créées avec ou à partir de la cuisine. À travers d'autres exemples, la suite de cet essai aura pour objectif de qualifier, de manière plus exhaustive, les formes culinaires présentées dans cet espace. Selon moi, elles constitueraient un ensemble capable de démontrer qu'il existe bel et bien une « cuisine plasticienne », au même titre qu'il existe un « art culinaire » pour les cuisiniers.

2 / Ines Lechleitner : interdisciplinarité et synesthésie

Ma deuxième étude de cas portera sur certains projets de l'artiste autrichienne Ines Lechleitner⁵⁴⁸. Née à Vienne en Autriche en 1978, elle obtient en décembre 2003 un DNSAP de l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Paris⁵⁴⁹. Elle effectue ensuite une résidence post-diplôme à l'Académie Jan van Eyck à Maastricht en 2007 et 2008 qui lui permet d'être invitée par la suite sur d'autres projets. Elle n'a pas de formation de cuisinière bien qu'elle ait travaillé temporairement en tant que commis dans un restaurant afin de financer ses études. Mère de deux enfants, son intérêt pour la cuisine est avant tout domestique, selon elle. Elle précise qu'elle est très peu intéressée par les émissions culinaires qui consistent à montrer les gestes des cuisiniers en train de réaliser des plats, ce qui peut sembler paradoxal, puisque comme je le montrerai, la question du geste est très importante dans son travail. Ce qui l'importe dans ses réalisations faites à partir de la cuisine, c'est de trouver des produits, des recettes et différents documents qui ont une histoire et lui permettent de développer un propos centré sur la valeur culturelle et/ou évocatrice de ces éléments ainsi que sur la mémoire. À travers une approche quasi anthropologique et interdisciplinaire, son travail semble se construire par associations d'idées, comme

548 Voir le site de l'artiste : <http://www.ineslechleitner.com/>, site consulté le 20 février 2017.

549 Avant ce DNSAP, Inès Lechleitner a été formée pendant quatre mois au San Francisco Art Institute en 1997 et au Nova Scotia College of Art and Design en 2002.

une sorte d'écriture automatique ou de cadavre exquis, dont les clés de réponse, plus ou moins universelles, appartiennent avant tout au vécu de l'artiste.

J'analyserai le travail d'Ines Lechleitner en trois points. Tout d'abord, il s'agira d'analyser la méthode adoptée par l'artiste, proche de celle de Peter Kubelka, ainsi que sa façon de faire œuvre avec la cuisine. Ensuite, j'étudierai les différentes œuvres composantes de son projet *Sense Correspondence*, un projet dans lequel elle tisse des liens entre différents médiums et différents sens. Enfin, je préciserai en quoi les questions de l'hommage et de la mémoire tiennent une place importante dans ses travaux.

a / La mise en scène d'une méthode

Ines Lechleitner a été largement influencée par les travaux théoriques et les méthodes développées par Peter Kubelka, cinéaste autrichien et enseignant qui a dirigé le séminaire « Cinéma et Cuisine » de 1978 à 1999 à la *Städelschule*, l'École des Beaux-Arts de Francfort. Cet établissement propose d'ailleurs, depuis 1978, sous l'impulsion de Kubelka, un *cooking lab*⁵⁵⁰ dans lequel les étudiants sont invités à cuisiner ou à réaliser des œuvres à partir de la cuisine. Il s'agit d'un des rares exemples d'école d'art proposant une cuisine comme atelier et donc une possible entrée de la cuisine dans les études en art. Ainsi, en dehors de la réalisation de films expérimentaux, Peter Kubelka est connu pour ses théories sur la cuisine, rappelant qu'il s'agit du plus ancien art visuel « non dans le sens de beaux arrangements de plats, mais comme capacité à interagir avec les produits de notre environnement, ce qui implique une évolution humaine et culturelle »⁵⁵¹. Il est aussi le plus ancien moyen de communication du monde, dans le sens où « le langage de la cuisine est bien plus ancien que le langage articulé »⁵⁵². Peter Kubelka est également connu

550 Le *cooking lab* est aujourd'hui relié au restaurant-cantine de l'école, le *Mensa*, et au travail du chef Hocine Bouhlou, qui propose de nombreux workshops aux étudiants. Voir la présentation actuelle du lieu : <http://sac.staedelschule.de/en/pages/resources>, site consulté le 12 mai 2014.

551 Silvia Bottinelli, Margherita D'Ayala Valva, « Introduction », in *The Taste of Art : Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, Fayetteville, University of Arkansas Press, Food and Foodways, 2017, p.7. En anglais dans le texte : « not in the sense of particularly beautifully arranged dishes, but as capacity to deal with products from our environment that involve human and cultural evolution ».

552 <https://www.youtube.com/watch?v=O03xllxyws0>, site consulté le 11 mai 2018, à partir de 1 min 55 s. Traduit de l'anglais : « The language of cooking is much older than the spoken language ». La réalisatrice de cette vidéo de 15 min est Martina Kudlacek, cinéaste viennoise.

pour avoir réalisé une émission télévisée de quatre-vingt-dix minutes, nommée *Eating the Universe*, diffusée en direct sur la chaîne américaine Channel 13, lors de laquelle l'artiste exposait sa théorie sur le cinéma et la cuisine tout en cuisinant⁵⁵³.

Il est cependant difficile de connaître les raisons qui ont menées Peter Kubelka à créer ces séminaires et ce *cooking lab*. On peut néanmoins deviner, à travers ses paroles, qu'il s'agissait de rapprocher cuisine et cinéma car les deux médiums fonctionnent, selon lui, de manière similaire, par métaphore. Par exemple, dans un entretien réalisé par Jean-Claude Lebensztejn, Peter Kubelka analyse un plat traditionnel, l'« *oyster stew*, des huîtres cuites dans du lait avec du poivre rouge ». À partir de cet exemple, il affirme que « la métaphore culinaire fonctionne comme la métaphore cinématographique entre son et image dans un moment synchrone : à un certain moment je vois l'image et en même temps j'écoute un son et je décèle le message. De même, je goûte le lait qui porte toutes les associations du pré, la vache qui mange l'herbe, et je goûte l'huître et j'ai toutes les associations de la mer en même temps »⁵⁵⁴. La cuisine semble ainsi traitée par Kubelka comme un moyen de faire se rencontrer différents objets en les étudiant avec une approche permettant de créer des associations d'idées, des métaphores, tout comme l'image et le son d'un film. C'est certainement la raison pour laquelle il a voulu rapprocher cinéma et cuisine au sein d'un séminaire et qu'il a fondé le *cooking lab* afin de pratiquer et d'expérimenter ses théories. Quant à ce rapprochement entre cuisine et cinéma, Ines Lechleitner me racontait une anecdote que Peter Kubelka relate aussi très souvent. Elle la déchiffrait ainsi : « Devenir cinéaste pour lui était basé sur une expérience de nourriture, en fait. Il raconte toujours cette histoire, lorsqu'il était enfant, avec sa mère, dans les bois. Ils récoltaient des framboises. Lui voulait les manger tout de suite, les prendre, les mettre dans sa bouche. Sa mère lui a toujours dit « non », qu'il fallait ouvrir l'autre main pour les mettre ensemble, les cueillir, les mettre dans la main et attendre jusqu'à la fin de la récolte pour pouvoir ensuite en faire quelque chose. À un certain âge, il a réussi à vraiment récolter des fruits et à ne pas les manger tout de suite. C'était pour lui le moment de la révélation : quand les choses s'assemblent, elles deviennent complètement autre chose. L'expérience de les manger toutes ensemble à la fin était très différente de celle consistant à les manger une par une. En fait, c'est le moment le plus basique de la cuisine ou du

553 Une exposition, reprenant ce titre, « *Eating the Universe. Food in art* », fut présentée à Düsseldorf du 28 novembre 2009 au 28 février 2010. Elle mettait en avant des travaux issus du Eat Art ainsi que des travaux d'artistes évoquant la cuisine de manière plus métaphorique.

554 Jean-Claude Lebensztejn, « Entretien avec Peter Kubelka », in *Les Cahiers du MNAM*, n°65, Paris, Centre Georges Pompidou, automne 1998, p.107

montage, le moment de mettre des choses ensemble pour que ça prenne une autre forme »⁵⁵⁵. C'est ce que Peter Kubelka appelle, en prenant également l'exemple de la mayonnaise, le « procès analyse-synthèse »⁵⁵⁶ : prendre les choses une à une, les analyser, les assembler, puis en faire autre chose, une synthèse, une métaphore, que ce soit sous la forme d'un plat par la cuisine ou sous la forme d'un film par le montage. Cuisine et cinéma semblent ainsi liés naturellement et méthodologiquement dans la pratique de Peter Kubelka.

Au-delà de ce rapprochement entre cuisine et cinéma, je retiendrai deux aspects qui m'intéressent dans ses théories sur la cuisine, en particulier notamment puisqu'ils semblent avoir influencé le travail de l'artiste Ines Lechleitner de façon récurrente, comme je l'expliquerai par la suite.

D'une part, la méthode de rapprochement par association d'objets, de faits, d'histoires qu'il utilise, est une méthode quasi anthropologique qu'il me semble nécessaire d'explicitier. Il existe peu de documents écrits présentant les théories de Kubelka concernant la cuisine puisqu'il a, avant tout, donné des conférences orales, dont il ne reste que peu de traces, le plus souvent en allemand. Néanmoins, dans une vidéo⁵⁵⁷, on le voit expliquer, en anglais, l'histoire d'un plat simple, une escalope de veau (en allemand, *Wiener Schnitzel* ; en français, « escalope viennoise »), panée à l'anglaise (farine, œufs battus, chapelure) puis cuite dans du beurre noisette et accompagnée d'une salade de pommes de terre. On comprend dans cette vidéo que la cuisine est un langage métaphorique pour Peter Kubelka et qu'elle raconte une histoire, issue du monde et permettant de nous relier à l'environnement qui nous entoure. Ainsi, dans cette vidéo, il explique et il retrace le lien avec ce que nous mangeons. Par exemple, lorsqu'on le voit faire fondre du beurre dans la poêle, Peter Kubelka explique le lien entre le beurre et l'escalope de veau ainsi : « Qu'est-ce que le beurre ? Ce que nous mangeons est la viande de la fille de l'animal qui a fait ça [le beurre]. C'est ce que cuisine la vache. C'est une condensation de lait de vache et le lait de vache est la nourriture que la vache cuisine pour son enfant. En mangeant

555 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.65-66

556 Jean-Claude Lebensztejn, *op.cit.*, p.108

557 <https://www.youtube.com/watch?v=O03xllxyws0>, site consulté le 11 mai 2018. La réalisatrice de cette vidéo de 15 min est Martina Kudlacek, cinéaste viennoise.

bien [de l'herbe], elle fera du lait »⁵⁵⁸. Cuisiner une pièce de viande de veau dans le lait de sa mère n'est donc pas un acte anodin (d'autant plus que dans certaines religions, cette action est interdite⁵⁵⁹). Une association rassemblant l'enfant et ce qui l'a aidé à grandir pour finir dans la poêle de Kubelka se met donc en place par le biais de la métaphore. Il précise que « ces choses ne sont jamais ensemble dans la nature, elles sont rapprochées, assemblées par sens et le grand mot pour assemblage est métaphore »⁵⁶⁰. Kubelka conclut, à partir de cet exemple que « cuisiner c'est métaphoriser, mettre ensemble des éléments de notre environnement »⁵⁶¹. Enfin, selon lui, cuisiner est un « pouvoir » que possède l'être humain (et qu'il doit maîtriser) puisqu'il continue son exemple en expliquant que « le veau ne vient pas s'offrir pour être mangé » de même que « la poule ne nous offre pas ses œufs »⁵⁶². Ainsi, il réfléchit à la façon dont nous prélevons et nous approprions des éléments de la nature qui ensuite s'assemblent par la cuisine, acte de création qu'il rapproche aussi parfois de celui du Dieu Créateur : « L'Homme devient Dieu parce qu'il a à sa disposition les éléments : l'eau, le feu, l'air, la terre, et l'espace et le temps. C'est la définition du Dieu Créateur, et c'est aussi la définition du cuisinier »⁵⁶³. Durant la cuisson de l'escalope de veau, Peter Kubelka insiste également sur la dimension sonore, presque musicale, de la cuisine : « À chaque fois que vous mettez en contact les choses avec du feu, il y aura du son et le son est comme une musique, le son vous dit comment l'escalope de veau se sent »⁵⁶⁴. Kubelka tente ainsi de relier cette composante de la cuisine, la cuisson, à la musique. En conclusion de cette vidéo, il évoque les différents sens en affirmant que « manger ou lire cuisinent des messages.

558 *Ibid.*, à partir de 2 min 50 s. Traduit de l'anglais : « What is butter ? What we eat is the meat of the daughter of the animal who made this. This is what the cow cook. It's a condensation of cow's milk and cow's milk is the food the cow cooks for her children by eating right and that will be milk ».

559 « Dans le judaïsme, viande et produits laitiers ne doivent pas être mélangés ». Voir : <https://www.produits-laitiers.com/tu-ne-cuiras-pas-lagneau-dans-le-lait-de-sa-mere/>, site consulté le 16 mai 2019.

560 *Ibid.*, à partir de 5 min 48 s. Traduit de l'anglais : « These are things in nature are never together. They are brought together, transported together by mean and the great word for transportation is metaphor ».

561 *Ibid.*, à partir de 6 min 10 s. Traduit de l'anglais : « cooking is metaphorising, bringing together elements from our round ».

562 *Ibid.*, à partir de 6 min 20 s. Traduit de l'anglais : « Cooking talks about power, whatever I eat, whatever I prepare, whatever I bring together must be in my power because the veal doesn't come here and offered itself to be eaten. The chicken doesn't offre the eggs ».

563 Jean-Claude Lebensztejn, *op.cit.*, p.107

564 *Ibid.*, à partir de 9 min 29 s. Traduit de l'anglais : « Whenever you approach things with fire, there will be sound and the sound is like a music, the sound tells you how the Wiener Schnitzel feels ».

Ça a tellement plus de conséquences... Cela s'étend à tous les sens » en précisant que, selon lui, « voir et entendre sont les sens mineurs tandis que goûter, toucher [...] se situent dans une catégorie de la vie, du vivre, complètement différente ».⁵⁶⁵ Peter Kubelka renverse ainsi une classification ancienne des sens en allant même jusqu'à faire de la vue et de l'ouïe des sens mineurs, ainsi que du toucher et de l'odorat des sens majeurs puisqu'ils concernent tous les aspects de la vie. Tout cela se place en cohérence avec sa méthode d'approche des objets qu'il donne à penser, une approche globalisante. Enfin, lorsqu'il se met à table afin de déguster son plat, il explique qu'assembler la pomme de terre à la panure est une autre forme de métaphore puisque « la pomme de terre vit sous la terre et le blé est dans l'air »⁵⁶⁶. Le plat qu'il a créé est, en fin de compte, une sorte de « métaphore comestible »⁵⁶⁷.

Ainsi, l'idée de Kubelka, à travers ces différents exemples, est de relier des éléments entre eux, des produits séparés dans la nature, transformés, mis à jour par l'action humaine puis rassemblés par la cuisine, acte permettant de créer, d'établir des métaphores qui se retrouvent dans notre assiette et qu'il faut comprendre et analyser. L'essentiel du travail de Kubelka concernant la cuisine repose donc sur l'établissement de métaphores culinaires qui permettent de réfléchir, d'avoir conscience du monde qui nous entoure et de replacer l'être humain dans son environnement. Comme je le montrerai, Ines Lechleitner développe une méthode assez proche de celle de Peter Kubelka. Elle m'a confié avoir vu une autre vidéo analogue qui l'a beaucoup influencée et qui fut, pour elle, une référence assez directe pour l'un ses projets, *Un Fruit pour la main droite*, que je commenterai plus loin. Dans cette vidéo, Kubelka « explique l'histoire des ingrédients d'un plat qu'il était en train de cuisiner. [...] Il faisait la soupe, puis un croquis avec un cheval sur une pelouse, la viande venait de cet animal-là, cet animal qui a mangé l'herbe de la pelouse qui avait beaucoup poussée parce qu'il pleuvait. Ainsi, il faisait la soupe et, en même temps, il parlait de l'univers ». L'artiste continue : « Je trouvais ça toujours très beau et séduisant de faire le lien en grand, d'élargir à partir de petits ingrédients présents, de retracer leur histoire d'une manière un peu métaphysique »⁵⁶⁸.

565 *Ibid.*, à partir de 14 min 10 s. « I feel that eating or reading cooked messages. It's so much consequential and so much... it goes to all the senses » et « Seeing and hearing are the lower senses but tasting, touching [...] this is a completely different category of life, of living »

566 *Ibid.*, à partir de 11 min 35 s. Traduit de l'anglais : « And I bring it potatoe salad that is another extension of metaphor because the potatoe lives under the earth, the wheat is in the air ».

567 *Ibid.*, à partir de 13 min 14 s. Traduit de l'anglais : « It is an edible metaphor ».

568 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.66-67

D'autre part, le second aspect qui m'intéresse réside dans le fait que Peter Kubelka n'hésite pas à critiquer la haute gastronomie, son internationalité interdisant « tout produit traditionnel »⁵⁶⁹ et l'activité des cuisiniers professionnels contemporains qui est « née parce qu'il y a une clientèle »⁵⁷⁰. Peter Kubelka, précisant que « faire la cuisine est une activité », affirme que l'« on croit que le chef à quatre toques fait l'art de la cuisine, et que la ménagère qui fait des plats traditionnels ne fait pas de l'art, et c'est le contraire, ce sont les chefs qui font les clowneries et les ménagères qui sont des artistes »⁵⁷¹. Il explique également qu'il y a une grande différence entre « la cuisine personnelle », domestique, et « ces cuisiniers de restaurant qui ne goûtent même plus, qui n'essayent plus rien en dehors de ce qu'ils connaissent [...] ce qui devient un processus industriel qui ne porte plus de signature personnelle »⁵⁷². Pour Peter Kubelka, « cuisiner est une série de mouvements de danse ». En ce sens, « deux personnes ne cuisinent pas de la même façon » et il compare cette impossibilité de reproduire exactement la même cuisine qu'un autre avec l'« impossibilité d'imiter la signature de quelqu'un car chacun se meut différemment ». En fait, Kubelka reprend ici la question de l'auteur en cuisine et la question de la signature que j'ai déjà évoquée dans la première partie de cet essai. Chaque cuisinier autodidacte ayant une pratique domestique, imprime sa propre marque à travers sa propre façon de faire-la-cuisine. Ainsi, la cuisine domestique est un art pour Kubelka, non pas dans le sens d'un art comparable à l'art contemporain (et encore moins à l'art culinaire) mais dans le sens d'un art technique, d'une manière de faire, d'une méthode permettant d'établir des métaphores universelles au même titre et sur le même pied d'égalité que le cinéma, la musique ou la peinture. En somme, la cuisine est un art au sens anthropologique.

En lien avec cette question de la cuisine professionnelle, Ines Lechleitner me confiait : « la grande cuisine m'ennuie un peu. Ça peut me faire plaisir, c'est intéressant, mais je ne passe pas trop de temps à en faire »⁵⁷³. Ce qui l'intéresse avant tout, ce sont « les histoires qui permettent de savoir comment les gens en arrivent aux ingrédients, aussi bien chez les grands chefs que dans des pratiques

569 Jean-Claude Lebensztejn, *op.cit.*, p.107

570 *Ibid.*, p.109

571 *Ibid.*, p.106

572 *Ibid.*, à partir de 7 min 20 s. Traduit de l'anglais : « That distinguishes the professional cooking from the personal cooking. There's a big big difference. Those restaurant cooks who don't even taste anymore, who don't try anything out they know, how much sort and know how long and so that become an industrial process which doesn't hold anymore the personal handwriting ».

573 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.36

plus expérimentales. Le résultat, savoir ce qu'ils ont mis dans le plat, ça m'intéresse peu »⁵⁷⁴.

Ainsi, pour Ines Lechleitner, Peter Kubelka semble être une référence importante, notamment en ce qui concerne la méthode et son approche anthropologique à partir d'objets et d'histoires culinaires⁵⁷⁵. Elle-même a presque entrepris des études d'anthropologie, comme elle me l'a confié. Dans le paragraphe suivant, je prendrai l'exemple d'un travail que l'artiste a présenté récemment et qui me permettra de faire ce lien de façon plus concrète.



Ines Lechleitner, *Cuckoo's Cooking*, détail : instant de la projection et de la cuisine, Berlin, Errant Sound, 25 mai 2018. Collection de l'artiste.



Ines Lechleitner, *Cuckoo's Cooking*, détail : instant du service, Berlin, Errant Sound, 25 mai 2018. Collection de l'artiste.

Le 25 mai 2018, Ines Lechleitner a présenté un projet intitulé *Cuckoo's cooking* à Errant Sound, un *project space*⁵⁷⁶ dédié à l'expérimentation de projets artistiques et/ou sonores, à Berlin. Il s'agissait d'une performance mettant en scène un film muet sur la vie d'oiseaux, les coucous, augmenté par la cuisine d'un plat et du son. Comme l'artiste me l'a indiqué, les idées des différentes actions, culinaires et sonores, lui ont été suggérées par le film : « mettre en scène l'histoire du coucou qui casse, qui détruit les œufs d'autres oiseaux pour placer les siens, et qui migre entre

574 *Ibid.*, p.44

575 Néanmoins, Ines Lechleitner m'a confié avoir surtout absorbé la théorie de Peter Kubelka sur le cinéma, sur l'image et le son, et l'avoir très peu entendu parler de cuisine.

576 Voir : <https://errantsound.net/>, site consulté le 1er juin 2018. Ce type d'espaces semble très répandu dans certains pays d'Europe, en particulier en Allemagne et en Autriche. Il s'agit d'espaces dédiés à l'expérimentation de projets artistiques plus qu'à la présentation d'œuvres abouties. À ce titre, ce ne sont pas des galeries d'art. Ces espaces alternatifs semblent s'être créés en marge du marché de l'art et réunissent des artistes et différents créateurs, une « classe créative », pour reprendre les mots de Richard Florida, inventant un nouveau modèle de faire et de consommer l'art. Ce type d'espaces fait également penser aux *hackerspaces* tels que présentés et définis par Michel Lallement.

l'Afrique et l'Europe »⁵⁷⁷. Le film retraçait donc les habitudes comportementales des coucous, ces oiseaux parasites connus pour casser les œufs dans le nid d'autres espèces afin de pondre les leurs et ainsi placer leurs petits qui seront ensuite élevés par une autre espèce, ce que les scientifiques appellent le « parasitisme de couvée ». Ce film appartient à une discipline appelée l'« éthologie », science proche de l'anthropologie et qui vise à étudier les comportements des espèces animales dans leurs milieux naturels, incluant l'espèce humaine. Lors de la performance, Ines Lechleitner proposait donc de visionner ce film. Pendant la projection, elle cuisinait un plat, des œufs brouillés préparés avec des épices provenant du Ghana, un des lieux où migrent les coucous en hiver. L'artiste me racontait que le choix des épices qu'elle allait utiliser lui est venu suite à la rencontre d'une femme ghanéenne dans le train, une rencontre fortuite qui lui permit d'en apprendre plus sur les habitudes alimentaires et les épices couramment utilisées dans les plats ghanéens. Lors de la présentation, elle cherchait également à produire des sons à l'aide des différents ustensiles et ingrédients afin d'ajouter une dimension sonore, parfois littérale, au film. Ainsi, par exemple, lorsque l'on voyait dans le film le coucou casser l'œuf d'un autre oiseau, elle cassait, dans un plat placé devant un micro, les œufs qui allaient servir à la cuisine des œufs brouillés épicés. À la fin de la performance, l'artiste servait le plat, préparé pendant la projection, aux différents spectateurs venus assistés à cette présentation.

Ainsi, ce projet permettait à l'artiste de faire se rapprocher trois domaines : le film, la cuisine et le son. Tout en regardant le film, le spectateur pouvait sentir les odeurs de la cuisine et entendre les sons produits par les ustensiles et les ingrédients manipulés par l'artiste, ainsi que par la cuisson. L'objectif de cette présentation était de réunir et de créer des passerelles entre ces trois éléments et entre différents sens : la vue, l'odorat et l'ouïe. Lorsque le spectateur fut invité à manger le plat, les sens du goût et du toucher venaient s'ajouter à cette construction, cette composition, à la fois synesthétique et synthétique. Par association d'idées, à partir d'objets contenus dans le film ainsi que d'autres, issus d'une rencontre imprévue et de recherches culinaires personnelles, Ines Lechleitner va donc se rapprocher d'une méthode quasi anthropologique semblable à celle de Peter Kubelka. Elle mélange les objets, ses sources d'inspiration et les sens afin de créer des liens et de raconter une histoire visant à augmenter la réalité d'un film muet en noir et blanc. Par ailleurs, l'artiste me confiait ne pas avoir testé ce plat avant de le présenter lors de la performance, témoin que la cuisine n'était qu'une composante bien moins importante que la

577 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussion avec trois artistes.*, p.64

mise en scène d'une méthode, dans ce projet en tout cas. Néanmoins, il me semble possible de considérer ces œufs brouillés épicés comme étant le produit d'une pratique plasticienne de la cuisine, en particulier puisque la méthode qui l'a amenée à construire cette recette est une méthode singulière empreinte de différentes tendances du travail de l'artiste.

Ainsi, la question de la méthode semble être centrale dans le travail d'Ines Lechleitner. D'ailleurs, elle expliquait, en conclusion de notre discussion sur Peter Kubelka, qu'elle a toujours eu un attrait particulier pour les méthodes : « développer des méthodes est ce qui m'a toujours intéressée, plus que le résultat d'une certaine manière. Souvent dans des collaborations interdisciplinaires, ça tourne toujours autour des questions de méthodes. C'est très important »⁵⁷⁸. Dans la partie suivante, je montrerai que cette méthode, cette approche par association d'objets hétérogènes, est encore développée davantage dans d'autres projets de l'artiste qui se construisent au gré de collaborations successives.

b / Synesthésie et correspondances : le projet *Sense Correspondence*

En 2010, Ines Lechleitner est invitée par le philosophe et artiste Fabien Vallos à produire une œuvre dans le cadre de l'exposition « Convivio » que j'ai analysée dans la deuxième partie de cet essai. Dans ce cadre, elle présenta l'aboutissement de son travail intitulé *Un fruit pour la main droite*, le 5 mai. Elle entama en même temps son projet *Sense Correspondance*, un projet qui connut plusieurs étapes jusqu'en 2016, projet sur le long terme conçu comme un corpus d'œuvres mettant en avant les relations entre les différents sens à travers la juxtaposition de différents médiums et objets au-delà des disciplines. Plus spécifiquement, il s'agit d'un projet où les notions de synesthésie et de correspondance entre les arts et d'autres domaines d'activité sont développées grâce aux matériaux artistiques, en en faisant des questions centrales et parfois même le point de départ de ses œuvres.

Un fruit pour la main droite est aujourd'hui défini par l'artiste comme étant la « préface » de ce projet⁵⁷⁹. Cette pièce se focalise sur un « élément » extrait

578 *Ibid.*, p.67

579 <http://www.ineslechleitner.com/works/l-abricot.html>, site consulté le 20 février 2017.

du quotidien : un fruit, l'abricot. Le point de départ du projet est une fausse correspondance que l'artiste établit avec le poète Francis Ponge, décédé plusieurs années auparavant, en 1988. Elle écrivit donc une lettre fictive adressée au poète en lui proposant « de choisir un objet ou une action » et de le transposer « sous forme de son, de dessin ou par écrit »⁵⁸⁰. En guise de réponse fictive à son courrier, Ines Lechleitner reprit à son compte le poème *L'abricot*, écrit par le poète en 1961, comme point de départ pour construire une œuvre. Tel que présenté lors de « Convivio », le projet développé à partir de cette fausse correspondance se concrétisait en trois parties liées à différents espaces et qu'il me semble important de détailler.

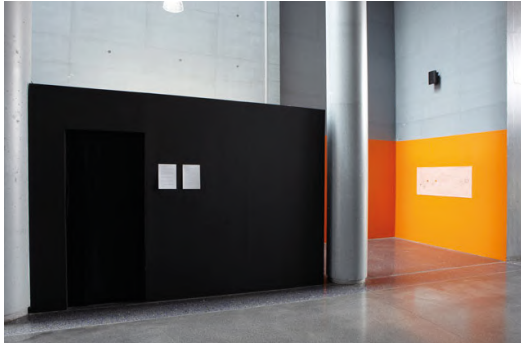
La première consistait en une installation, composée d'une vidéo avec du son et d'un parfum, le tout présenté dans une salle noire dans laquelle le spectateur est invité à entrer. La vidéo représentait un abricot entier filmé de dessus. Le son de la séquence était composé de la lecture du poème de Francis Ponge par l'artiste ainsi que des sons, réalisés en amont, issus de la phase de préparation de la pâtisserie présentée dans un troisième temps. Dans la même salle était diffusé simultanément un parfum d'abricot, intitulé *Abricot 3*, créé par le parfumeur Yogesh Kumar⁵⁸¹ spécialement pour l'installation.

La deuxième partie était composée d'un dessin accroché sur un mur de couleur orange, représentant les recherches et les réflexions de l'artiste sur l'abricot, de sa provenance historique et botanique à une utilisation possible en cuisine. Ce dessin raconte avant tout une histoire, celle du fruit à travers sa lecture personnelle du poème de Francis Ponge, comme le dit l'artiste : « j'avais tracé le lien entre le fruit, des morceaux du poème et les ingrédients afin de montrer que c'est le poème qui m'a amené aux ingrédients du plat. Le dessin représente l'histoire du plat à travers le poème »⁵⁸². Il révèle également la recette qui sera présentée au moment de la performance. Ce dessin mélange les différentes sources et recherches de l'artiste et semble ainsi se rapprocher de la méthode par association d'objets et de faits développée par Peter Kubelka.

580 *Ibid.* Extrait de la lettre d'invitation à participer au projet, écrite à Francis Ponge.

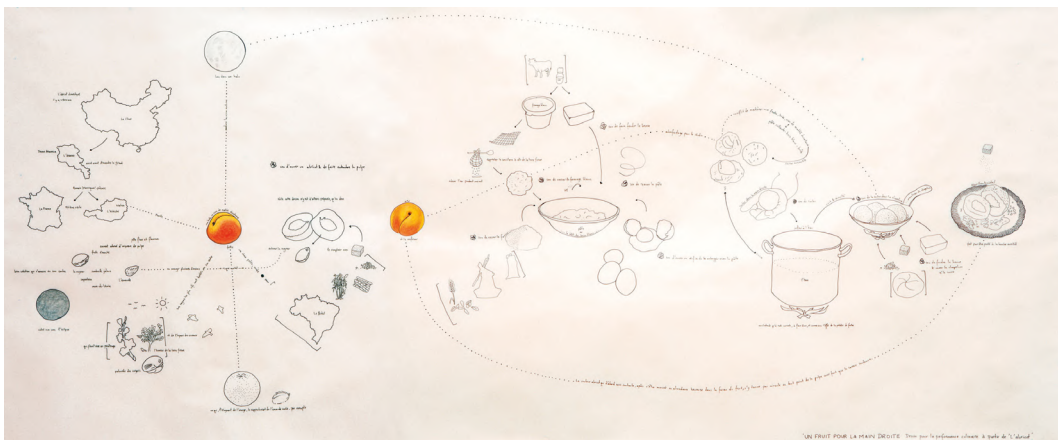
581 Yogesh Kumar est un parfumeur originaire de Delhi et qui vit aujourd'hui à Vienne. Ines Lechleitner a collaboré avec lui sur d'autres projets par la suite. Par exemple, pour le projet *Imagine Two Rivers* (2011-2013), il créa deux parfums « à l'odeur de rivières » : un parfum *Elbe*, fleuve traversant l'Allemagne, et un parfum *Yamuna*, rivière d'Inde. Ce travail avait lieu dans le cadre d'un projet, *Freie Flusszone: Yamuna-Elbe* (en français, « Zone Libre de Rivière : Yamuna-Elbe », qui avait lieu en même temps à Hambourg et à Delhi et dont l'objectif était de créer une passerelle culturelle entre les deux villes avec ces deux rivières comme point de départ. Voir : <http://ineslechleitner.com/works/imagine-two-rivers.html>, site consulté le 12 mai 2018.

582 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.40



Ines Lechleitner, *Un Fruit pour la main droite*, vue de l'installation des parties 1 et 2, Vélizy-Villacoublay, Micro Onde, 2011. Source : site d'Ines Lechleitner.

Ines Lechleitner, *Un Fruit pour la main droite*, capture d'écran, vidéo de la partie 1, 2011. Source : site d'Ines Lechleitner.



Ines Lechleitner, *Un Fruit pour la main droite*, partie 2, dessin et peinture murale, 2011. Source : site d'Ines Lechleitner.

La troisième partie était donc celle dédiée à la performance. Celle-ci consistait en la préparation de *marillenknoedel*, beignets d'origine bohémienne-autrichienne pochés puis frits et renfermant en leurs cœurs un abricot entier. Travaillant à partir d'une recette traditionnelle, qu'elle affectionnait particulièrement durant son enfance, l'artiste effectuait donc un travail de mémoire lié à sa propre expérience et partagé comme une offrande au public de spectateurs présents. Cette performance eut lieu pendant l'exposition, le 5 mai 2011, en collaboration avec l'artiste Elodie Boutry. Elle s'est déroulée en quatre étapes que je vais décrire à présent, chacune faisant référence à des vers du poème de Francis Ponge⁵⁸³.

La première étape correspondait à la lecture du vers : « La couleur abricot, qui d'abord nous contacte ». L'artiste proposait au spectateur, avant le début du

583 Voir le poème entier sur le site de l'artiste : <http://ineslechleitner.com/works/l-abricot.html>, site consulté le 20 septembre 2018.

travail culinaire sur l'abricot, d'ingérer une soupe à base de carottes et d'oranges, un mets qui avait la même couleur que le mur où était accroché son dessin. Il s'agissait d'approcher le fruit par sa couleur orangée en le présentant donc indirectement par cette seule caractéristique. L'artiste insistait donc sur le fait que le sens du goût est avant tout prédéterminé par celui de la vue. La deuxième étape, adaptée du vers « Nulle autre division n'y est d'ailleurs préparée, qu'en deux », avait lieu dans le même espace. Dos à son dessin, Ines Lechleitner commençait la préparation des *marillenknödel* : elle divisait les abricots en deux et remplaçait chaque noyau par un morceau de sucre. Pendant ce temps, Élodie Boutry peignait, sur le mur orange, des points d'un orange plus foncé que celui-ci, de la taille d'un abricot. Le troisième vers utilisé par l'artiste était : « ... bâti de bois blanc... échafaudage pour le studio ». Il correspondait à une troisième étape qui avait lieu dans le troisième espace, de l'autre côté de la salle dédiée à la projection. Ines Lechleitner enfermait chaque abricot dans une pâte à base de farine, de fromage blanc, de beurre et d'œufs puis pochait les beignets obtenus dans de l'eau bouillante. Élodie Boutry continuait la peinture des points orange sur le mur gris attenant à la table de préparation.

Enfin, lors de la dernière étape, l'artiste roulait les beignets pochés dans une chapelure et les faisait ensuite frire dans un mélange de beurre et de sucre. Les pâtisseries étaient ensuite servies aux spectateurs convives, reprenant ainsi le vers de Francis Ponge « Voici, n'en doutons pas, un fruit pour la main droite, fait pour être porté à la bouche aussitôt ». Lors de cette dernière étape, l'artiste mettait en avant de façon très claire l'ingestion d'un mets par un spectateur-goûteur invité à manger le beignet sans se servir de couverts.



Ines Lechleitner, *Un Fruit pour la main droite*, vue de la deuxième partie de la performance avec Élodie Boutry, Vélizy-Villacoublay, Micro Onde, 5 mai 2011. Source : site d'Ines Lechleitner.



Ines Lechleitner, *Un Fruit pour la main droite*, vue de la troisième partie de la performance avec Élodie Boutry, Vélizy-Villacoublay, Micro Onde, 5 mai 2011. Source : site d'Ines Lechleitner.

Tout d'abord, cette œuvre permet de mettre à jour un processus, de l'écriture de la recette, *via* le dessin et le poème, à la réalisation d'une pâtisserie, produit d'une cuisine plasticienne réalisée pas à pas lors d'une performance en plusieurs étapes. Elle montre en même temps la genèse du projet, expliquée par ailleurs de manière précise par l'artiste sur son site internet. Le temps de la préparation culinaire, directement effectuée devant un public et celui de la présentation des mets sont confondus en un seul et même moment, la performance, organisée comme une synthèse du travail de l'artiste autour de cet élément quotidien qu'est l'abricot.

Ce projet se présente également sous la forme d'une réflexion sur la question de la synesthésie, ou de la correspondance entre les différents sens. L'artiste restitue ses recherches et ses conclusions sur le sujet à travers différents moyens d'expression coprésents et qui induisent la convocation des différents sens : la vue est convoquée de toute part par la peinture, le dessin, la vidéo et la performance ; l'ouïe par le son de la vidéo et celui émis lors de la préparation des beignets devant le spectateur ; l'odorat par le parfum d'abricot diffusé dans la salle noire et l'odeur des beignets en cours de préparation ; le toucher par l'acte de prendre un beignet et de le porter à sa bouche et enfin le goût par la dégustation du beignet. Il s'agit ainsi de présenter l'abricot sous tous les angles et sous tous les sens, dans une attitude quasi définitionnelle du fruit, de manière exhaustive et totale. De plus, la couleur orangée, présente tout au long de la performance, ainsi que les odeurs et la vue des préparations en cours interpellent la gourmandise du spectateur.

La cuisine intervient alors comme prétexte, comme un vecteur faisant entrer en contact tous les sens. Les abricots, inanimés et représentés sous forme figée dans différentes natures mortes reprennent ici vie métaphoriquement : la cuisine, transformant les abricots bruts en mets préparés, permet d'animer ces éléments inertes sur toute la durée de la performance, et au-delà, par l'ingestion des pâtisseries par les spectateurs.

L'écrivain Allan S. Weiss, connu pour ses théories sur la performance et ses différents récits incluant des recettes et de la cuisine⁵⁸⁴, précisait au sujet de ce projet qu'« une recette, comme un poème, est constituée par transferts métaphoriques de sens. En effet, une recette peut être un poème »⁵⁸⁵. Il continue : « Lechleitner ne

584 Voir, par exemple : Allan S. Weiss, *Autobiographie dans un chou farci*, Paris, Mercure de France, 2006.

585 Allan S. Weiss, « Prunus Variations », in Ines Lechleitner, *The Imagines*, Berlin, Sternberg Press, 2014, p.48. Traduit de l'anglais : « A recipe, like a poem, is constituted by metaphoric transfers of meaning. Indeed, a recipe may be a poem ».

cuisine pas seulement un abricot mais aussi un poème, elle amène le fruit de Ponge à un nouveau niveau d'existence, le faisant sien, et partageant cette connaissance poético-culinaire comme une offrande »⁵⁸⁶. « Lechleitner prend l'abricot de Ponge et le cuisine. Ce geste culinaire change la nature en culture ».

Suite à cette première étape du projet, Ines Lechleitner réalisa *Under Water Food Signs*, présenté à la Galerie Metro à Berlin le 13 avril 2012, lors du vernissage de l'exposition monographique « The Imagines » qui avait lieu du 14 avril au 25 mai 2012. Cette nouvelle performance culinaire est née de différentes collaborations, avec d'autres artistes et des spécialistes d'autres domaines, en prenant pour point de départ sa passion personnelle pour les baleines et un fait scientifique : la communication des cachalots.



Ines Lechleitner, *Under Water Food Signs*, performance avec Klara Hobza, Berlin, Galerie Metro, 13 avril 2012. Source : site d'Ines Lechleitner.



Ines Lechleitner, *Under Water Food Signs*, performance avec Klara Hobza, détail : dressage des *mohnnudeln*, Berlin, Galerie Metro, 13 avril 2012. Source : site d'Ines Lechleitner.

Tout d'abord, elle envoya une lettre à un biologiste marin qu'elle avait rencontré au Canada quelques années auparavant, Luke Rendell, en lui demandant de décrire ce que lui évoquait un son, celui d'une communication entre des cachalots. Il lui répondit en lui envoyant un extrait de sa thèse de doctorat sur le sujet ainsi qu'un diagramme, schéma représentant une communication entre plusieurs cachalots. Elle demanda ensuite à la designer Salome Schmucki d'interpréter ce schéma de communication : sa contribution prit la forme d'un dessin montrant une constellation de points noirs, transposition des différents points positionnés sur le diagramme scientifique. Enfin, Ines Lechleitner interpréta ce dessin sous la forme

586 *Ibid.*, p.55

d'un mets d'origine bohémienne-autrichienne, *mohnnudeln*, des nouilles prenant la forme de quenelles réalisées à base d'une pâte de pomme de terre, roulés dans des graines de pavot puis cuits à la poêle dans du beurre et saupoudrés de sucre glace.

Ainsi, cette performance devenait un jeu de lecture pour le spectateur, invité à reconstituer une histoire et à faire les liens entre les différents éléments présentés : le son de la communication des cachalots devenait un diagramme scientifique devenant à son tour un dessin. Celui-ci fut ensuite transposé par l'artiste sous la forme de quenelles lui évoquant la forme des baleines et son objet *Whale potatoe*. Ces quenelles étaient entourées de pavot, des graines noirs renvoyant aux point noirs placés sur le mur par Klara Hobza. Ines Lechleitner convient que ce projet est « un peu plus scientifique, alors qu'un *Fruit pour la main droite* a un côté plus poétique »⁵⁸⁷. Dans *Un Fruit pour la main droite*, elle « cuisinait un poème », selon Allan S. Weiss. Par analogie, ce qu'elle « cuisine » dans *Under Water Food Signs*, c'est un fait scientifique. Celui-ci l'a amenée aux ingrédients du plat.

Lors de la performance dans l'espace de la galerie, Ines Lechleitner se mettait en scène en train de cuisiner ces *mohnnudeln*. Contrairement à *Un Fruit pour la main droite*, la recette était réalisée en une seule fois, sans interruption. L'artiste travaillait sur une table recouverte d'une nappe blanche sur laquelle avait été disposés les ingrédients et ustensiles nécessaires à sa confection : plaques chauffantes, saladiers, faitouts venaient compléter cette installation assez rudimentaire. L'artiste préparait ce dessert entre la table, plan de travail, et une cimaise disposée derrière elle. Sur ce mur, l'artiste Klara Hobza reproduisait le dessin de communication avec des gommettes noires de différentes tailles, en même temps qu'Ines Lechleitner cuisinait. Une fois le dessin mis en place, Klara Hobza lut à voix haute un extrait de la thèse de doctorat de Luke Rendell et la réponse du biologiste décrivant le son. Simultanément, en boucle dans l'espace d'exposition, était diffusé le son représentant la communication entre deux cachalots. Une sculpture en papier mâché, intitulée *Whale potatoe*⁵⁸⁸, était posée sur le rebord en haut de la cimaise. Pour compléter le tout, un dossier contenant la documentation que l'artiste avait réuni sur le sujet, dont les différentes contributions qu'elle avait

587 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.43

588 L'artiste affectionne particulièrement cet objet. Il s'agit du premier qu'elle a réalisé en papier mâché : « cet objet est devenu assez présent, il joue souvent un rôle dans mes projets. Il se situe entre la nourriture et les baleines, ça me plaît car j'adore les baleines, elles reviennent toujours dans mon travail ». Voir : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.42-43. Voir également le passage où elle m'expliquait sa technique du papier mâché en lien avec d'autres projets : *Ibid.*, p.45-46.

reçues, était proposé afin que le public puisse le consulter. Les différentes actions terminées, les pâtisseries étaient ensuite servies dans des petites assiettes en carton blanc puis offertes à dégustation au public, dans le but de créer un moment d'échange autour de ce sujet.

À travers cette performance, Ines Lechleitner souhaitait mettre en avant son intérêt pour les « cultures animales, les échanges non verbaux et la transformation culinaire des formes »⁵⁸⁹. Auparavant, elle avait déjà photographié et filmé des orangs-outans sur l'île de Sumatra en 2005.

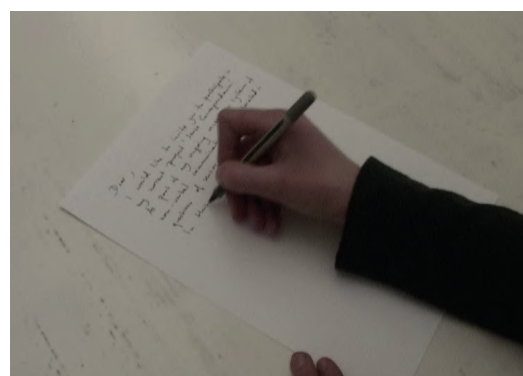
Il est intéressant de noter qu'Ines Lechleitner documente largement ces projets sur son site web, le but étant, pour le visiteur de ce site, de pouvoir reconstituer également les histoires qu'elle raconte. Concernant la page dédiée à *Under Water Food Signs*, on peut trouver de nombreuses photographies de la performance, le texte et le diagramme issus de la thèse de Luke Rendell ou encore l'enregistrement sonore du dialogue entre deux cachalots. Cependant, il n'y a jamais de vidéo de ses performances, lors de notre discussion sur le projet *Cuckoo's Cooking*, l'artiste me précisait à ce sujet : « Je trouve souvent que voir des performances sous forme vidéo [...] donne l'étrange illusion d'en faire l'expérience, ça bouge, on entend, on voit quelque chose mais, en fait, c'est très loin de l'expérience du public présent. En général, je ne montre jamais de vidéos de performances parce que ça ne me convient pas. Je préfère choisir quelques images. Je suis ainsi dans le contrôle, je choisis des images qui pour moi représentent quelque chose qui a vraiment eu lieu. Ensuite, si l'on veut, on peut écouter des éléments, d'autres choses mais on doit le reconstituer soi-même. Je trouve que la vidéo réduit tout. [...] Et puis, il y avait toutes les odeurs évidemment : on ne peut pas s'en rendre compte en vidéo. [...] Et, à la fin, on goûte, ce qui est aussi impossible avec la vidéo »⁵⁹⁰. Ainsi, l'artiste développe une stratégie afin de faire perdurer ces instants en reconstituant autant que possible le moment de la performance à partir des traces qu'il en reste. Néanmoins, certaines composantes sont bien évidemment exclues de ce dispositif : il est impossible de sentir les odeurs fugaces de la cuisine et de goûter les mets. Il semble ainsi très difficile de retranscrire l'éphémère des performances, en particulier celles présentant de la cuisine. Il faudrait attendre que soient disponibles sur le marché des imprimantes à odeurs ou des imprimantes alimentaires plus développées qui permettraient alors à Ines Lechleitner de pouvoir compléter le dispositif de (re)présentation de ces instants passés afin que le spectateur puisse les recomposer entièrement.

589 <http://www.ineslechleitner.com/works/under-water-food-signs.html>

590 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.63-64

Ces deux performances sont formellement assez semblables : des objets sont mis en dialogue afin de raconter une histoire menant à la dégustation d'un plat, la préparation de celui-ci ayant lieu devant un mur sur lequel une collaboratrice reconstitue un dessin ou une peinture. La cuisine apparaît ici comme une composante d'une œuvre hybride et permet avant tout à Ines Lechleitner de raconter la chute de son histoire, la dégustation des *marillenknödel* ou des *mohnnudeln*, deux recettes traditionnelles héritées d'un savoir-faire ancien sinon familial, un plat de son enfance qu'elle a certainement dégusté et vu faire dans sa famille. Elle rejoue donc des gestes et une recette hérités, « appris d'autrui par imitation (quelqu'un m'a montré comment faire) » ou reconstitués « de mémoire (je l'ai vu faire ainsi) »⁵⁹¹, comme l'expliquait Luce Giard, ou encore transmis « de mère en fille » pour reprendre l'expression contenue dans les schémas de Frédéric Zancanaro. Ainsi, elle met en scène une cuisine traditionnelle et domestique, l'artiste étant autodidacte en ce qui concerne son apprentissage de la cuisine. Prises à part, ces recettes n'ont rien d'extra-ordinaire, elles appartiennent à un patrimoine gastronomique spécifique à une région et l'artiste n'intervient ni sur la recette ni sur les formes des mets. Cependant, elles peuvent être considérées comme des produits d'une pratique plasticienne de la cuisine, dans le sens où elles participent à la construction d'un discours, d'une méthode ayant pour finalité la présentation d'un mets à un spectateur. En effet, comme je le montrerai grâce à l'analyse des projets suivants, Ines Lechleitner développe une cuisine plasticienne au-delà de la cuisine effective de ces différents mets, en « cuisinant » les objets reçus de différents contributeurs, même si ceux-ci n'ont rien à voir avec la cuisine et qui deviennent des « ingrédients » non alimentaires.

Au fur et à mesure de ces projets, Ines Lechleitner a collecté une somme importante de documents, matériaux de ces œuvres reçus de différents contributeurs, en réponse à sa lettre d'invitation à participer au projet *Sense Correspondence*. Entre 2012 et 2015, elle décida de rassembler toutes ces contributions et de les utiliser dans différentes vidéos. Il s'agissait d'activer cette collection



Ines Lechleitner, *Activations*, capture d'écran, vidéo, 13 min 20 s, 2012, vers 28 s. Collection de l'artiste.

591 Luce Giard, *op.cit.*, p.285.

d'objets et de la mettre en scène en associant et en faisant dialoguer entre eux ces matériaux. En 2012, elle réalisa la vidéo *Activations*⁵⁹² qui consistait en une série de douze associations entre deux, trois ou quatre objets à chaque fois. En guise d'introduction, au début de la vidéo, on voit l'artiste rédiger la lettre d'invitation générique sur une feuille blanche. En réalité, dans cette lettre, l'introduction varie toujours en fonction de l'interlocuteur mais l'artiste affirme qu'elle n'a « jamais demandé des choses précises pour *Activations* »⁵⁹³, le contributeur était donc libre de lui envoyer ce qu'il voulait. Ce qu'elle demandait plus concrètement « pouvait être le son d'une image, décrire une odeur, quelque chose de cet ordre, pas la description de la chose en elle-même mais déjà une étape plus loin »⁵⁹⁴, c'est-à-dire la transcription d'une expérience synesthétique, d'une correspondance entre des sens, sous la forme d'un objet, que ce soit, un dessin, un son, un schéma, un texte. La vidéo met ensuite en scène différentes associations. Par exemple, dans le premier point de la vidéo, le dessin d'un tubercule, reçu d'une amie artiste, Christina Hartl-Prager, est traduit par Ines Lechleitner sous la forme d'un geste simple et univoque consistant à éplucher des pommes de terre. Un autre exemple, dans le troisième point : on voit les mains de l'artiste interpréter un schéma reçu d'une amie cinéaste viennoise, Alina Viola Tas, représentant une « sorte d'abstraction issue d'une recette de cuisine, ce dessin d'un pliage de pâte issu d'un livre »⁵⁹⁵. Elle suit ce schéma en découpant et en pliant du papier cuisson puis frappe ce pliage à l'aide d'un attendrisseur à viande. Le son produit par cet ustensile heurtant une escalope (enregistrement réalisée par l'une de ses amies travaillant pour la radio, Anna Soucek) vient compléter cet assemblage.

Ces associations sont conçues par l'artiste comme des réponses aux contributions de ses interlocuteurs. Selon elle, « c'était un dialogue, il ne s'agissait pas seulement de recevoir des choses »⁵⁹⁶. Elle instaure ainsi un jeu d'échanges entre différents objets, entre différents médiums dans des collaborations interdisciplinaires invitant le spectateur à reconstituer des cadavres exquis et à comprendre les associations d'idées proposées par l'artiste. Ainsi, cette vidéo montre l'artiste

592 Un extrait de cette vidéo est disponible sur le site de l'artiste. Au total, elle fait 13 min 20 s. Voir : <http://ineslechleitner.com/works/activations.html>, site consulté le 16 mai 2018. Il existe également une version longue intitulée *First Activations*, présentée dans un *project space* à Vienne lors de l'exposition « Table of contents », première vraie étape de *Sense Correspondence*, en 2011. Voir : <http://ineslechleitner.com/works/table-of-contents.html>, site consulté le 16 mai 2018.

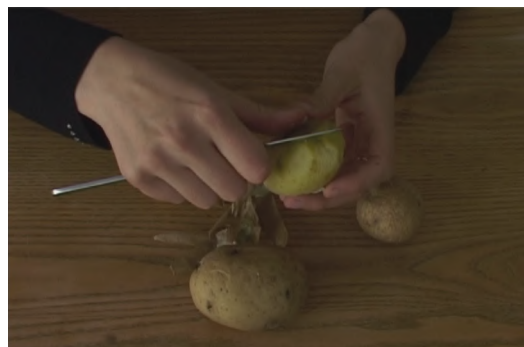
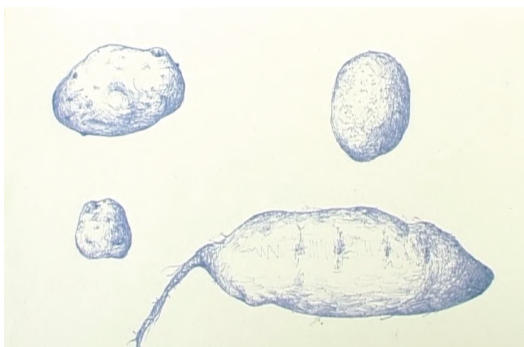
593 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.46

594 *Ibid.*, p.39

595 *Ibid.*, p.45

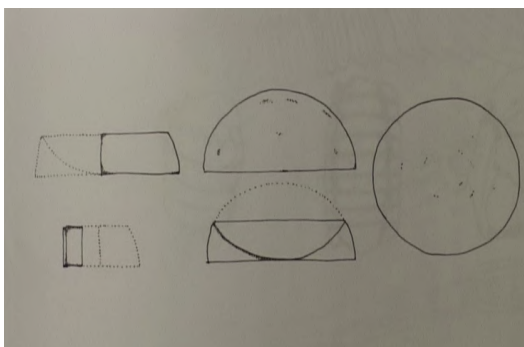
596 *Ibid.*, p.46

utiliser différents documents les uns à la suite des autres, en les associant comme si elle était en train de les cuisiner bien que ces matériaux ne soient pas alimentaires. Cette méthode, proche de celle de Peter Kubelka encore une fois, est en fait à rapprocher de celle de la cuisine puisqu'elle associe des objets entre eux afin que cela devienne autre chose, tout comme on associe des ingrédients entre eux afin que cela devienne un plat. En ce sens, l'artiste m'expliquait que « beaucoup de gens étaient impliqués, c'était comme avoir un pot rempli d'énormément d'ingrédients »⁵⁹⁷.



Ines Lechleitner, *Activations*, capture d'écran, vidéo, 13 min 20 s, 2012, vers 1 min 12 s.

Ines Lechleitner, *Activations*, capture d'écran, vidéo, 13 min 20 s, 2012, vers 1 min 19 s.



Ines Lechleitner, *Activations*, capture d'écran, vidéo, 13 min 20 s, 2012, vers 3 min 3 s.

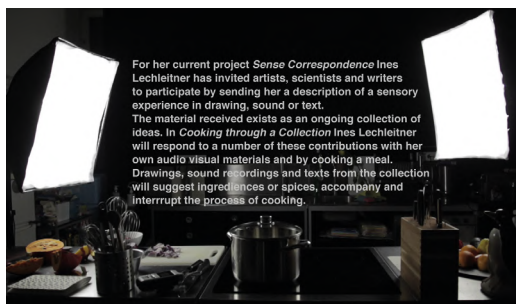
Ines Lechleitner, *Activations*, capture d'écran, vidéo, 13 min 20 s, 2012, vers 4 min 20 s.

Ainsi, qu'elle utilise des ingrédients alimentaires ou des objets non ingérables, Ines Lechleitner développe une méthode proche de celle du cuisinier et qui participe à la construction de sa pratique plasticienne de la cuisine. Au-delà d'être une façon de préparer effectivement des aliments, la cuisine plasticienne pourrait donc être une méthode, une manière de faire consistant à trouver des associations, à assembler des objets et à produire des analogies ou des métaphores concrétisées par un mets ingéré par un spectateur. *Activations* n'avait pas pour finalité la cuisine effective ni

597 *Ibid.*, p.50

la consommation d'un plat par un spectateur, on ne peut donc pas considérer cette vidéo comme étant le produit d'une pratique plasticienne de la cuisine. Néanmoins, elle permet de se rendre compte de la méthode développée par l'artiste, méthode qui sera davantage développée dans une autre vidéo ayant pour finalité la cuisine et que j'analyserai dans les paragraphes suivants.

Par la suite, Ines Lechleitner réalisa donc la vidéo *Cooking Through a Collection*, au départ conçue pour la revue en ligne *p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e*⁵⁹⁸, publiée en 2015. Cette vidéo est aussi une sorte de compilation du matériel, des sources et des objets, sons, photographies, vidéos et textes, utilisés dans plusieurs projets de la série *Sense Correspondence*, entres autres, dont certains ont été analysés



Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 33 s, 2015, introduction.
Source : site de la revue *p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e*.

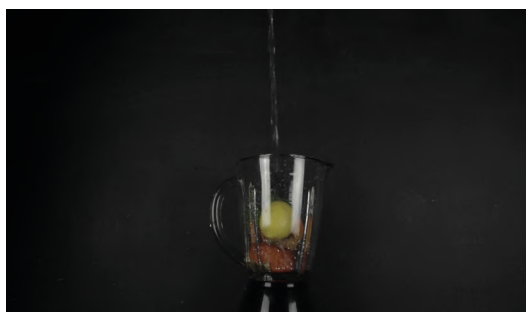
dans les paragraphes précédents. Pour ce projet, l'artiste m'a confié avoir demandé des choses un peu plus précises aux gens sollicités dans cette seconde phase d'activations. Ines Lechleitner revient ainsi sur cette collection augmentée d'autres objets, en la présentant sous forme d'un film d'une petite quinzaine de minutes. Celui-ci montre des associations beaucoup plus complexes que dans *Activations*, comme si elle effectuait une archéologie de son propre travail puisqu'elle inclut également des objets qu'elle a elle-même réalisés en plus des objets collectés. Son objectif était d'associer ces matériaux afin d'en tirer cette fois-ci, des associations culinaires et quatre recettes, comme l'explique l'artiste : « l'idée était vraiment de revisiter la collection et de voir ce que je pouvais utiliser comme ingrédients pour créer des recettes, les faire cuire, montrer les gestes, faire en sorte que ça devienne autre chose »⁵⁹⁹. Ce travail se place donc à la suite d'*Activations*, toujours dans la logique de faire correspondre des descriptions d'expériences sensorielles, l'idée de la cuisine en plus. Durant les trente premières secondes, un texte expliquant cette idée est affiché à l'écran et le fond présente le lieu du tournage, une cuisine prêtée pour l'occasion par une cheffe rencontrée dans le cadre de ce projet, Taina Guaidés. La vidéo, dans laquelle on ne voit que les mains de l'artiste en action, est ensuite

598 <http://www.p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e.org/?p=3014>, site consulté le 12 avril 2018. Cette vidéo fut publiée dans le cadre d'un numéro de la revue en ligne dédié à la cuisine et à la performance. Voir : http://www.p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e.org/?page_id=2314, site consulté le 13 avril 2018.

599 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.51

composée en quatre points correspondant à quatre recettes que je vais détailler dans les paragraphes suivants.

La première partie met en scène des éléments liés à la préparation du « Smoothie de l'orang-outan » : sur un tableau ardoise posé dans la cuisine, elle présente tout d'abord un dessin représentant une femme cueillant une baie puis cueille elle-même une feuille de menthe en insistant sur le son produit par cette action. Elle montre la vidéo d'un orang-outan en train de manger des fruits, filmé en 2005 sur l'île de Sumatra. Celui-ci, du haut de son arbre, laisse tomber des pelures de fruits. Par faux raccord, on revient dans la cuisine où l'on voit deux kakis et un citron avec leurs peaux tomber dans un blender. De l'eau est versée dessus et le tout est ensuite mixé puis transvasé dans un verre posé sur une brique devant le tableau ardoise.



Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 33 s, 2015, partie 1, vers 1 min 40 s.



Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 33 s, 2015, partie 1, vers 1 min 53 s.

Le deuxième plat est la « Soupe Révolution ». L'artiste pose sur le plan de travail en inox le dessin représentant deux individus en train de danser ou de lutter puis, elle ajoute un son évoquant l'espace et joue avec un potimarron accroché à du fil de pêche, en le faisant voler comme un ovni devant le mot « pump ! », dérivé de *pumpkin*, écrit sur le tableau. Puis, elle présente deux photographies d'une performance, diffuse une musique aux accents orientaux, montre et pose d'un coup sec une racine de gingembre sur une brique. Elle montre un autre dessin, représentant une autre danse, sur lequel elle pose des baies roses qu'elle écrase ensuite avec un oignon rouge. À l'aide d'un couteau, elle coupe en deux l'oignon, le potimarron, puis violemment le gingembre. Filmée en gros plan, elle touille la soupe, composée du tout additionné d'eau, avec une cuillère en bois. La casserole contenant la soupe est posée devant le tableau, sur lequel est écrit « *Revolution soup* », que l'on peut lire derrière la vapeur qui s'en dégage.



Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 33 s, 2015, partie 2, vers 4 min 12 s.



Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 33 s, 2015, partie 2, vers 4 min 18 s.

Elle passe ensuite au troisième plat, le « *Strudel* de la mémoire », le *strudel* étant une recette d'Europe de l'Est. Elle présente une photographie représentant une femme pliant du linge, diffuse l'extrait sonore d'un texte évoquant un souvenir d'enfance en lien avec un parfum. En même temps, elle dispose la farine en puits sur la table, ajoute une cuillère de blanc d'œuf, mélange le tout avec une fourchette puis, ajoute de l'eau. Elle pétrit ensuite la préparation avec ses mains, appuyant sur le geste afin de rassembler la pâte. À l'aide de gants transparents, elle manipule un dessin abstrait composé de rouge et de jaune sur du papier blanc puis, elle le roule. Elle découpe des lanières de pommes de terre, des spirales d'oignon, un poivron à l'aide de ciseaux de couture et une tomate, puis elle rassemble le tout afin de montrer la proximité visuelle au niveau de la composition et des couleurs, entre le dessin et les aliments laissés sur la planche à découper. Un extrait sonore sur la couleur bleue est diffusé. Elle met une fleur de mauve dans un bol à gauche puis ajoute de l'eau. Celle-ci devient bleue (l'artiste semble avoir cependant ajouté du colorant pour renforcer la teinte). Puis elle prélève le bleu avec une pipette et teinte du fromage, de la *feta* peut-être, contenu dans un bol sur la droite afin de jouer sur le fromage appelé « Bleu ». Elle mélange l'ensemble à la main. Un dessin représentant des carottes, des lanières de carottes et une composition culinaire à base de carottes est montré, puis rapproché d'une représentation de *Berthe Morisot au chapeau noir* de Manet, pour la proximité des formes entre la fane de carotte et la plume du chapeau. Sur une planche, elle coupe une carotte, en commençant par la fane puis détaille quelques lamelles dans le sens de la longueur qu'elle roule ensuite en cercle, comme un rond de serviette, puis insère la fane à l'intérieur, afin de se rapprocher de la création culinaire représentée sur le dessin précédemment montré. Sur un torchon fariné, elle étale la pâte réalisée auparavant puis la découpe en rectangle qu'elle badigeonne de jaune d'œuf. Elle dispose ensuite les légumes découpés, les lamelles de carottes, les fanes, la *feta* teintée puis ferme la pâte

en roulant le torchon pour former une sorte de boudin, un geste culinaire précis demandant une certaine adresse et un savoir-faire. Démarre ensuite un extrait sonore parlant de la couleur « gris argenté ». Puis, elle projette sur le tableau *Silverback*, une photographie qu'elle a prise et qui montre un singe de dos. Un siphon est posé devant le tableau sur une brique, il est ensuite remplacé par faux raccord par le *strudel* cuit. Elle applique une sorte de mousse grise sur le dessus, certainement composée du fromage et de crème.



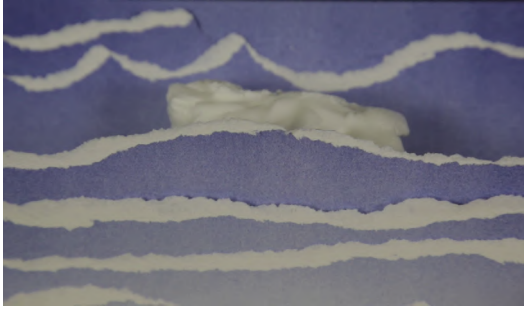
Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 33 s, 2015, partie 3, vers 6 min 29 s.



Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 33 s, 2015, partie 3, vers 11 min.

Enfin, le dernier plat est l'« Île flottante nuageuse ». Elle accroche un dessin, évoquant la pluie, sur le tableau au-dessus d'une brique sur laquelle elle pose une gousse de vanille. Un son d'orage surgit, l'artiste dessine quelques gouttes autour du dessin. La cuisine commence : elle verse du lait dans une casserole, ajoute la gousse de vanille. Puis, elle pose un dessin, représentant des poules, sur lequel elle place deux œufs. Le lait chaud est versé sur un mélange de jaunes d'œufs et de farine : elle réalise donc une crème anglaise. Puis elle pose un livre d'artiste sur la brique, elle l'ouvre et en déchire des pages, bleues, afin que la déchirure représente comme des traces de nuages dans le ciel. Un texte évoquant une métaphore entre un nuage et une femme est diffusé. En même temps, avec une cuillère, elle prend un morceau de blanc en neige et le fait passer entre les pages du livre déchiré afin de faire apparaître comme un nuage. Devant le livre, elle pose un bol de crème anglaise dans lequel elle pose ce nuage d'île flottante. Puis elle montre enfin son objet *Whale Potatoe* réalisé dans le cadre *Under Water food signs*.

Enfin, la vidéo se conclut par le générique présentant la liste des objets utilisés et leurs auteurs respectifs, dans l'ordre d'apparition, organisée selon l'ordre des recettes.



Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 33 s, 2015, partie 4, vers 13 min 12 s.



Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 33 s, 2015, partie 4, vers 13 min 24 s.

En fait, dans cette vidéo, aucune recette n'est présentée en entier. Il ne s'agit que de morceaux choisis par associations d'idées par l'artiste, même si elle présente des techniques, des gestes et des bribes de réalisations abouties permettant de mettre en avant un savoir-faire culinaire. L'idée n'était donc pas de révéler un mode d'emploi exact qui aurait permis au spectateur de pouvoir suivre la réalisation de A à Z d'une recette. Néanmoins, l'enchaînement des plans, parfois par faux raccords, permet de comprendre que la méthode utilisée par l'artiste est celle de la cuisine et de la recette. En effet, le cheminement de pensée semble plus fluide que dans la vidéo *Activations*, comme dans une recette où les différentes étapes et instructions sont rédigées afin que les actions s'enchaînent clairement sans interruption afin que la recette soit menée à bien. Ce dispositif de captation, dans lequel on ne voit que les mains de l'artiste insistant sur les gestes, fait également parfois penser aux vidéos de cuisine présentant des recettes et que l'on trouve sur les réseaux sociaux ou dans les émissions culinaires télévisées.

Ce qui m'intéresse plus particulièrement avec cette vidéo, au-delà de la méthode qu'elle dévoile, c'est qu'elle connut un développement sous la forme de banquets intitulés *Eat the Film !*, et dont le premier fut présenté à l'Entretempo Kitchen Gallery, le 23 janvier 2016 à Berlin. Au sein de la galerie, une quarantaine de convives étaient invités à ingérer les plats évoqués par l'artiste dans la vidéo. Sur un mur blanc, au bout de deux tables disposées en parallèle dans la longueur de la galerie, la vidéo *Cooking Through a Collection* était diffusée en quatre fois, correspondant aux quatre chapitres et à quatre services. L'artiste venait présenter chaque plat à l'oral. Puis était diffusé le chapitre correspondant au plat ensuite servi aux spectateurs. Cela permettait au spectateur de faire le lien entre le plat qu'il dégustait et la façon dont il avait été construit et confectionné par l'artiste à partir de sa pratique et de sa collection d'objet. Grâce à ce moment, l'artiste instaurait

un jeu entre ce qui était montré dans la vidéo et ce qui était réellement ingérable pendant le repas. En effet, si je prends l'exemple des deux kakis et du citron entiers, présentés dans le chapitre correspondant au « *Smoothie* de l'orang-outan », il est facile d'imaginer qu'avant d'être mixés, les fruits ont été pelés. Une certaine forme d'incongruité pouvait donc venir perturber la dégustation du spectateur. En effet, si l'on imagine que l'artiste a réellement joué avec les ingrédients, posé les mets sur des briques ou manipulé des blancs en neige entre les pages d'un livre, un sentiment de dégoût était susceptible de s'installer car ce sont des actions incongrues qui ne sont pas des actions culinaires habituelles.



Ines Lechleitner, *Eat The Film !*, détails, projection culinaire expérimentale, Berlin, Entretempo Kitchen Gallery, 23 janvier 2016. Photos © Amadeus Lindemann, Entretempo Kitchen Gallery. Source : site d'Ines Lechleitner.



Ines Lechleitner, *Eat The Film !*, détail : « Revolution soup », Berlin, Entretempo Kitchen Gallery, 23 janvier 2016

Ines Lechleitner, *Eat The Film !*, détail : « Memory strudel », Berlin, Entretempo Kitchen Gallery, 23 janvier 2016

Je remarque également, en voyant les photographies qui restent de cet instant, que les mets étaient dressés de façon assez simple : le *smoothie* était présenté dans des verres, la soupe et l'île flottante dans des bols et le *strudel* sur une assiette blanche. Ainsi, la présentation était voulue sans effet de style et sans éléments superflus qui auraient perturbé la lecture du plat et, par conséquent, le propos de l'artiste. Ines

Lechleitner, aidée par Claudia de le Torre⁶⁰⁰, artiste avec laquelle elle collabore souvent, s'était elle-même chargée de la préparation des mets. Le service en salle était assuré par le personnel de la galerie qui devenait, pour l'occasion, un espace intermédiaire, à la fois lieu d'art et de cuisine. L'expérience synesthétique proposée par les agencements incongrus d'Ines Lechleitner dans sa vidéo était complète lors de cet instant : tous les sens ainsi que tous les médiums étaient évoqués et convoqués dans ce moment conçu comme une synthèse de l'ensemble du travail de cette artiste autour du projet *Sense Correspondence* et dont *Eat The Film !* était la conclusion.

c / Hommages et mémoire

Les différents travaux d'Ines Lechleitner abordés jusqu'à présent mettent en avant la question de la correspondance entre différents sens et moyens d'expression par jeux d'associations à partir d'objets reçus des différents invités ayant répondu à sa lettre, point de départ d'une proposition artistique. Ils mettent aussi en avant la question de la mémoire et du souvenir puisque, d'une part, l'artiste cuisine des plats traditionnels de son enfance et, d'autre part, elle convoque des éléments ayant déjà servi dans d'autres de ses projets, en les redécouvrant et en les réactivant comme si elle entreprenait une archéologie de son propre travail. D'autres travaux de l'artiste, également construits par associations d'idées en « cuisinant » des objets ou des faits de façon quasi anthropologique, vont dans ce sens et sont élaborés comme des hommages ou font appel à la mémoire historique ainsi qu'à celle du spectateur. Contrairement aux œuvres précédemment étudiées dans la partie dédiée au projet *Sense Correspondence*, ces travaux rassemblent avant tout des éléments extérieurs à la collection de l'artiste, s'émancipant ainsi de la règle du jeu qui l'amenait à devoir répondre aux différents contributeurs.

Pour introduire cette idée d'hommage, je prendrai l'exemple d'une proposition particulière faite par l'artiste. En 2012, environ deux semaines après le vernissage d'une exposition personnelle, intitulée « Objets reposés »⁶⁰¹ et présentée

600 Elle a notamment collaboré au projet *Walverwandtschaft*, un projet mettant en scène le savon, à partir du recueil *Le Savon* de Francis Ponge. Voir la discussion que nous avons pu avoir autour de ce projet : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.48-50.

601 Pour plus de détails sur cette exposition, voir : <http://ineslechleitner.com/works/objets-reposes.html>, site consulté le 14 juin 2019. Voir également les propos de l'artiste à ce sujet : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.51-53.

au M_Museum à Louvain en Belgique, Ines Lechleitner proposa *Starters for Sol*. Il s'agissait du service sur un plateau de petits gâteaux au citron et à la confiture, recouverts de glace royale. Ces mets furent présentés le soir du vernissage d'une exposition rétrospective dédiée à Sol LeWitt, intitulée « Colors », le 19 juin 2012. Ces amuse-gueules étaient conçus comme un hommage à



Ines Lechleitner, *Starters for Sol*, proposition culinaire, Louvain, M_Museum, 19 juin 2012. Source : site d'Ines Lechleitner.

Sol Lewitt puisqu'ils reprenaient les différentes structures singulières réalisées par l'artiste minimal et dont Ines Lechleitner avait proposé une interprétation sous forme de sculptures en papier mâché figurant dans son exposition et activés, manipulés lors d'une performance intitulée *Poem to Be Sung - An Ode to Sol LeWitt and Two Wooden Sculptures*⁶⁰², qui avait eu lieu le 7 juin 2012. Pour l'artiste, il s'agissait de reprendre les « quatre structures, des formes géométriques qui [...] étaient les quatre éléments de base de son vocabulaire »⁶⁰³ et de les transposer sous forme de gâteaux, « offrandes à Sol Lewitt ».

Ces multiples comestibles peuvent être considérés comme une extension culinaire de son exposition, sous la forme de ce qu'on pourrait appeler un truisme : confectionner un mets représentant une œuvre, comme c'est le cas du *Mondrian Cake*, créé par la pâtissière Caitlin Freeman et servi au musée d'art moderne de San Francisco, est une pratique courante chez les pâtissiers, voire une interprétation littérale des relations entre art et cuisine. Ainsi, ils ne constituent pas une œuvre à eux seuls, dans le sens où ils sont liés aux autres pièces présentées et qui avaient été activées par l'artiste lors d'une performance le 7 juin 2012. Ces petites sculptures comestibles sont proposées à part et sont peut-être à considérer comme des objets culinaires, des miniatures pâtissières de vernissage et rien d'autre, puisqu'elles sont décontextualisées et éloignées du projet initial de l'artiste, mettant en avant la correspondance entre les arts et les sens. Proposées dans un autre contexte, comme lors de la performance du 7 juin, la valeur de ces objets et la finalité de cette proposition auraient sûrement été différentes, car contextualisées d'une autre manière, de façon plasticienne. Néanmoins, elles constituent un hommage

602 <http://ineslechleitner.com/works/poem-to-be-sung.html>, site consulté le 15 juin 2019.

603 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.52

au vocabulaire de Sol Lewitt, une célébration presque rituelle puisque liée à la tradition de cet instant particulier qu'est le vernissage.

Afin d'analyser plus en détail cette question de l'hommage et de la mémoire, j'analyserai à présent une pièce proposée par Ines Lechleitner au Centro de Arte Dos de Mayo (CA2M) dans le quartier de Móstoles à Madrid. Pour une exposition intitulée « PER/FORM »⁶⁰⁴, présentée du 23 mars au 21 septembre 2014, elle conçut un travail intitulé *2 Lions in 3 Steps*, en collaboration avec l'artiste madrilène Magdalena Dávila. Une performance fut présentée le 10 mai dans le cadre d'un programme de performances liée à l'exposition puis, une installation dérivée de cet instant fut laissée comme trace jusqu'à la fin de l'exposition. Cette œuvre se construit donc en deux temps.

La performance mettait en scène différents médiums et différentes actions de manière simultanée : la projection d'une vidéo documentaire montrant différents éléments liées aux recherches effectuées par Ines Lechleitner ; le service d'un *cocido madrileño*, mets typique de la région de Madrid, sorte de pot-au-feu composé de différentes viandes (poulet, saucisses, bœuf, lard, os) et de légumes (carottes et choux) et, en même temps, un mixage sonore en direct des sons de la cuisine de ce plat, deux actions réalisées par Magdalena Dávila ; et la réalisation d'un dessin à l'aveugle, synthèse de cet instant, exécuté par Ines Lechleitner. J'analyserai successivement ces différents éléments.

Premièrement, la vidéo est muette et dure vingt-six minutes. Elle montre plusieurs événements et faits marquants, portés plus ou moins par hasard à la vue l'artiste lors de sa visite de Madrid. Celle-ci était diffusée simultanément lors du service du plat et du mixage sonore. Cette vidéo montre différentes séquences filmées par l'artiste : une « marche de la dignité », manifestation contre le sentiment de mal-être en Espagne et pour le droit du travail ; des images liées aux funérailles d'un ancien premier ministre démocrate, Adolfo Suárez ; des séquences représentant les deux lions trônant devant le parlement espagnol ; ainsi que sa visite au musée du Prado amenant à sa découverte du tableau *El Dos de Mayo* de Goya. En fait, le point

604 Voir le catalogue de l'exposition sous forme .pdf : <http://ca2m.org/es/documentos/publicaciones/publicaciones-2014/catalogos-2014/824-catalogo-per-form/file>, site consulté le 13 août 2018. L'artiste me précisait qu'il ne s'agit pas véritablement d'un catalogue d'exposition puisque celui-ci avait été réalisé en amont des performances présentées dans ce cadre. En fait, chaque artiste invité avait carte blanche afin de proposer une contribution dans ce catalogue.

de départ de ce travail était le nom du Centre d'art, le « Dos de Mayo », référence directe au soulèvement du Dos de Mayo, contre les troupes napoléoniennes à Madrid en 1808 et que Goya représenta dans le tableau du même nom. Les deux lions filmés devant le parlement représentent d'ailleurs les deux généraux héros de cette révolte, Daoíz et Velarde. Au moment où l'artiste est arrivée à Madrid, il y avait ces manifestations

pour le droit du travail ainsi que l'enterrement d'Adolfo Suárez, événement dont elle avait eu connaissance dans l'avion qui se rendait à Madrid et dans lequel elle avait rencontré un politicien qui lui avait sous-entendu la nouvelle. Comme l'explique l'artiste, « ces deux événements étaient importants, avaient lieu au même moment et, d'un coup, ils sont rentrés dans mon travail. Tout simplement, *It happened*, c'est arrivé, ce n'était pas mon choix. C'était le hasard des recherches, c'était un moment très politique à Madrid ». Puisque le point de départ était le Dos de Mayo, un événement politique, elle décida donc de documenter ces autres événements entrés dans son travail par coïncidence, par hasard, par rencontres fortuites, et d'en faire une vidéo documentaire, synthèse de cet instant et de ses recherches. Celle-ci fonctionne par association d'idées et tente de relier le politique du Dos de Mayo à d'autres événements politiques de 2014.



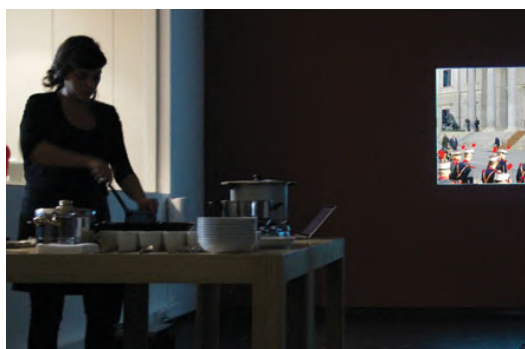
Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, performance avec Magdalena Dávila, détail : vue de la projection, Móstoles, CA2M, 10 mai 2014. Photo © Rosa Naharro, CA2M. Source : site d'Ines Lechleitner.



Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, performance avec Magdalena Dávila, détails : cuisine (gauche) et service (droite), Móstoles, CA2M, 10 mai 2014. Photos © Rosa Naharro, CA2M. Source : site d'Ines Lechleitner.

Les artistes, Ines Lechleitner et Magdalena Dávila, avaient préparé le *cocido madrileño* en amont, le midi précédant la performance qui avait lieu à 18h. Les sons de la cuisine de ce plat avaient été enregistrés encore plus en amont, lorsqu'Ines Lechleitner avait testé la recette chez elle. Ainsi, la performance culinaire consistait uniquement à servir le *cocido* et non en la cuisine de celui-ci qui demande, à l'instar d'un bœuf bourguignon, plusieurs heures de cuisson. L'artiste précisait au sujet de ce plat : « je me suis aperçue qu'il n'y avait pas de recette fixe. Chacun, chaque famille a sa propre recette du *cocido*. Chacun croit que c'est le plus traditionnel mais ils sont vraiment tous très différents. J'ai trouvé ça intéressant et j'ai décidé de faire ma propre version basée sur différentes recettes que j'ai trouvées »⁶⁰⁵. Ce qu'elle sous-entend avec la cuisine de ce plat, c'est la question de la transmission orale d'une recette traditionnelle dont il n'existe pas d'origine précise. Le choix du *cocido madrileño* n'est également pas anodin : pour elle, il s'agissait d'un « symbole de la guerre, un peu comme le résultat du combat mis dans l'eau »⁶⁰⁶, ce plat étant composé de morceaux de différentes viandes, de cartilage et d'os, symbolisant les membres perdus par les soldats au combat. Le spectateur est ainsi invité à consommer littéralement et métaphoriquement cette « boucherie », ce qui peut l'amener à une relecture de ce plat traditionnel ainsi qu'à un dégoût vis à vis de la guerre et de la violence de ces deux types d'abattoirs s'il établit le lien entre les différents éléments proposés par l'artiste. La question de la mémoire est ainsi posée d'une façon singulière, à travers la cuisine de ce plat et par la vidéo.

Lors de cette performance, en même temps que le service du plat, Magdalena Dávila réalisait un mixage en direct, à partir des différents sons enregistrés lors de la préparation « test » effectuée par Ines Lechleitner. Il s'agissait donc d'augmenter le moment du service et de la projection par les sons de la cuisine sans la présenter directement. En effet, le plat demandant un long temps de préparation, il était impossible de faire coïncider les



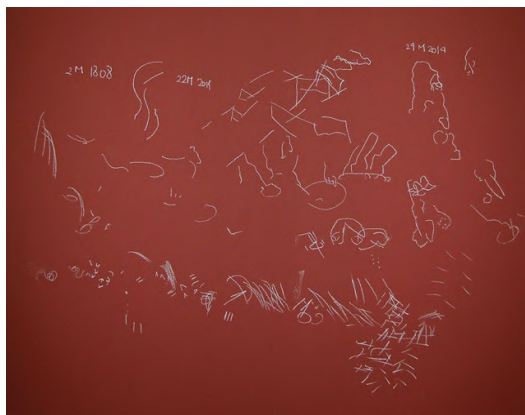
Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, performance avec Magdalena Dávila, détail : préparation du service et mixage des sons, Móstoles, CA2M, 10 mai 2014.

Photo © Rosa Naharro, CA2M. Source : site d'Ines Lechleitner.

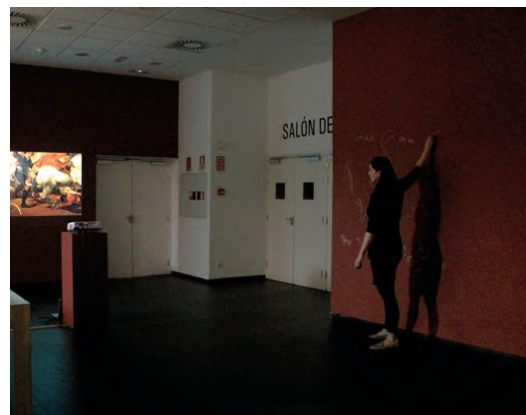
605 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.56

606 *Ibid.*

deux moments : la cuisine est, encore une fois, affaire de temporalité. Dans ces sons, figuraient également ceux des découpes de viandes et de légumes qui pouvaient évoquer une certaine violence et que l'on peut relier à la vidéo et au massacre du Dos de Mayo.



Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, détail : dessin mural, Móstoles, CA2M, 10 mai 2014. Photo © Rosa Naharro, CA2M. Source : site d'Ines Lechleitner.



Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, détail : réalisation du dessin mural à l'aveugle, Móstoles, CA2M, 10 mai 2014. Photo © Rosa Naharro, CA2M. Source : site d'Ines Lechleitner.

Enfin, pendant la performance, Ines Lechleitner réalisait un dessin mural à l'aveugle sur l'un des murs rouges de la salle à l'aide d'une craie blanche, comme une transcription de la performance en cours organisée sur trois niveaux : un représentait le son en bas, un autre la cuisine au milieu et un dernier la vidéo en haut. L'artiste développe cette technique de dessin à l'aveugle depuis plusieurs années. Pour elle, « c'est une pratique de dessin qui implique d'être-là, de regarder ce que l'on fait, de travailler avec l'instant. [...] Cette méthode consiste littéralement à tracer le lien avec ce que l'on voit dans l'environnement, c'est comme un trajet direct. [...] En fait, c'est une approche, une implication, un engagement avec ce que j'essaie de montrer »⁶⁰⁷. Elle compare ensuite cette technique de dessin à sa pratique de la photographie, par analogie : « si je prends une photo, je suis aussi complètement dans la situation, dans la relation avec celui que je photographie ou le sujet que je photographie. C'est au moment où ce rapport est assez fort que je vais prendre la

607 *Ibid.*, p.53. Dans ces pages Ines Lechleitner explique cette technique de dessin à main levée et à l'aveugle en prenant l'exemple d'un autre projet *H like Horses* réalisé avec Marion Mangelsdorf en 2012 repris sous la forme d'une performance, *Four to Two Feet*, avec Alice Chauchat en 2015 et 2016. Voir, *Ibid.*, p.53-55. Pour plus d'informations concernant ces deux pièces, voir les pages dédiées sur le site de l'artiste : <http://ineslechleitner.com/works/h-like-horses.html>, site consulté le 14 avril 2019, et <http://ineslechleitner.com/works/four-to-two.html>, site consulté le 15 avril 2019.

photographie, je ne suis jamais neutre, je suis toujours de l'autre côté. Je me mets toujours en danger sinon ça ne m'intéresse pas. [...] C'est plus ou moins la même chose mais avec une technique de dessin, j'ai un vrai rapport au sujet, il bouge et la tension monte en moi »⁶⁰⁸. Cette façon de dessiner correspond donc à un instantané, à une transcription en direct d'un événement éphémère qui se déroule devant ses yeux et devant ceux d'un public. Comme pour une photographie, ce dessin témoigne d'un instant qui « a été » et qui est révolu. Il serait en effet impossible pour l'artiste de reproduire à l'identique ce dessin car aucune présentation de performance n'est exactement la même.

Au sujet de cette pratique du dessin, développée en la présence des spectateurs, elle précise que « ça implique le public d'une autre manière. C'est très différent de l'acte de faire un dessin puis de le montrer accroché au mur. Les spectateurs sont là mais ça ne gêne pas car on est dans l'empathie, ils créent l'énergie pour le faire. Ça devient quelque chose d'un peu rituel quand ça marche, avec une tension, celle de quelque chose d'important qui a lieu. C'est plus général aussi : pour qu'une performance tienne le coup et que ça devienne intéressant, il faut cette tension, que ce soit chargé. [...] J'aime cette tension collective qui crée un espace pour faire quelque chose que je ne pourrais pas faire de la même manière sans la présence du public. [...] C'est le public qui participe au dessin, par l'atmosphère et l'énergie qu'il crée »⁶⁰⁹. En fait, les spectateurs ne participent pas véritablement à la construction de l'œuvre, ils inter-agissent avec elle, par leur présence et par leur consommation du plat, ce qui influence certainement la façon dont Ines Lechleitner construit son dessin, tout comme celle dont Magdalena Dávila mixe les différents sons.

Ainsi, cette performance complexe mettait en avant l'idée de la correspondance entre différents moyens d'expression (vidéo, cuisine, son, dessin), entre les cinq sens. L'objectif était de créer une histoire à partir d'éléments qui, même s'ils appartiennent tous à la culture madrilène, ne sont pas directement connectés entre eux. Ines Lechleitner souhaitait, comme dans les autres projets de la série *Sense Correspondance*, établir des liens, des connexions, afin de donner le sentiment que tout cela participe d'une même histoire locale globale, d'une mémoire collective. La cuisine est convoquée pour son aspect culturel, dans le sens où le *cocido madrileño* est un plat traditionnel et historique que les personnages figurant sur le tableau *El Dos de Mayo* de Goya avaient certainement déjà mangé, et que l'on mange encore aujourd'hui. Elle fait également le lien entre ce tableau représentant une boucherie

608 *Ibid.*, p.53-54

609 *Ibid.*, p.55

de manière métaphorique et ce plat de viandes qui contient différentes pièces de boucherie. Elle permet enfin de rassembler des individus en attirant l'attention sur une histoire commune, recomposée par l'artiste à partir de différents éléments de l'ordre du documentaire. Enfin, cette façon de faire est encore une fois à rapprocher de la méthode quasi-anthropologique de Peter Kubelka, dans le sens où elle permet de raconter une histoire traitant de différentes problématiques et faits de société.



Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, installation, Móstoles, CA2M, 2014. Photo © Rosa Naharro, CA2M. Source : site d'Ines Lechleitner.

À la demande de la commissaire Chantal Pontbriand, Ines Lechleitner transforma ensuite cette performance sous la forme d'une installation qui resta jusqu'à la fin de l'exposition. Elle contenait le dessin mural, une version augmentée de la vidéo contenant le mixage sonore, ainsi qu'un dépliant contenant une reproduction du tableau de Goya. La performance éphémère est devenue une installation qui présente donc les recherches effectuées par l'artiste ainsi que les traces de la performance, d'un instant révolu.

Pour conclure sur cette question de la mémoire, un des derniers projets d'Ines Lechleitner a attiré mon attention. Il proposait une approche différente de l'expérience synesthétique, en lien avec la mémoire visuelle, olfactive et gustative du spectateur. Ce dernier s'intitule *Color Correspondence*⁶¹⁰ et fut présenté dans le cadre de la *Food Art Week* de Berlin au centre culturel Musikbrauerei le 14 juillet 2017. Cette performance, expérimentale et synesthétique, était conçue pour six personnes : l'artiste et cinq spectateurs. L'idée était de les inviter à venir sentir et/ou goûter différentes préparations, assis autour d'une table afin de favoriser les échanges. Le matériel de cette performance se composait de différents éléments : quatre parfums contenus dans de petits flacons et créés par le chimiste et parfumeur Ugo Charron ; quatre transpositions culinaires de ces parfums réalisées par Ines

610 <http://www.ineslechleitner.com/works/color-correspondence.html>, site consulté le 13 avril 2018.

Lechleitner ; un code couleur en forme de cercle développé en 1940 par Erich Lechleitner, peintre et arrière-grand-oncle de l'artiste ; et, enfin, un questionnaire auquel devaient répondre les participants.

La performance se déroulait en quatre temps correspondant chacun à un parfum et à un mets. Chaque temps suivait l'ordre des différentes questions posées aux participants. Premièrement, ils devaient sentir le parfum en le vaporisant sur une touche de parfumeur (petite lamelle de papier) puis le décrire sur le questionnaire avec leurs mots, l'associer à des souvenirs, à des sons, à des images ou encore à des sensations. Chacun des quatre parfums correspondait, selon le parfumeur, à quatre couleurs. Ensuite, ils devaient choisir la couleur que leur évoquait cette odeur et sélectionner celle qui s'en rapprochait le plus dans le code couleur proposé par l'artiste. Deuxièmement, Ines Lechleitner donnait à chacun un « composant pour la bouche » qui, comme elle le précisait, « n'était pas fait pour nourrir mais pour créer des sensations »⁶¹¹. Il s'agissait de petites quantités, de bouchées données à déguster et qui étaient une traduction de l'odeur du parfum et donc de la couleur que l'artiste associait à ce parfum. Par exemple, comme l'expliquait l'artiste, « la première bouchée était une purée à base de courgettes, de crème fraîche, de pommes, de poires, de safran et de sel associée à la couleur jaune. La deuxième des haricots verts salés avec une sauce à la framboise » qui se situait plutôt « du côté d'une odeur rose/violet » ou



Ines Lechleitner, *Color Correspondence*, performance synesthétique expérimentale, Berlin, Musikbrauerei, juillet 2017. Photo © Wataru Murakami. Source : site d'Ines Lechleitner.



Ines Lechleitner, *Color Correspondence*, détail : haricots verts sauce framboise, Berlin, Musikbrauerei, juillet 2017. Photo © Wataru Murakami. Source : site d'Ines Lechleitner.

611 *Ibid.*, p.60

Néanmoins, dans ce contexte artistique, l'application commerciale n'est pas l'objectif et le participant n'est pas considéré comme un client ni comme un usager. Il inter-agit avec le programme prévu par l'artiste, qui est présente à la table pour dérouler son propos sous forme de performance et donner les instructions. Même si la réponse du participant ne relève plus seulement d'un choix binaire car, au-delà de sentir ou de ne pas sentir, de goûter ou de ne pas goûter, le questionnaire lui permet d'exprimer librement son ressenti, il est cependant guidé du début à la fin. Le participant coopère sans toutefois pouvoir modifier le processus. Cette situation programmée par Ines Lechleitner semble ainsi offrir, au premier abord, plus de liberté au participant. Cependant, ce participant est plutôt ce que j'appellerai un « inter-actant », dans le sens où il se saisit des différents objets et du processus mis à disposition sans pouvoir réellement influencer la construction de l'œuvre : sa réponse au questionnaire, bien qu'ouverte, est prévue dans le dispositif mis en scène par l'artiste. Le terme « participant » n'est donc ici présent que pour définir un spectateur qui « prend part » à ce dispositif sans pour autant influencer les décisions de l'artiste et donc l'œuvre.

Concernant ce projet, l'artiste insistait sur le fait que « le plus grand défi était de trouver comment entrer dans un rapport d'échange sur l'expérience [...] de rentrer dans un échange verbal afin que ceux qui ont fait l'expérience trouvent des mots, que ça devienne une expérience collective »⁶¹³, comme un cercle d'échange dont l'artiste fait également partie. Elle précise également que quelque chose a changé dans son approche, en faisant une sorte de bilan de son travail lors de notre discussion : « je travaille depuis des années en me focalisant sur l'échange entre les sens, le fait d'avoir différentes perceptions sensorielles qui se rencontrent mais qui sont aussi perçues séparément, l'idée étant de créer une conscience par rapport à ça. Mon but n'est jamais de tout mettre ensemble, le concept de *Gesamtkunstwerk*, l'idée que tout soit ensemble, le film, la musique, le son et la bouche, ça m'a toujours gêné. L'idée orgasmique de l'œuvre, chez Nietzsche par exemple, ça ne m'intéresse pas tellement. En fait, j'aime bien quand les choses restent à discerner, qu'on puisse sentir les choses une à une et les mélanger sans pour autant qu'elles ne se superposent. C'est plutôt le contraire, comme un tissu coloré qu'on défait : on sépare les couleurs et on les voit toutes ensemble et séparément à la fois mais on peut aussi voir quelles autres structures elles pourraient donner ensemble. Que l'on voie le processus, ça m'intéresse toujours. J'aime bien ce type de participation, décomposer puis composer, s'écouter soi-même, comment on sent les choses.

613 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.62

Comme ça, on peut créer son expérience, ce n'est pas fixe, ce n'est pas clos. Je n'aime pas les choses fermées, donner des choses à voir sans qu'il y ait un retour. C'est souvent ça dans le contexte de l'art contemporain, il y a très peu d'échanges sur ce qui se passe : tu fais ton truc, tu le laisses là, on ne sait pas ce que les gens en pensent en fait »⁶¹⁴. Ce qu'Ines Lechleitner met en avant dans ces quelques phrases, c'est une conception nouvelle de l'art contemporain, basée sur l'échange entre les différents acteurs, plus particulièrement entre l'artiste et le spectateur. Ce dernier devient un acteur et son retour sur l'œuvre fait partie intégrante de l'œuvre. Ce type d'œuvres semble se situer dans un espace intermédiaire, entre art et marketing. Le spectateur devient un usager invité à donner son avis sur un produit. Néanmoins, la finalité reste artistique puisque ces tests n'ont pas vocation à être utilisés à des fins commerciales ou scientifiques.

Pour conclure sur cette partie relative au travail d'Ines Lechleitner, je commenterai quelques idées de Chantal Pontbriand, critique d'art et commissaire qui invita Ines Lechleitner à proposer *2 Lions in 3 Steps* au CA2M à Madrid en 2014 et avec laquelle elle collabora pour la rédaction d'un article dans son ouvrage monographique, *The Imagines*, publié en 2012.

L'auteure précise que « le monde de Lechleitner se présente comme une exploration en cours de l'Autre. En général, cela peut être dit du processus artistique en lui-même dans plusieurs cas. La particularité ici est que le processus est souvent mené de manière collective. Le but n'est pas de créer un travail collectif unifié, mais plutôt de mettre ensemble des idées, des concepts, et des "choses" telles qu'elles émergent, à la manière d'une collection, d'une action collective, ou d'une présentation. Cette action ou présentation peut être vue comme une *inter-action*, une action qui se situe entre soi et l'Autre, ou l'Autre et soi »⁶¹⁵. L'auteure pose ici la question de l'inter-action que j'ai déjà commentée dans la deuxième partie de cet essai en lien avec des propos de Pierre-Damien Huyghe qui précisait que l'« inter-activité [...] se présente comme méthode d'accès à un visible qui, sans elle, ne se

614 *Ibid.*, p.63

615 Chantal Pontbriand, « To Make an Image », in Ines Lechleitner, *The Imagines*, Berlin, Sternberg Press, 2014, p.76. Traduit de l'anglais : « Lechleitner's world presents itself as an ongoing exploration of the Other. In general, this can be said of the artistic process itself in any instances. The particularity here is that this process is often carried out in a collective manner. The aim is not to create one unified work, but rather it is to bring together ideas, concepts, and "things" as they emerge, either in the manner of a collection, in that of a collective action, or presentation. This action or presentation can be seen as an inter-action, an action that lies between the self and the Other, or the Other and the self ».

dévoilerait pas »⁶¹⁶. L'inter-activité est donc une méthode qui est employée par Ines Lechleitner afin de construire ses œuvres. Cependant, dans son travail, l'inter-action ne concerne pas uniquement le système d'échange entre une œuvre programmée par l'artiste et le spectateur au moment de sa présentation. En effet, l'inter-action semble surgir à tous les niveaux dans le processus mis en place par Ines Lechleitner : entre sa lettre d'invitation et les contributeurs, entre leurs différentes réponses et leur « cuisine » par l'artiste, entre les sens et les disciplines, entre des objets extérieurs et le mixage qu'elle en fait, entre elle-même et ces Autres.

Chantal Pontbriand continue : « Qu'est-ce que faire une image ? Le travail d'Ines Lechleitner nous plonge dans cette vaste question [...] La fabrication d'une image correspond au désir de *traduire* le monde en quelque chose d'autre que lui-même et de communiquer ce résultat à l'autre »⁶¹⁷. En somme, ce que Chantal Pontbriand appelle « image » dans le travail d'Ines Lechleitner est un « troisième langage »⁶¹⁸ qui se situe entre celui de l'artiste et celui de l'Autre, humain, animal ou chose qu'elle a interpellé et qui l'a interpellé en retour. Cette image peut être une vidéo, une série de photographies ou encore une performance. Elle se situe « entre » son langage et celui de l'Autre et est organisée comme une réponse à un dialogue entre plusieurs organes, au sens organisationnel du terme. L'artiste utilise d'ailleurs à plusieurs reprises l'adjectif « organique » pour décrire sa méthode de travail⁶¹⁹. En fait, il serait plus juste de parler de « synthèse » pour qualifier ces réponses sous forme d'œuvres proposées par Ines Lechleitner. Toute œuvre présentée par l'artiste est donc la synthèse d'échanges entre différentes parties ou composantes, objets matériels ou immatériels (dessins, sons, textes, images, etc.), rencontres avec l'Autre (connu ou inconnu, humain ou animal), entre des pratiques (cuisine, photographie, science, etc.) et entre les sens. La cuisine apparaît donc ici comme l'une des composantes d'une réponse à un système mis en place avec méthode. Elle est aussi un vecteur, un moyen de véhiculer cette façon de faire, cette méthode interactive, et de la présenter à un public.

616 Pierre-Damien Huyghe, *op. cit.*, p.78

617 *Ibid.*, p.76. Traduit de l'anglais : « What is to make an image ? Ines Lechleitner's work plunges us into this daunting question. [...] The making of an image corresponds to the desire to *translate* the world into something other than itself and to communicate the outcome to the other ».

618 *Ibid.*, p.87. Traduit de l'anglais : « third langage ».

619 Voir par exemple : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.50

3 / Laurent Duthion : circonstances culinaires et scientifiques

Afin de montrer la diversité des pratiques plasticiennes de la cuisine, je poursuivrai cet essai à travers un dernier exemple. Celui-ci portera sur le travail de l'artiste Laurent Duthion⁶²⁰. Titulaire d'un Master en Histoire de l'Art de l'Université de Rennes, il a toujours été intéressé par les sciences dites « dures », en témoigne une formation en biologie entreprise en double cursus au début de ses études. N'étant jamais passé par une formation en école de Beaux-Arts, son travail s'est construit au fur et à mesure de son parcours universitaire, de façon que je qualifierai d'autodidacte. Il n'a pas non plus de formation professionnelle de cuisinier, sa pratique de la cuisine étant avant tout domestique même si elle devient parfois expérimentale, très influencée par la cuisine moléculaire, notamment pour la conception de ses œuvres, comme je le montrerai. Une des caractéristiques de son travail est de placer au cœur de ses œuvres la question de la substance, tout en privilégiant la réception synesthétique du spectateur, à travers les sens du goût, de l'odorat et de la vue. De façon générale, l'artiste décrit sa pratique comme un « travail d'exploration de la réalité, de la notion de réalité en elle-même. À la fois pratique et théorique. Je crois que la réalité est à la fois pratique et théorique fondamentalement. Ce serait un système de découverte, d'exploration de cet ordre ». Il continue : « [...] mon travail est basé beaucoup plus sur la transformation que sur la représentation. C'est aussi le principe de transformer la fonction de l'art : si l'art consiste à représenter ou redoubler le réel, ça ne m'intéresse pas du tout. Il faut créer des différences et que ces différences puissent s'incorporer au réel »⁶²¹. Ces quelques phrases présentent avant tout le vocabulaire utilisé par l'artiste : « exploration de la réalité », « découverte », « transformation », « incorporation », sont des expressions et des mots qui reviennent souvent dans ses paroles.

J'analyserai le travail de Laurent Duthion en trois temps. Il s'agira premièrement de comprendre en quoi la science et la physiologie l'ont amené à s'intéresser de près à la cuisine. Deuxièmement, j'étudierai ce que l'artiste appelle des « circonstances culinaires », sortes d'installations présentées comme des buffets. Enfin, en lien avec la pratique d'autres artistes, je commenterai un autre « faire plasticien » que développe Laurent Duthion : une pratique plasticienne de la culture et du jardinage.

620 Laurent Duthion est un artiste français né en 1972. Il vit et travaille aujourd'hui à Rennes. Pour un panorama de ses travaux, voir le site du réseau Documents d'Artistes Bretagne (DDAB), <http://ddab.org/fr/oeuvres/Duthion>, site consulté le 15 février 2017, ou le site de l'artiste, <http://www.duthion.net>, site consulté le 15 février 2017.

621 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.70-71

a / Approcher la cuisine par la physiologie et les sciences dures

Comme le souligne l'artiste, l'entrée du culinaire dans sa pratique s'est faite par étape. Deux œuvres, selon moi, marquent cette entrée.


En 2000, lors d'une exposition intitulée « Économie de pesanteur » au Bon Accueil, lieu d'art contemporain à Rennes, il présente un *moule à bouche*, une œuvre dont la recette est présentée sur le site web Le Terrier, site de l'artiste L.L. de Mars⁶²². Cette œuvre, considérée comme un « truisme d'étudiant »⁶²³ par Laurent Duthion, consiste en l'ingestion par le public de moulages en chocolat de l'intérieur de la bouche de l'artiste lui-même, réalisé selon une recette allant de la prise d'empreinte à la confection de la bouchée en passant par la réalisation du moule. La recette présente des caractéristiques issues des recettes de cuisine traditionnelles mais également des sciences dures par l'utilisation d'un vocabulaire évoquant les techniques de moulage utilisées par les dentistes (« symétrie », « espace dento-labial », « élastomère », « réticuler », etc.) ainsi que des illustrations organisées sous un mode scientifique mettant en avant un processus expérimental : en témoigne l'utilisation dans la légende du code « fig. » permettant dans le texte de renvoyer à l'illustration scientifique correspondante.

Le moulage est ici présenté à la fois comme une technique issue du domaine de la sculpture et de la dentisterie mais aussi dans de nombreux autres corps de métiers tels que la pâtisserie ou la confiserie. Cette œuvre incongrue est née dans un


Recette symétrique

Recette ponctuée du moule à bouche (fig.2 : moule de qualité alimentaire issu d'une gestation linguistique ayant associé le retournement sémantique du mot "bouche" à la réversibilité opératoire du processus de moulage) dont l'axe de symétrie approximatif est la surface interne de la bouche.


Matériaux nécessaires: alginat (à mélanger avec de l'eau tiède de préférence), élastomère de qualité alimentaire, chocolat de moulage

fig.1  1- la prise d'empreinte

Dans un premier temps, réalisez votre empreinte buccale - espace dento-labial compris - avec de l'alginat en prenant soins de serrer les lèvres tout en entrouvrant légèrement les mâchoires (fig. 1). Après durcissement du gel (1 à 3 min.), démoulez délicatement l'empreinte et essuyez-la.

fig.2  2- la réalisation du moule

Recouvrez l'empreinte avec l'élastomère afin d'obtenir un moule en forme de bouche. Prenez bien soin d'aménager une ouverture au niveau des dents. Laissez réticuler (8 à 12 heures suivant l'élastomère utilisé), démoulez et percez le palais d'un cerole de 2 cm de diamètre.

fig.3  3- la bouchée

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Une fois fondu, ouvrez le moule bien grand et faites-le couler dans la partie inférieure de la bouche. Rabattez la mâchoire supérieure et poursuivez le remplissage par le trou aménagé dans le palais. Laissez refroidir puis démoulez délicatement.

Bon appétit...

Laurent Duthion, « Recette symétrique » du *moule à bouche*, 2000.
Source : site Le Terrier.

622 <http://www.le-terrier.net/duthion/>, site consulté le 15 février 2017.

623 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.71

espace intermédiaire entre les disciplines, un espace de cuisine plasticienne modélisé sur un site *web* et concrétisé lors de l'exposition. Pour réaliser ce moulage, Laurent Duthion a utilisé de l'alginate, gélifiant souvent utilisé dans la cuisine moléculaire et permettant de réaliser des formes solides, afin de prendre l'empreinte de l'intérieur de sa bouche. L'élastomère, caoutchouc synthétique de qualité alimentaire, permet ensuite de réaliser le moule. Une fois l'élastomère réticulé, rigidifié, il est rempli de chocolat fondu puis refermé afin d'obtenir un moulage en chocolat de l'intérieur de la bouche de l'artiste.

Cette recette, incongrue voire farfelue, rappelle celles rédigées par les futuristes italiens, notamment en ce qui concerne l'utilisation d'un vocabulaire scientifique et la plasticité de la forme donnée au mets grâce à une technique issue de la dentisterie, une discipline scientifique. Par exemple, l'utilisation du mot « réticuler » fait penser à la recette *Réticulés du ciel* proposée par l'aérosculpteur Mino Rosso et commentée dans la deuxième partie de cet essai⁶²⁴. En chimie, la « réticulation » est la « transformation partielle ou totale d'un réseau chimique linéaire en un réseau tridimensionnel plus rigide, au cours d'une réaction de polymérisation »⁶²⁵ et plus largement, il s'agit d'une organisation en forme de réseau, notamment en ce qui concerne le vivant. En architecture, l'adjectif « réticulé » signifie « qui est constitué d'éléments assemblés donnant l'aspect d'un treillis, d'un damier »⁶²⁶. Ainsi, ce terme semble avoir un double sens, à la fois scientifique et artistique. Peut-être que le futuriste pensait déjà à ce double sens, le complexe *Réticulés du ciel* étant une construction quasi-architecturale construite en réseau. Cela reste difficile à dire. Il est cependant certain que Laurent Duthion joue sur cette double définition du verbe « réticuler » puisque sa recette mélange les deux aspects.

Enfin, ce travail est à mettre en relation avec les différents moulages que Laurent Moriceau a réalisés dans les mêmes années, autour de la question métaphorique de l'anthropophagie, l'artiste proposant de manger son corps transformé en différentes pièces pâtisseries. Cependant, le *moule à bouche* de Laurent Duthion ressemble encore davantage à une blague, dans le sens où manger une bouche est un acte humoristique, dégoûtant pour certains, sensuel pour d'autres.

624 Voir p.145.

625 <https://www.cnrtl.fr/definition/r%C3%A9ticul%C3%A9>, site consulté le 14 août 2017. Cette définition datant de 1973, les futuristes n'avaient donc pas accès à cette technique précise mais à une définition plus large.

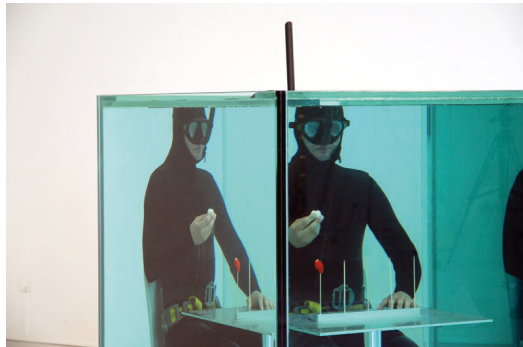
626 *Ibid.*

Un autre travail de Laurent Duthion marque, selon moi, son entrée dans une pratique de l'ordre du culinaire. En 2001, il entame un travail autour de la rétro-olfaction, en collaboration avec un plongeur, Nicolas Hadjitournos, ami de l'artiste. Il réalise *Aquarhine*, œuvre présentée pour la première fois sous la forme d'un prototype lors de l'exposition « Symétrie de Dilatation » à la galerie du Douvren à Trédrez-Locquémeau dans les Côtes-d'Armor. Ce prototype se présentait sous la forme



Laurent Duthion, *Aquarhine*, détail : test du tuba nasal en préparation de l'exposition à la galerie du Douvren, 2001. Source : blog de Laurent Duthion.

d'un masque de plongée muni d'un tuba nasal, ainsi modifié afin que l'on ne puisse inspirer et expirer que par le nez une fois sous l'eau. Ce masque permet donc à la personne qui le porte d'avoir la bouche dégagée, contrairement au tuba traditionnel qui implique l'utilisation de la bouche pour inspirer et du nez pour expirer. Ainsi, il peut sentir les arômes de ce qu'il goûte sous l'eau. Néanmoins, à cette époque, ce masque ne pouvait être utilisé en condition lorsqu'il était présenté car aucun dispositif subaquatique n'avait encore été créé et ne faisait partie de l'œuvre.



Laurent Duthion, *Aquarhine*, dispositif expérimental et expérimentation, Rennes, La Criée, 2008. Photos © Benoît Mauras, La Criée. Source : site de Laurent Duthion.

Il fallut attendre quelques années pour que ce projet se concrétise en une performance mettant en scène l'utilisation de ce masque sous l'eau dans l'espace d'exposition. Plusieurs représentations de cette performance eurent lieu en 2008 au

centre de La Criée à Rennes lors de l'exposition « Coefficients de réalités »⁶²⁷ puis à la Maison de la Culture de Nevers et de la Nièvre, la même année lors de l'exposition « Une réalité n'est pas le résultat d'un processus démocratique », réalisée dans le cadre de la Fête de la Science. Dans les deux cas, cette performance mettait en scène ce même plongeur, Nicolas Hadjitournos, s'immergeant dans un aquarium assez grand pour contenir une chaise fixée face à une table basse sur laquelle était posée le masque et un présentoir muni de quatre piques au bout desquelles différents aliments étaient enfoncés. Le plongeur, équipé d'une ceinture lui permettant de résister à la poussée d'Archimède, devait s'asseoir sur la chaise, mettre le masque et manger les quatre bouchées l'une après l'autre. Les aliments proposés à l'ingestion étaient simples : un morceau de fromage, une fraise, un champignon et de la *bresaola*, charcuterie italienne de viande de bœuf. Je remarque également que, depuis ce temps, le titre *Aquarhine*, évoquant le nom d'un médicament à base d'eau purifiée permettant de nettoyer les muqueuses nasales⁶²⁸, désigne à la fois le masque lui-même et la performance qui l'inclut. Cette sculpture devenue performance n'est pas praticable par le public, qui se contente de regarder la scène sans pouvoir expérimenter l'œuvre. Celle-ci ne fait pas intervenir de préparation culinaire puisque ne sont présentés que des aliments bruts. La cuisine est donc absente de ce dispositif même si l'ingestion proposée au plongeur met en avant la question du goût reliée à celle de l'odorat. Ainsi, je dirai qu'il s'agit d'une œuvre mettant en avant des caractéristiques de l'ordre du culinaire. Néanmoins, lors d'une discussion, l'artiste m'expliquait que l'aquarium contenait un peu de chlore, comme une piscine afin que l'eau ne croupisse pas durant l'exposition, ce qui devait ajouter un goût désagréable pour le plongeur lors de l'ingestion. Cette performance semble marquer l'entrée du culinaire dans la pratique de Laurent Duthion, une entrée qui s'est faite progressivement à partir de considérations physiologiques mettant en avant, entre autres, la relation entre le goût et l'odorat.

Concernant son travail sur l'odorat, Laurent Duthion a très peu travaillé l'odeur de façon autonome. Comme il l'explique : « l'odeur, c'est quelque chose que j'intègre à d'autres éléments, je n'ai pas envie de ne montrer qu'une odeur, qu'un parfum. J'ai travaillé très peu sur une seule odeur : j'ai ramené une odeur d'Antarctique à l'époque

627 Voir les vidéos montrant les expérimentations de l'*Aquarhine* : à Rennes, <https://vimeo.com/62778490>, ou à Nevers, <https://www.youtube.com/watch?v=9kzryim1aY8>, sites consultés le 15 mai 2018.

628 *Aquarhine* vient du préfixe latin *aqua* signifiant « eau » et du mot grec *rhinos* signifiant « nez ».

et j'en ai fait un parfum »⁶²⁹. Dans ces quelques lignes, l'artiste fait référence à un parfum nommé *Gaz Adélie* qu'il a présenté en 2007 dans un vaporisateur à poire à disposition du spectateur lors de plusieurs expositions, au retour d'une résidence d'artiste effectuée en Antarctique. En fait, il s'agissait d'une odeur capturée en Terre Adélie à proximité de manchotières, lieu où vivent des colonies de manchots, puis reproduite de manière synthétique dans les laboratoires de l'IFF (International Flavors and Fragrances), entreprise qui fabrique des parfums ainsi que des arômes pour l'industrie agroalimentaire. Ce projet n'est donc constitué que d'une seule odeur qui donnera aussi naissance à un mets singulier que j'évoquerai plus loin dans cet essai.



Laurent Duthion, *Gaz Adélie*, odeur synthétique et flacon, 2007. Source : site de Laurent Duthion.

Laurent Duthion a également présenté un projet intitulé *La Forme d'une odeur* lors de l'exposition « L'invention de la réalité » présentée au Château d'Oiron du 26 octobre 2013 au 26 janvier 2014 et dont il sera question à plusieurs reprises dans cette partie, notamment puisqu'il s'agit d'une exposition monographique présentant les différentes facettes du travail de l'artiste. Au sujet de cette pièce, Laurent Duthion explique : « j'ai souvent manipulé le spectateur grâce à des odeurs. *La Forme d'une odeur* était, par exemple, une odeur fixée sur de la vaseline dans un microtube. Les gens la sentaient et ne vivaient pas du tout l'exposition comme ils auraient dû la vivre autrement. C'est un concept de modification des perceptions par l'odorat [...] »⁶³⁰. Sur le blog de l'artiste, il est précisé que cette odeur est « dominée par le géraniole » et que « cette molécule que l'on retrouve dans la rose ou l'ylang-ylang



Laurent Duthion, *La Forme d'une odeur*, vaseline, géraniole, huiles essentielles, microtube de 2 ml, plusieurs centaines d'exemplaires, Château d'Oiron, 2013. Source : site Documents d'Artistes Bretagne.

629 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.77

630 *Ibid.*

est connue expérimentalement pour ses vertus éveillantes »⁶³¹. Dans un texte présent dans le catalogue suivant l'exposition au Château d'Oiron, Véronique Boucheron, commissaire et chercheuse indépendante, nous parle de cette expérience au gré de sa visite de l'exposition et de ses commentaires sur les différentes pièces présentées par l'artiste. Dans ce texte, l'auteure convient, en reprenant le vocabulaire de l'artiste, que « le plus petit dénominateur commun entre l'art et la science pourrait bien être l'expérience voire l'expérimentation, notion fondamentale et privilégiée par l'un et l'autre pour tenter de saisir le monde. Mais aussi pour mieux le transformer, le modeler à sa guise »⁶³². Cette expérience, *La Forme d'une odeur*, semble être un bon exemple pour démontrer cette hypothèse dans le sens où cette expérimentation proposée au spectateur, permet de modifier la réalité de sa visite de l'exposition et du château. Véronique Boucheron relie également cette expérience à d'autres formes créées par l'artiste : des masques privant le spectateur de la vue lui permettant de se concentrer sur le sens de l'odorat⁶³³, autres travaux sur la modification synesthétique des expériences et perceptions sensorielles.

Il n'est pas rare que certains artistes se mettent à travailler à partir de la cuisine, en traitant tout d'abord la question de l'olfaction. Ainsi, ce travail autour de la question de l'odorat développé par Laurent Duthion est à relier avec celui d'autres artistes, comme Julie C. Fortier⁶³⁴ par exemple.

631 <http://duthion.blogspot.com/2013/11/la-forme-dune-odeur.html?q=la+forme+d%27une+odeur>, site consulté le 7 mai 2018.

632 Texte présent dans l'ouvrage numérique, catalogue d'exposition « L'invention de la réalité » sous forme .pdf. Voir : Véronique Boucheron, « L.D., le maître du lointain château », in http://www.duthion.net/doc/laurent_duthion_oiron_fr.pdf, p.41, site consulté le 18 mai 2018.

633 Voir, par exemple : le *1er Transcepteur*, masque olfactif et musical praticable, <http://www.duthion.net/transcepteur.html>, ou les *Solipses*, masques fermés aux odeurs extérieures, <http://www.duthion.net/solipse.html>, sites consultés le 10 décembre 2018.

634 <https://www.juliefortier.net/pdf/ecran.pdf>, book en ligne consulté le 12 avril 2015. Julie C. Fortier est une artiste née en 1973 à Sherbrooke au Québec, titulaire d'une maîtrise de l'École des arts visuels et médiatique de l'Université du Québec à Montréal. Fin 2016, dans le cadre du programme de recherche « Les cinq sens », co-dirigé par Valérie Boudier et Gilles Froger, et qui portait à ce moment-là sur « la dimension olfactive », l'artiste a été invitée à animer un workshop durant quatre jours avec des étudiants de l'ESÄ et du département Arts plastiques de Lille 3, à Tourcoing. Ce workshop était l'occasion de travailler à partir d'odeurs et de créer des œuvres qui mettaient en avant la dimension olfactive. Une restitution, sous la forme d'une exposition éphémère, eut lieu le jeudi 1er décembre 2016 de 16h à 18h à la Galerie Commune. Le vendredi 18 novembre 2016, l'artiste avait également proposé un repas à odeurs, co-construit avec les étudiants.

Le 24 août 2013, dans le cadre du projet de restaurant éphémère « CDD » initié par Tiphaine Calmettes et Baptiste Brévar⁶³⁵, elle proposa un repas-performance intitulé *Corporate* incluant odeur et mets. À l'entrée du restaurant, les trente convives étaient aspergés d'un parfum, nommé *Corporate*, mis au point par l'artiste et composé d'une quarantaine d'arômes, issus des préparations qui seront goûtées lors du dîner qui allait suivre, dont celui du poulet rôti ou de différents poissons, par exemple. L'artiste souhaitait, avec ce dispositif, mettre tous les participants au repas sur le même pied d'égalité, reprenant ainsi « une tradition arabo-musulmane qui consiste à asperger de l'eau parfumée sur



Julie C. Fortier, *Corporate*, parfum et repas-performance, détail : fiole de parfum et menu, restaurant éphémère « CDD », Paris, 24 août 2013. Source : portfolio de Julie C. Fortier.

la tête, le visage et les mains de ses invités avant qu'ils n'entrent dans la maison » visant à « abolir la différence olfactive véhiculée par l'étranger », le faisant ainsi « accéder au sein de la famille »⁶³⁶. L'idée de Julie C. Fortier était de jouer sur l'idée d'incorporation, comme le sous-entend le titre *Corporate*, « faire corps » : de l'intégration des convives, qui deviennent alors un corps de spectateurs homogène grâce à l'abolition des frontières sociales, à l'ingestion d'aliments et l'inhalation d'odeurs par le corps humain.

Le menu était construit comme est composé un parfum, en trois temps : note de tête, note de cœur et note de fond. Ces trois temps venaient rythmer le repas, comme le font les trois services traditionnels en France : entrée, plat, dessert. Néanmoins, le menu comportait une quinzaine de mets à déguster, l'éloignant

635 <http://cdd-lefestin.tumblr.com/>, site consulté le 12 avril 2015. Situé 2, rue Jacquard à Paris, « CDD » est un « restaurant éphémère croisant art et cuisine, inscrit dans la lignée des projets initiés dans les années 1970 par FOOD de Gordon Matta-Clark ou le Al' Cafe d'Allen Ruppertsberg ». L'idée était d'inviter des artistes à proposer des dîners : neuf repas eurent lieu entre le 7 août et le 24 août 2013. Tiphaine Calmettes est artiste. Elle développe une pratique autour du culinaire, mettant en avant l'absorption de différentes substances, notamment par la préparation et l'ingestion d'infusions. Voir : http://tiphaine.calmettes.syntone.org/calmettes_tiphaine_da_web.pdf, book en ligne consulté le 12 avril 2015.

636 <http://ddab.org/fr/oeuvres/Fortier/Page29>, site consulté le 12 avril 2015.

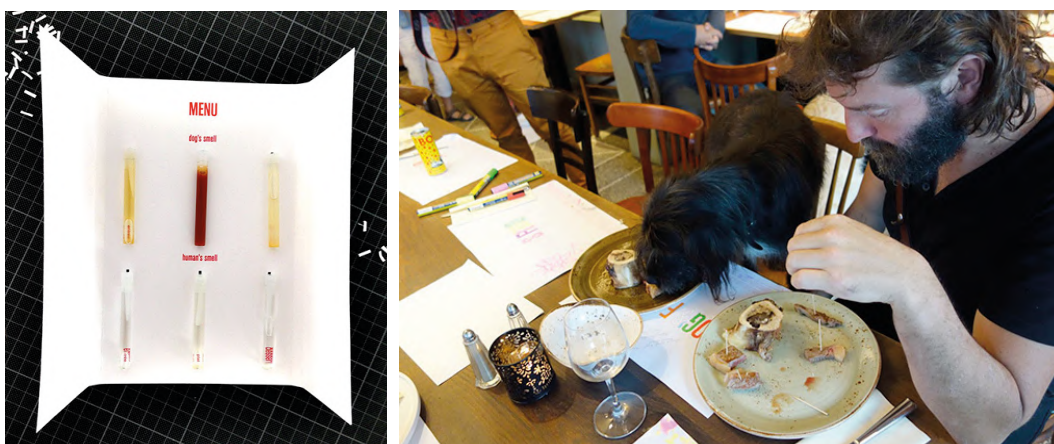
ainsi de la tradition. Cela est certainement dû au fait que la conception du parfum, complexe olfactif, précédait celle du culinaire. Ainsi, ce menu proposait des mets sous forme d'envois multiples en petites quantités, pratique récurrente dans la haute gastronomie. Une fiole contenant ce parfum était également accrochée à l'intérieur, au centre du menu, afin de mettre en avant la simultanéité des pratiques, celle de l'ingestion et de l'inhalation, goût et odorat étant liés. Cette approche est synesthétique, dans le sens où sentir certaines odeurs réveille d'autres sens, celui du goût dans le cas présent, et inversement, goûter rappelle les odeurs précédemment inhalées. Ce concept rappelle la simultanéité mise en avant dans l'*Aéroplat*, plat futuriste créé par l'aéropeintre Fillia, puisque qu'en même temps que les convives goûtaient les mets, un parfum était vaporisé dans leurs nuques, comme je l'ai expliqué dans la deuxième partie de cet essai.

Concernant la relation entre odorat et goût dans le travail de Julie C. Fortier, il me semble intéressant de prendre un autre exemple. En 2015, l'artiste est invitée par le collectif A Dog Republic dans le cadre de leur projet *Musée Promenade*, présenté lors de la cinquième édition de la Triennale d'art contemporain de Beaufort « Au-delà des Frontières », le long de la côte belge. Le 19 juillet, au restaurant « Belle de jour » situé à Ostende, elle propose *Dog's Food*, performance sous la forme d'un repas pour vingt maîtres accompagnés de leurs chiens, mettant en avant les différences de capacités olfactives et gustatives entre l'humain et le chien. Le chien étant un animal omnivore tout comme l'humain, elle réalisa un repas mettant en scène trois mets, selon l'organisation classique « entrée, plat, dessert » : une entrée de différentes céréales accompagnée de fenugrec germé et de quelques pousses de salade ; des morceaux de contre-filet de bœuf d'une célèbre boucherie locale, Dierendonk, accompagnés d'un os à moelle ; et une tarte Tatin, poivrons/carottes et patates douces, relevée de pistache et de myrtilles fraîches. Le repas avait été préparé « en tenant compte des besoin diététiques du chien », la plupart des ingrédients figurant dans les recettes des croquettes commercialisées, tout en « optant pour des ingrédients de qualité et de saison », préoccupation contemporaine liée à l'alimentation humaine. Le but de « rendre horizontale la relation entre le maître et le chien »⁶³⁷ en cherchant à combler les attentes des deux espèces.

Les chiens ne sachant pas lire, le menu se présentait sous la forme d'odeurs liquides, de parfums enfermés dans des tubes que chacun pouvait sentir à tout

637 <https://www.juliefortier.net/pdf/ecran.pdf>, p.27, site consulté le 12 avril 2015.

moment à l'aide de touches de parfumeur. Ces odeurs étaient différentes pour le chien et le maître, certainement créées selon les capacités olfactives respectives des deux espèces. En effet, comme le précise l'artiste : « le chien bénéficie en moyenne de 100 cm² de cellules olfactives contre 3 cm² chez l'homme. En revanche l'homme possède davantage de bourgeons gustatifs 9000 contre 1700 chez le chien. Le plaisir de manger, pour les chiens, passe essentiellement par l'odorat et pour l'homme davantage par la gustation et la mastication prolongée »⁶³⁸. Tout en mettant maîtres et chiens à la même table, l'artiste souhaitait ainsi insister sur ces différences physiologiques, non sans un certain humour : l'os à moelle est un mets autant apprécié par les deux espèces et commercialisé à la fois pour les chiens et pour les humains.



Julie C. Fortier, *Dog's food*, détail : Julie C. Fortier, *Dog's food*, performance culinaire, restaurant menu et parfums, restaurant « Belle de Jour », Ostende, 19 juillet 2015. Source : portfolio de Julie C. Fortier.
Source : portfolio de Julie C. Fortier.

Les mêmes plats étaient donc servis aux maîtres et aux chiens, ce qui permettait à l'artiste de jouer également sur un débat très contemporain : celui sur la notion de spécisme, soulevée par de nombreuses associations antispécistes prônant un lien d'égalité entre les humains et les animaux, telle que L214⁶³⁹, par exemple. Cette association a pour objectif de « repérer et tenter de faire sanctionner les pratiques illégales par des actions en justice » en ce qui concerne les conditions d'élevage et d'abattage notamment, de « démontrer l'impact négatif de la consommation de produits animaux [...] et proposer des alternatives » et de « nourrir le débat public sur la condition animale, soulever la question du spécisme, revendiquer l'arrêt de la consommation des animaux et des autres pratiques qui leur

638 *Ibid.*, p.34

639 Voir le site de l'association L214 : <https://www.l214.com/>, site consulté le 12 avril 2015.

nuisent ». Vouloir changer les mentalités en ce qui concerne les manières d'élevage et de consommation de viande animale me semble nécessaire. Toutefois, soulever la question du spécisme est, pourquoi pas, intéressante mais il me semble qu'il faut faire attention à ne pas tomber dans un extrémisme menaçant la liberté du consommateur. En effet, certains groupuscules, proches de ces idées, réalisent des actes de vandalisme de plus en plus fréquent envers des boucheries par exemple. De plus, il ne faut pas tomber dans une sorte de caricature qui pourrait s'avérer dangereuse pour les animaux eux-mêmes : par exemple, il existe aujourd'hui de nombreuses marques de croquettes *vegan* pour chat, ce qui pose question quant à ses besoins diététiques puisque celui-ci est carnivore⁶⁴⁰. Les chiens étant omnivores, cela pose moins de problèmes. Néanmoins, mettre sur un même pied d'égalité homme et animal permet à Julie C. Fortier de détourner cette idée de spécisme, tout en proposant quand même de la viande à l'ingestion.

Ainsi, Julie C. Fortier et Laurent Duthion traitent tous deux la question de l'odorat en lien avec le goût, en prenant en compte les aspects physiologiques des deux sens. Cependant, ils le font d'une manière différente : la première insiste sur les valeurs culturelles de l'odorat et du goût, le second utilise les odeurs afin de modifier la perception synesthétique du spectateur.

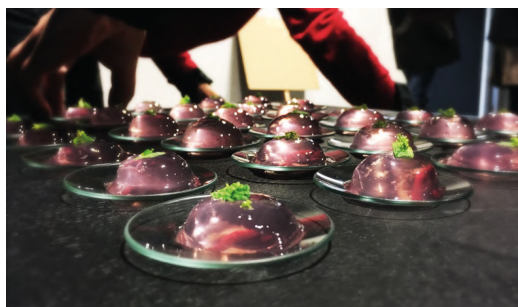
Au-delà de ces travaux mettant en avant le côté physiologique du goût et de l'odorat, Laurent Duthion s'intéresse aux différents domaines scientifiques dans la plupart de ses œuvres, notamment en ce qui concerne la notion de « substance ». En témoigne un travail présenté suite à une résidence effectuée pour les 50 ans de l'IUT de Rennes I et réalisé avec l'aide du département Chimie. Le travail résultant de ce partenariat, intitulé *Approximation Sagittaire*, fut restitué lors d'une exposition nommée « hexakis- », qui eut lieu du 13 au 24 mars 2017, dans l'espace d'exposition de la salle Le Diapason, gérée par le service culturel de l'Université de Rennes. Lors du finissage de l'exposition, soit le 23 mars vers 12h30 (précision qu'apporte l'artiste), fut servie une sorte de cocktail. Pour la circonstance, cette boisson fut présentée sous la forme d'une sphère dont la texture et la ductilité étaient analogues à celle d'un jaune d'œuf sorti de sa coquille et posé à plat. La sphère était posée sur un support composé uniquement d'un verre de montre, équipement de laboratoire

640 Par exemple, la marque de croquettes Forza® propose des croquettes *vegan* pour chat à base d'algues. Il est cependant précisé sur le paquet que de la viande doit impérativement être donnée à l'animal au moins deux fois par semaine.

utilisé pour différentes manipulations chimiques telles que l'évaporation d'un liquide ou la pesée d'une substance. Outre le fait qu'il utilise ce dispositif de présentation singulier déplaçant ici son rôle originel, le verre devenant un contenant alimentaire, l'artiste reprend également la technique de sphérification appliquée à une boisson alcoolisée, afin de créer un jeu de formes et de donner une texture à une boisson liquide. La sphérification est une technique de cuisine moléculaire qui « consiste en une gélification partielle qui permet d'encapsuler des gouttes de nourriture dans une membrane solide. Pour ce faire, les chefs cuisiniers utilisent deux additifs qui sont l'alginate de sodium et le lactate de calcium »⁶⁴¹. L'artiste s'empare de cette technique brute, « mise au point et popularisée en 2003 par le chef cuisinier Ferran Adrià », et cherche à exploiter les différents jeux qu'elle permet. La recette mise en scène par l'artiste est analogue à celle d'un *mojito* à la framboise, composée de rhum blanc, de sirop de framboise, de menthe et de citron vert. Ce mélange, d'une couleur légèrement rosée, était donc encapsulé. L'idée de Laurent Duthion était de jouer sur une molécule odorante, le formiate d'éthyle, contenue en grande quantité dans le rhum et la framboise mais également dans l'« espace interstellaire du nuage géant Sagittarius B2 »⁶⁴². La couleur rosée du cocktail rappelait également celle présente sur les photographies de ce nuage moléculaire prises par les astronomes. L'artiste jouait donc sur la réinterprétation, sur la transcription d'un fait scientifique en un mets qui explose littéralement en bouche comme un nuage venant tapisser le palais.



Laurent Duthion, *Approximation Sagittaire*, détail : préparation des sphères, IUT de Rennes I, 13 mars 2017. Source : site de Laurent Duthion.



Laurent Duthion, *Approximation Sagittaire*, installation comestible, Rennes, Le Diapason, 13 mars 2017. Source : site de Laurent Duthion.

641 La définition de la sphérification, bien qu'elle soit une pratique bien connue aujourd'hui, ne figure pas encore dans les dictionnaires. Voir : Pierre Nassoy, Pierre-Henri Puech, Françoise Brochard-Wyart, *Physique de la matière molle*, Malakoff, Dunod, 2018, p.45. La technique complète est ensuite détaillée à la suite de cette définition. Cette technique a, selon les auteurs, « été brevetée par William Peschardt, chimiste chez Unilever, en 1942 pour des applications culinaires ».

642 <http://www.duthion.net/approximation.html>, site consulté le 13 avril 2015.

Ainsi, Laurent Duthion transforme des faits et des techniques au départ scientifiques en préparations culinaires et insiste, de ce fait, sur le rapprochement et la porosité entre les domaines de recherche. Cette méthode est à rapprocher de celles développées par Hervé This et Pierre Gagnaire, le chimiste proposant des techniques brutes ensuite appliquées et sublimées par le cuisinier.

Ce travail est également à mettre en lien avec une autre pièce présentée par l'artiste lors du vernissage de l'exposition collective *Correspondances*⁶⁴³ qui eut lieu à la Mairie du X^{ème} arrondissement de Paris le 13 juin 2018. Laurent Duthion y présenta deux œuvres : *Gulp*, petites sculptures comestibles présentées sur des socles blancs et composées de chips recouvertes de poudre et de feuille d'or 24 carats ; et, *Monument en haute dilution (Le Louvre 15CH)*, une version diluée du musée du Louvre, constituée d'une boisson à base d'eau additionnée d'une quantité infime de poudre prélevée sur des murs du Louvre et présentée dans une fontaine à boisson en verre. Cette seconde proposition m'intéresse tout particulièrement puisqu'elle permet à l'artiste de jouer sur la pratique de l'homéopathie, une « méthode thérapeutique consistant à soigner les malades en employant à dose infinitésimale certains médicaments susceptibles de provoquer chez un sujet sain des symptômes analogues à ceux de la maladie que l'on veut traiter »⁶⁴⁴. Cette pratique médicale, fondée à la fin du XIII^{ème} siècle par le médecin allemand Samuel Hahnemann, est très contestée depuis plusieurs décennies et fait débat. En effet, selon certains scientifiques, les infimes quantités employées ne permettraient pas de guérir le patient. Ce traitement n'aurait même aucun effet médicamenteux sur le corps humain et son efficacité n'aurait jamais été scientifiquement prouvée.

Quoi qu'il en soit, Laurent Duthion se joue ainsi de ce débat en diluant le musée du Louvre à 15CH, c'est-à-dire qu'il a dilué la poudre obtenue des murs du Louvre 15 fois au Centième (C) selon la technique de Hahnemann (H). Quelque chose d'immangeable au départ, un morceau d'édifice, devient ingérable grâce à cette technique scientifique. D'ailleurs, il est facile d'imaginer que cette boisson n'a aucun autre goût que celui de l'eau, tant la dilution est forte : il s'agit avant tout d'une proposition mettant en avant une technique scientifique plus que culinaire. Enfin, il s'agit également pour l'artiste de faire boire une institution, un acte fort

643 Cette exposition était visible du 13 au 26 juin 2018. Elle a été réalisée par le groupe curatorial Team SEAK de l'IESA (Institut Européen des Sciences de l'Art), établissement privé formant aux métiers de la culture et au marché de l'art. La thématique de cette exposition était la synesthésie au sens large.

644 <https://www.cnrtl.fr/definition/hom%C3%A9opathie>, site consulté le 16 novembre 2019.

visant à faire littéralement entrer l'art dans le corps du spectateur, et non de manière métaphorique à travers l'ingestion de plats tout à fait comestibles. Cette idée de l'ingestion de choses *a priori* non ingérable sera encore davantage développée par l'artiste dans d'autres projets, comme je le montrerai.



Laurent Duthion, *Monument en haute dilution (Le Louvre 15CH)*, détail : préparation de la dilution, 2018. Source : blog de Laurent Duthion.



Laurent Duthion, *Monument en haute dilution (Le Louvre 15CH)*, installation comestible, Paris, Mairie du Xème, 13 juin 2018. Source : blog de Laurent Duthion.

Cet intérêt pour les sciences, mettant en avant l'expérience scientifique en elle-même (en témoignent les photographies, traces de ces dernières œuvres), est l'une des caractéristiques du travail de Laurent Duthion. Il va développer cet aspect dans la plupart de ses projets, en particulier ceux construits à partir de la cuisine puisque chimie et cuisine sont intimement liées.

b / Le buffet comme « circonstance culinaire »

Une des séries qui présente le plus d'intérêt pour mon étude sur le culinaire dans la pratique de Laurent Duthion est, sans doute, celle des « circonstances culinaires », sorte de buffets que l'artiste nomme ainsi. Pour lui, « le principe de la circonstance culinaire, c'est la construction d'une situation, d'une circonstance, qui fait intervenir autant la notion de temps que la notion de rencontre »⁶⁴⁵. À l'instar de Laurent Moriceau, l'artiste ne souhaite pas utiliser le terme de « performance » pour qualifier ce type d'œuvres : « souvent, quand on utilise le mot "performance" dans une discussion, on retombe dans les années 70, on tombe sur de vieilles choses, de vieux archétypes. Donc je préfère ne pas utiliser ce terme. Et d'ailleurs, les buffets, les circonstances culinaires en elles-mêmes sont, pour moi, quelque chose

645 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.74

de très sculptural. C'est même ce qu'il y a de plus sculptural dans mon travail, non pas parce que j'utilise des matériaux et que je les gélifie, par exemple, mais plutôt parce qu'il y a une sorte d'élimination de l'espace, une soustraction sculpturale de l'espace entre le spectateur et l'œuvre. Pour moi, c'est presque plus de la sculpture que de la performance. En fait, je dirais que les deux se lient et c'est pour ça que j'appelle plutôt ces travaux des "circonstances culinaires" »⁶⁴⁶. Ainsi, l'artiste considère davantage ces buffets comme des sculptures avec laquelle le spectateur peut inter-agir, abolissant l'espace séparant l'œuvre et le spectateur, et mettant en avant la relation, la proximité entre ces deux composantes. Elles sont également présentées pendant un temps favorisant la rencontre, « une action dans une situation bien particulière que l'on peut donc appeler une circonstance ». Les circonstances culinaires sont en effet organisées sous une forme de commensalité bien connue, celle du buffet, et sont, soit présentées lors du vernissage d'une exposition à laquelle participe l'artiste, soit programmées comme un évènement particulier.

Dans un sens usuel, le buffet est « dans un bal, dans une réunion de société, table où sont disposés les mets, la pâtisserie, les boissons »⁶⁴⁷ ou bien une « table à étagère d'un restaurant où sont présentés les plats proposés aux clients ». Dans le premier cas, il est précisé que « les consommations sont gracieusement offertes », comme c'est le cas dans un cadre privé ou lors de vernissages où le convive est un invité et, dans le second, il est mentionné que « les consommations sont servies à titre onéreux », dans le cadre de la restauration où le convive est un client. Ainsi, le buffet semble désigner à la fois la table sur laquelle des mets sont disposés et une pratique sociale favorisant la rencontre. Contrairement aux repas d'artistes présentés dans des restaurants éphémères, les buffets dont il sera question dans cette partie sont gratuits pour le spectateur et les mets proposés à l'ingestion seront considérés comme des offrandes. Ces buffets peuvent être définis comme des installations comestibles même si tout n'est pas destiné à être ingéré, comme c'est le cas des contenants, par exemple.

Dans ces œuvres, comme je le montrerai, il s'agit à la fois pour l'artiste de jouer sur différents aspects du culinaire, en lien avec une pratique plasticienne de la cuisine, et d'intégrer le spectateur-goûteur au sein d'un dispositif. La couleur, présente ou absente, appel (ou non) à la gourmandise, va également jouer un rôle primordial dans la construction de ce projet.

646 *Ibid.*, p.74-75

647 <http://www.cnrtl.fr/definition/buffet>, site consulté le 13 avril 2015.

En 2008, lors du vernissage accompagnant l'exposition de Rennes et lors duquel fut présentée l'*Aquarhine*, Laurent Duthion présenta une de ses premières circonstances culinaires⁶⁴⁸ appelée *Eterusse*. Celle-ci, sous la forme de buffet, était composée de différents mets noirs : entre autres, de meringues noirâtres, de caramel d'algues ou de framboises déshydratées, d'un sorbet lavande/ poire ou encore de bulles chargées de deux odeurs différentes, soit de la rose de Bulgarie⁶⁴⁹, soit de la fiente de manchot (cette odeur qu'il avait déjà présentée auparavant à travers l'œuvre *Gaz Adélie* en 2007). Ce dernier mets



Laurent Duthion, *Eterusse*, buffet performatif, détail : bulles à la rose de Bulgarie ou à la fiente de manchot, Rennes, La Criée, 2008. Source : site Documents d'Artistes Bretagne.

m'intéresse tout particulièrement. Les bulles étaient disposées dans des cuillères de dégustation noires, ensuite ingérées par les spectateurs à l'aide de pailles également noires. L'artiste souhaitait ainsi que les convives mangent des odeurs particulières, issues de ses différents voyages, dont une résidence effectuée en Antarctique grâce à l'Institut Polaire Français en 2007. Le titre *Eterusse*, contraction de « été » et « russe » évoque certainement cette idée de voyage, une « recherche d'exotisme ». Concernant la recette, « les bulles avaient été réalisées avec de la lécithine de soja, de la glycérine et de l'eau, donc quelque chose de neutre. La glycérine donne un aspect sucré sans être calorique [...]. Ces bulles sont réalisées au dernier moment, elles tiennent environ dix minutes, que ce soit en intérieur ou en extérieur. Elles sont produites à l'aide de pompes à aquarium réglables »⁶⁵⁰.

648 La première véritable proposition de cuisine plasticienne de Laurent Duthion a été présentée en 2005 lors d'une exposition intitulée « Souvenirs du Sud du Sud » à Bazouges-la-Pérouse en Ille-et-Vilaine. Lors de cette exposition, il présenta des barbes à papa réalisées à partir de pommé, un produit local, sorte de mélasse, cristallisé puis filé. Voir les propos de l'artiste à ce sujet : *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.75-76.

649 La rose de Bulgarie est, en fait, le nom de l'huile essentielle extraite de la rose de Damas (*Rosa damascena*).

650 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.76

Ainsi, ces bulles éphémères sont réalisées à l'aide d'un ustensile dont l'usage premier n'est pas destiné à la cuisine, une pompe à air équipée d'un bulleur pour aquarium. Il modifie l'usage pour lequel cet objet a été conçu afin de produire un mets issu d'une pratique plasticienne de la cuisine. Il joue ainsi sur l'idée d'« affordance », concept issu du domaine de la psychologie cognitive et largement utilisé dans le domaine de l'ergonomie et du design⁶⁵¹ aujourd'hui. Selon la définition donnée par le psychologue James. J. Gibson en 1977, « les affordances ou prises désignent toutes les possibilités d'action sur un objet »⁶⁵². Ce terme est dérivé du verbe anglais *to afford* qui signifie « avoir les moyens de faire quelque chose », « permettre » ou encore « offrir ». Pour donner un exemple concret, énoncé dans un article sur l'expérience du joueur dans les jeux vidéo, « conformément au précepte central de l'approche écologique selon lequel le sujet et son environnement ne peuvent être dissociés, une *affordance* est une possibilité d'interaction offerte par l'environnement à un sujet (un « animal » selon les termes de Gibson) déterminé. Par exemple, une porte offre les *affordances* d'être [...] *ouvrable et passable* pour un animal intelligent capable de préhension sur sa poignée »⁶⁵³. Un bulleur pour aquarium est un objet relativement simple qu'il suffit de brancher sur le secteur et de mettre dans l'eau afin qu'il produise des bulles. Il offre donc les affordances d'être immergeable dans l'eau et d'apporter de l'oxygène aux poissons. Laurent Duthion en fait, en quelque sorte, un usage contre-affordant puisqu'il va modifier les affordances originelles offertes par cet objet et lui donner une nouvelle affordance, dont le spectateur pourra avoir conscience à partir du moment où il se rendra compte de cette potentialité : celle de

651 Dans le domaine du design et de l'ergonomie, « l'affordance est la capacité d'un objet à suggérer sa propre utilisation, sans qu'il soit nécessaire de lire un mode d'emploi ». Voir : Catherine Lejealle, Thierry Delecolle, *op.cit.* p.24. Il s'agit peut-être là d'une différence fondamentale entre l'art et le design, entre le travail de l'artiste et celui du designer : l'artiste ne donne pas le mode d'emploi d'une utilisation possible de son œuvre (ce qui fait que, parfois, l'œuvre reste incomprise par le spectateur), contrairement au designer qui, lui, pense à intégrer ce mode d'emploi dans les qualités intrinsèques de l'objet qu'il conçoit, en pensant avant tout à l'usage qu'en fera le consommateur. L'artiste ne suit donc pas forcément les affordances d'un objet dont il se sert ou qu'il présente. À l'inverse, le designer réfléchit toujours aux affordances qui seront offertes à l'usager par un objet qui doit, nécessairement, être intuitif et suggérer sa propre utilisation sans mode d'emploi.

652 James J. Gibson, « The Theory of Affordances » in *Perceiving, Acting, and Knowing*, sous la direction de Robert Shaw et John Bransford, Hillsdale, Erlbaum, 1977, p.67-82, cité dans Catherine Lejealle, Thierry Delecolle, *Marketing digital*, Malakoff, Dunod, 2017, p.24. Voir également l'ouvrage, traduit en français, dans lequel l'auteur développe sa théorie sur les affordances : James J. Gibson, *Approche écologique de la perception visuelle*, Belleveaux, Dehors, 1979.

653 Dominic Arsenault, « Qui est je ? : autour de quelques stratégies vidéoludiques de design de personnage pour gérer l'actantialité ludonarrative du joueur et son immersion fictionnelle », in *Avatars, personnages et acteurs virtuels*, sous la direction de Renée Bourassa et Louise Poissant, Québec, PUQ, 2014, p.263

créer des bulles comestibles, mets ingérables issus d'une pratique plasticienne de la cuisine. Laurent Duthion aurait pu utiliser un siphon de cuisine pour réaliser ces bulles. Néanmoins, les bulles réalisées à l'aide du bulleur pour aquarium sont plus grosses et permettent de contenir et d'absorber davantage d'odeurs. Il déplace ainsi l'usage premier de cet outil afin d'arriver au résultat escompté, forme qu'il n'est pas possible d'obtenir avec du matériel de cuisine. Ce déplacement d'usage, d'un domaine ou d'un corps de métier à un autre, semble ainsi être l'une des stratégies adoptées par les artistes plasticiens afin de construire une pratique plasticienne de la cuisine.

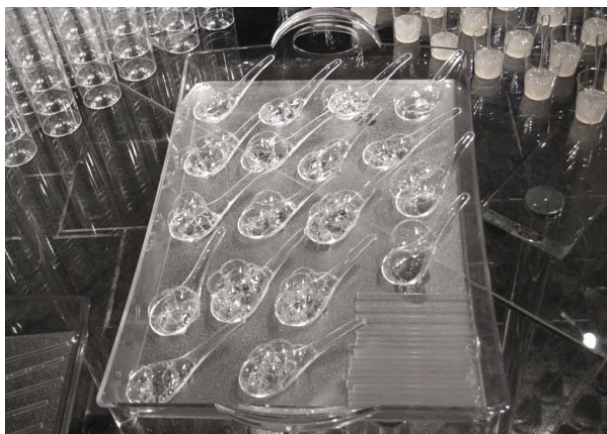
L'ajout de différents arômes perturbe également la perception gustative des spectateurs. En effet, lors d'une discussion, Laurent Duthion m'expliquait : « la fiente de manchot, ce n'est pas désagréable : en fait, ça se situe entre l'oiseau et le poisson, c'est quelque chose de très particulier. J'avais fait ces bulles à une certaine concentration qui leur permettait d'être tout à fait dégustables. Les gens mangeaient de l'air, ils mangeaient des odeurs »⁶⁵⁴. Le travail sur la relation entre gustation et olfaction se poursuit donc avec ce projet, l'artiste décidant de faire manger des odeurs au spectateur tout en jouant sur les notions de goût et de dégoût. En effet, ingérer de la fiente de manchot peut dérouter le spectateur qui, s'il est peu aventureux, peut décider de ne pas goûter et donc de refuser la proposition de l'artiste ou, en d'autres termes, de ne pas inter-agir avec l'œuvre. La couleur noire peut également, comme je l'ai montré à travers l'installation *Extranoir* de Julie Rothhahn dans la première partie⁶⁵⁵, ne pas donner envie au spectateur et renforcer ce sentiment de dégoût. Une expérience synesthétique se met alors en place lors de cet instant de commensalité : le goût, l'odorat et la vue sont convoqués, ainsi que le toucher grâce à la proposition faite au spectateur de se rapprocher de la préparation afin de l'ingérer à l'aide d'une paille. Cette expérience permet aussi d'instaurer de la fiction en faisant voyager les sens du spectateur vers des saveurs et des horizons inconnus.

La même année, Laurent Duthion construit un autre buffet, intitulé *Claire Kémia*, lors du vernissage de l'exposition de Nevers. Un dispositif semblable, transparent cette fois, avait été mis en place : sur une table en plexiglas, étaient disposés différents contenants en polyéthylène dans lesquels étaient placés les mets à ingérer. Il proposa d'autres bulles, à l'odeur de géraniole, confectionnées de la

654 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.76

655 Voir le projet de Julie Rothhahn, p.119.

même façon, ainsi que des sucettes à la térébenthine et des billes de tapioca aux arômes artificiels de vodka tonic. Des plateaux transparents venaient compléter le dispositif afin de faire circuler le buffet parmi les convives dans la salle.



Laurent Duthion, *Claire Kémia*, circonstance culinaire, Nevers, MCNN, 10 octobre 2008. Source : site Documents d'Artistes Bretagne.

Comme le précisait l'artiste, « les gens n'osaient pas manger ce qu'il y avait sur ce buffet transparent et

incolore disposé sur des tables également transparentes et incolores. Les gens étaient persuadés que tout était en plastique, en plexiglas ou en verre ».⁶⁵⁶ La transparence marquait donc l'absence de couleur et les invités pouvaient être déroutés en voyant le buffet proposé : est-ce ingérable ou bien tout est-il en plastique ? L'artiste n'avait certainement pas en tête l'idée de jouer sur les notions de goût et dégoût mais plutôt de marquer l'absence de gourmandise. Par exemple, si elle n'est pas d'une variété particulière, une fraise non mûre est blanche, n'a pas sa couleur rouge vif qui la caractérise, et ne donne donc pas envie d'être ingérée. Comme pour le premier buffet, se met alors en place un jeu autour de la synesthésie, la vue prédominant le sens du goût. Concernant la transparence des mets, le convive pouvait éprouver un sentiment d'indifférence, voire ne pas avoir envie de goûter les mets, en se retrouvant investi d'une sorte de neutralité émotionnelle. L'artiste ajoute : « au bout d'un moment, j'ai demandé aux assistants de commencer à se servir pour créer une émulation ». Ces propos sont intéressants dans le sens où, souvent, lorsque sont présentées des installations culinaires, les spectateurs n'osent pas toucher à l'œuvre. Il faut alors que l'artiste ou l'un des organisateurs les invite à se saisir et à goûter les mets en donnant l'exemple. Cela est à mettre en relation avec une ancienne idée de l'œuvre d'art, sacralisée au sein d'un musée et que le spectateur ne peut toucher. Bien qu'annulée par des tendances contemporaines telles que l'art minimal, des artistes comme Carl André, ou encore l'apparition d'œuvres praticables⁶⁵⁷, cette distance entre l'œuvre et l'artiste reste toutefois difficile à combler car cette idée

656 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.81-82

657 Voir à ce sujet, l'ouvrage *Practicables. From Participation to Interaction in Contemporary Art*, sous la direction de Samuel Bianchini et Erik Verhagen, Cambridge, MIT Press, 2016.

de l'œuvre d'art sacralisée perdure encore dans les esprits. Ici, même si l'artiste ne se pose pas la question et que, pour lui, inter-agir avec l'œuvre est l'une de ses caractéristiques évidentes, le spectateur reste hésitant car habituellement, on ne touche pas une œuvre, on la sent et on l'ingère encore moins. Ainsi, une œuvre réalisée à partir de la cuisine étant ingérable, le spectateur doit toucher l'œuvre afin qu'elle puisse s'activer et être complète. Dans le cas contraire, elle reste inachevée. Le spectateur, même si celui-ci reste passif car il ne fait qu'inter-agir avec l'œuvre, appartient donc au dispositif prévu par l'artiste.

Un deuxième buffet transparent⁶⁵⁸ a été réalisé le 30 avril 2010 par Laurent Duthion. Il s'agit de *Cécile Substantine*, présenté dans le cadre des Ateliers de Rennes pour le vernissage de l'exposition « Ce qui vient » lors de la Biennale d'art contemporain organisée par la ville. Cette circonstance culinaire, prévue pour un format monumental de mille deux-cents personnes, a été confectionné en collaboration avec un cuisinier et avec l'aide de l'IFHOR (Institut de Formation de l'hôtellerie et de la restauration de la Faculté des Métiers de Ker Lann). Ces partenariats sont exceptionnels dans l'œuvre de Laurent Duthion qui, d'habitude, se charge seul de la cuisine, de la conception des recettes à la présentation, en passant par la cuisine effective.

Sur de longs plateaux en plexiglas transparents, étaient disposés différents mets également transparents, offerts à un public invité à les déguster. Ainsi, par la dégustation, le buffet, tout d'abord figé comme une sculpture devenait circonstance culinaire, évoluait au fil du temps et les denrées comestibles disparaissaient progressivement. Ingérées par le public, celles-ci étaient soumises à son appréciation. Parmi les différentes préparations, les spectateurs pouvaient goûter un gel au cèdre de Virginie, arbre produisant le bois utilisé pour fabriquer les crayons de mine. Ce gel, qui avait la texture d'une mayonnaise incolore, avait été disposé en petites quantités dans des sortes de boîtes de Pétri de forme carrée, comme de petites assiettes de dégustation. Les convives avaient également la possibilité de goûter une sucette à la térébenthine, un gel au goût et à l'odeur de fumée, de la peau pelée faite avec de la gélatine séchée au déshydrateur et aromatisée au combava, ainsi

658 Une troisième circonstance culinaire transparente fut présentée au Centre Pompidou Metz en 2012. *Epifanija Delna* mettait en scène le même type de préparations, disposées sur une table blanche de dix mètres de long. Les sucettes à la térébenthine présentaient cette fois-ci une teinte légèrement dorée, due au brunissement par caramélisation du sucre utilisé pour leurs confections, annulant ainsi la transparence totale du buffet.

qu'une solution à base de yuzu et d'estragon épaissie au xantane. Une fontaine à bulles, activée au moment de la dégustation, venait compléter le dispositif et proposait à l'ingestion de grosses bulles à l'odeur de lentisque pistachier, réalisées à l'aide d'une préparation de glucose et d'un bulleur pour aquarium. Cette dernière préparation reste intéressante dans le sens où l'artiste joue, encore une fois, sur les affordances offertes par le bulleur pour aquarium. Il propose cette fois-ci de montrer au spectateur le dispositif menant à la création de ces bulles, lui offrant ainsi à la vue une nouvelle potentialité d'utilisation de cet outil.



Laurent Duthion, *Cécile Substantine*, circonstance culinaire, Rennes, Biennale d'art contemporain, 2010. Source : site Documents d'Artistes Bretagne.



Laurent Duthion, *Cécile Substantine*, détail : fontaine à bulles, Rennes, Biennale d'art contemporain, 30 avril 2010. Source : site Documents d'Artistes Bretagne.

Selon l'artiste, en plus d'utiliser des ustensiles et des contenants évoquant des expérimentations scientifiques, la réalisation des recettes reprenait le procédé pharmaceutique du duo principes actifs/excipients, les premiers étant les huiles essentielles, arômes et autres substances odorantes, et les seconds de l'isomalt, du glucose, de l'air, de l'eau, des gélifiants ou des épaississants. Avec ce projet, Laurent Duthion développe une cuisine de style moléculaire, en prenant en considération les différentes techniques offertes par cette science qu'est la gastronomie moléculaire, permettant des applications culinaires innovantes. L'artiste utilise en effet des procédés chimiques afin de créer ces multiples comestibles. Il met également l'accent sur les odeurs, en proposant au spectateur d'ingérer des préparations plus odorantes que gustatives, en utilisant des huiles essentielles présentes en très petites quantités

dans les préparations mais ayant une odeur forte et évocatrice. Par exemple, l'odeur du cèdre de Virginie, rappelant celle des crayons de mines, renvoyait le spectateur à son enfance, lorsqu'il mâchonnait un crayon en classe. L'artiste reconnaît aussi que c'est parce que ces arômes sont présents en quantités infimes que les mets proposés sont dégustables, que ce soit l'arôme de fiente de manchot, de cèdre ou de fumée. Il explique, faisant référence au célèbre cuisinier catalan : « de ce point de vue-là, je suis aussi allé dans des restaurants un peu particuliers, comme à *elBulli* en 2005 ou 2007. J'avais remarqué que la notion de quantité était très importante et que Ferran Adrià l'avait compris à un point bien supérieur aux autres chefs. Il faut savoir qu'il y a des choses qui sont immangeables quand on en a 100 grammes dans l'assiette mais quand il y en a 10, c'est fantastique »⁶⁵⁹. En grande quantité, on pourrait alors imaginer que le spectateur tombe malade, comme ce fut le cas dans certains restaurants présentant de la cuisine moléculaire où certains clients avaient été victimes d'intoxications alimentaires. En effet, le restaurant *elBulli* de Ferran Adrià, par exemple, a été accusé plusieurs fois d'empoisonner ses clients, notamment à cause de l'utilisation d'additifs chimiques ayant mené plusieurs personnes aux urgences. De même, le chef britannique Heston Blumental dut fermer les portes de son restaurant le *Fat Duck* le 24 février 2009 après que de nombreuses personnes furent victimes de vomissements et de diarrhées⁶⁶⁰. Je note toutefois que les artistes présentant de la cuisine semblent échapper, pour l'instant, aux contrôles sanitaires, obligatoires dans la cuisine professionnelle notamment puisque ces pratiques restent assez confidentielles, pour un public et un domaine particulier, dans des cadres plus ou moins privés. De ce fait, les artistes, ayant toutefois à l'esprit ces considérations, sont pour l'instant libres de proposer des mets aux ingrédients étranges, de même que le public est libre de goûter ou non les préparations de l'artiste. S'établit alors une relation de confiance, qui va au-delà d'une rencontre entre un public, un artiste et une œuvre mettant en scène des mets. Il arrivera peut-être un jour où un artiste intoxiquera un convive et il faut se garder d'un trop grand excès de liberté : on ne peut pas faire manger tout et n'importe quoi, même sous le prétexte de la création artistique.

Enfin, un dernier élément me semble important à signaler concernant cette installation : l'acte performatif qu'implique la cuisine est caché au public, l'artiste et ses assistants ayant réalisé toutes les préparations en amont de la présentation. Il

659 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.79

660 Voir sur le sujet, un ouvrage à charge contre la cuisine moléculaire et ses dérives potentiellement dangereuses pour la santé, rédigé par un journaliste et critique gastronomique : Jörg Zipprick, *Les dessous peu appétissants de la cuisine moléculaire*, Lausanne, Favre, 2009.

s'agit peut-être d'une des raisons pour lesquelles Laurent Duthion appelle cette série d'œuvres des « circonstances culinaires ». Ne cuisinant pas directement devant le spectateur et ces buffets étant prévus pour la circonstance particulière que constitue le vernissage, il refuse de parler de « performance » car celle-ci a été, a déjà eu lieu en amont. Lors de cet instant, l'artiste est surtout présent en tant que médiateur, afin d'explicitier son travail au spectateur. Le moment de l'ingestion est donc au cœur de cette œuvre de Laurent Duthion, notamment parce qu'il propose au spectateur des préparations improbables, informes, dont certaines rappellent certains fluides corporels. De plus, pendant le vernissage, aucune information n'était donnée sur les ingrédients du buffet. Néanmoins, les spectateurs avaient la possibilité de les découvrir à travers leurs discussions avec l'artiste. Encore une fois, le transparent ne donne aucun indice visuel et n'invite pas non plus à la gourmandise. Le spectateur prend donc à tâtons les éléments qu'il va déguster, comme s'il jouait à un jeu de devinettes gustatives.

Il serait trop long de détailler toutes les circonstances culinaires conçues par l'artiste, les idées développées étant semblables de l'une à l'autre. Néanmoins, je ferai référence à deux autres buffets mis en scène par Laurent Duthion. En 2014, il présenta son œuvre *Corélie Sydenham*, installation comestible sous la forme d'un buffet achrome, d'une couleur beige, qui



Laurent Duthion, *Corélie Sydenham*, circonstance culinaire, Centre d'art de Pontmain, 2014. Source : site Documents d'Artistes Bretagne.

pour l'artiste signifiait l'absence de couleur ou plutôt un autre type d'absence de gourmandise. En lien avec le problème de l'hygiène évoqué précédemment, l'artiste précisait, au sujet du dispositif : « tout avait été mis à même la table en verre blanc. J'aime bien cette idée-là, elle n'est pas facile à faire car il y a toujours ces notions d'hygiène qui peuvent parfois nous écarter de nos idées premières. Mais, pour l'instant, je n'ai pas été embêté à ce niveau-là. On sent que ça va venir, même dans les vernissages d'exposition où les gens et les artistes se permettent davantage de choses qu'autre part ailleurs »⁶⁶¹. Se passer des contenants ou mettre des denrées

661 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.83

alimentaires sur un dispositif qui n'est pas prévu pour de l'alimentaire semble ainsi poser question à l'artiste.

Cette circonstance était également l'occasion de poser la question de l'ustensile et de l'usage que l'on en fait au quotidien en proposant au spectateur de se saisir de piques, de baguettes ou de cuillères, toutes d'une longueur de 50 cm. Cela eut pour effet de modifier le rapport à ces objets, à ces instruments que l'on utilise pour manger au quotidien : une pique sert usuellement à prendre une olive lors d'un apéritif ou un escargot cuit dans sa coquille ; dans certains pays asiatiques, les baguettes remplacent nos fourchettes occidentales et servent à se saisir de nouilles ou de petits morceaux de viandes prédécoupés au préalable par un chef⁶⁶² ; les cuillères servent à manger un yaourt ou à servir une sauce. La dimension embarrassante des objets proposés au spectateur par Laurent Duthion instaure un jeu incongru permettant de modifier le rapport à ce que l'on mange. L'idée est analogue à celle que développait Laurent Moriceau avec les fers à merveilles que l'artiste devait apprendre à utiliser afin de pouvoir maîtriser parfaitement la technique. Cependant, dans ce cas, cet apprentissage ne se situe pas du côté du cuisinier mais du mangeur. En effet, dans notre enfance et selon notre culture, nous avons tous appris à nous servir de ces ustensiles afin de manger. L'artiste ajoutait une contrainte, demandait un effort au spectateur en lui proposant de revenir au moment de l'apprentissage de ces gestes du quotidien. Laurent Duthion se place ainsi dans la peau d'un designer d'objets et joue encore une fois sur l'idée des affordances qu'offrent ces ustensiles singuliers, sans toutefois penser au côté pratique de l'utilisation de ces ustensiles, contrairement à un designer. Il pense néanmoins à « l'expérience utilisateur » tout en détournant la finalité de l'usage de ces objets : celle de créer une dégustation chorégraphique hasardeuse.

En parallèle de ses circonstances culinaires « monochromes », Laurent Duthion a développé une série de circonstances culinaires colorées. L'installation comestible *Impatience White* a été présentée plusieurs fois entre 2011 et 2013, la dernière activation ayant eu lieu au Château d'Oiron lors de son exposition monographique « L'invention de la réalité »⁶⁶³. Cette circonstance culinaire, toujours proposée lors d'un vernissage, était un buffet dont les préparations avaient

662 Cela n'est pas sans rappeler les propos de Richard Sennett au sujet de la maîtrise du couteau chez les chefs chinois. Voir : Richard Sennett, *op.cit.*, p.228.

663 « L'invention de la réalité » était visible au Château d'Oiron du 26 octobre 2013 au 26 janvier 2014. Il s'agit de l'exposition la plus importante de l'artiste. Y était présentée une grande partie de ses projets. Voir le catalogue de l'exposition sous format .pdf : http://www.duthion.net/doc/laurent_duthion_oiron_fr.pdf, site consulté le 18 mai 2018.

été disposées sur une longue table suivant l'ordre des couleurs du spectre de Newton. Contrairement aux buffets incolores ou transparents, l'artiste construit ici un buffet avec une forte prégnance visuelle. Cette installation arc-en-ciel était conçue comme une interprétation littérale de la synesthésie, l'artiste cherchant à faire manger ce spectre visuel aux visiteurs. Elle proposait



Laurent Duthion, *Impatience White*, circonstance culinaire, Château d'Oiron, 26 octobre 2013.
Source : site de Laurent Duthion.

à l'ingestion différents mets composés d'aliments bruts utilisés pour leurs couleurs naturelles ou de préparations teintées à l'aide de colorants alimentaires, notamment pour le bleu, couleur qui n'existe que très peu à l'état naturel.

La rapide présentation de cette circonstance culinaire me permet de m'intéresser à la question du titre des œuvres de Laurent Duthion. Ainsi, *Impatience White* est le nom d'une dealer de drogue fictive apparue dans un livre de Philippe K. Dick, *Le Dieu venu du Centaure*, publié en 1965. La plupart des titres sont construits de cette manière⁶⁶⁴, comme des noms et des prénoms. Ainsi, *Claire Kémia* est la juxtaposition d'un prénom avec celui de « kémia », signifiant « quantité » en arabe algérien, également connu pour être un assortiment d'amuse-gueules servi au moment de l'apéritif ou pour accompagner des boissons alcoolisées. *Cécile Substantine* fait directement appel à l'idée de substances mais aussi à l'idée de se sustenter, c'est-à-dire d'ingérer des substances. Le titre *Corélie Sydenham* est dérivé de la Chorée de Sydenham, maladie aussi appelée dans le langage courant la « danse de Saint-Guy ». Dans chacun de ces titres, Laurent Duthion met en avant des considérations issues des sciences dures, chimiques, biologiques, mathématiques ou médicales, tout en souhaitant personnifier le banquet en lui donnant un prénom et un nom. L'artiste conçoit aussi ses installations à la fois comme un individu et une population : en effet, une circonstance culinaire se présente à la fois comme un tout cohérent et comme un ensemble de multiples comestibles. Cette idée est importante dans le travail de Laurent Duthion, comme j'aurai l'occasion de le montrer dans l'un des paragraphes suivants.

664 En 2015, une autre circonstance culinaire, entièrement rouge, fut intitulée *Sans titre (Rouge)*. L'idée soulevée par ce titre, différent des autres, était de ne pas médiatiser l'œuvre avant dégustation et d'insister sur la couleur, prédéterminant encore une fois le sens du goût.

Ainsi, ces différentes circonstances culinaires mettent en scène un dispositif convivial qui se construit autour de la couleur, de son absence ou de ses nuances. Les circonstances culinaires de Laurent Duthion ne sont pas si différentes des instants de commensalité sous forme de buffets que réalise dorénavant la designer culinaire Julie Rothhahn, dont j'ai présenté quelques exemples dans la première partie. La différence entre les deux pratiques réside peut-être dans les associations et les ingrédients proposés à l'ingestion : là où Julie Rothhahn cherche à faire du bon, rien de ce qu'elle propose à l'ingestion n'étant incongru mis à part le visuel, Laurent Duthion cherche avant tout à faire sens, même si ses préparations ont des qualités gustatives certaines bien qu'inhabituelles. Cette comparaison permet peut-être de marquer une différence entre deux pratiques du goût, liées à deux professions distinctes : d'un côté, la designer travaille sur un goût ordinaire, commun, consensuel, répondant aux attentes d'un spectateur considéré comme usager ; de l'autre, Laurent Duthion explore un goût extraordinaire, incongru, perturbant, voire provoquant, mettant en péril l'appréciation du spectateur-visiteur.

Dans ces travaux de Laurent Duthion, la cuisine, à travers les mets, a un rôle important puisque, comme je l'ai noté, elle permet d'instaurer de la fiction à travers l'expérience synesthétique mais aussi grâce aux titres influençant la lecture lors de l'ingestion. Cette idée se vérifie dans d'autres projets de l'artiste.

Par exemple, dans le cadre du restaurant éphémère CDD, il proposa le 16 août 2013, le dîner *Nourritures fictionnelles*⁶⁶⁵. Il s'agissait de mettre en scène la réinterprétation culinaire d'éléments narratifs de la littérature ou du cinéma, d'où le titre appuyant sur l'idée de fiction. Ce repas était composé d'un spaghetti unique de trois mètres de long, évocation d'une scène de la *Belle et le Clochard* des studios Disney ; d'une assiette de boudin noir accompagné d'aliments rouges, tomates, fraises, groseilles, grenade, et d'ail, renvoyant au mythe du vampire ; d'une assiette contenant le régime de St Jean-Baptiste, composée de sauterelles grillées, de miellat, de pourpier rouge et de sorbet à la passion, accompagnée d'un verre d'eau bénite ; et enfin une madeleine renvoyant à la métaphore de Proust. Le tout était

665 Laurent Duthion créa un autre repas de ce type, sous forme d'une circonstance culinaire, intitulée *Approximation fictionnelle* et présentée au centre d'art La Grande Ourse à Saint-Agathon, le 10 mars 2016. Il s'agissait d'un buffet uniquement composé de bonbons réalisés par l'artiste avec l'aide d'élèves du lycée professionnel Jean Moulin de Saint-Brieuc. L'idée était d'évoquer différents personnages de fiction, de contes, de dessins animés et de bande dessinée, en les transposant sous forme de sucreries. Voir <http://duthion.blogspot.com/2016/03/approximation-fictionnelle-2016.html>, site consulté le 19 juin 2017.

dressé par l'artiste, qui devenait chef cuisinier le temps d'un soir, avec une précision à la limite du geste professionnel, comme en témoigne certaines traces photographiques⁶⁶⁶. Les plats étaient composés suivant les différentes narrations auxquelles l'artiste faisait référence, produisant un effet intéressant : certains étaient à moitié sucré et salé, se situant entre plat principal et dessert, écrasant ainsi le traditionnel menu « entre-plat-dessert ».



Laurent Duthion, *Nourritures fictionnelles*, repas d'artiste, détail : dressage des assiettes correspondant au régime de St Jean-Baptiste, restaurant éphémère « CDD », 16 août 2013. Source : blog de Laurent Duthion.

Autre exemple, une circonstance culinaire récente, intitulée *Le Repas du renard volant*, fut présentée le 4 avril 2018 au Musée des Beaux-Arts de Rennes. L'artiste mettait en scène le régime alimentaire de la chauve-souris *Pteropus vampyrus*, associée au mythe du vampire bien qu'elle ne partage pas le même régime alimentaire. Ainsi, à travers la cuisine d'ingrédients, fruits, fleurs, nectars et insectes⁶⁶⁷, l'idée était celle de la « mise en réalité »⁶⁶⁸ de la diététique de la chauve-souris, transformant métaphoriquement le mangeur en animal le temps du repas. Le dispositif était analogue à celui d'autres installations de Laurent Duthion : les mets étaient disposés sur toute la longueur d'une table et le spectateur était invité à inter-agir avec les denrées. Toutefois, je remarque qu'un jeu de lumière venait compléter cette installation : la salle était plongée dans l'obscurité, rappelant le mode de vie de la chauve-souris, et seul le centre de la table était éclairé afin de mettre en avant les mets.

Ainsi, ce dispositif très théâtral me permet de faire le lien, encore une fois, avec les buffets de Julie Rothhahn qui sont très théâtralisés comme je l'avais

666 <http://cdd-lefestin.tumblr.com/16aout>, site consulté le 27 mai 2018.

667 Auparavant, Laurent Duthion avait déjà travaillé autour de la cuisine des insectes, en créant notamment des sucettes de criquets sucrées, lors de l'exposition intitulée « Une Mouche dans la tête », au Domaine départemental de la Garenne Lemot à Clisson en Vendée, en 2012.

668 http://www.duthion.net/renard_volant.html, site consulté le 27 mai 2018.

souligné, la designer travaillant à la manière d'une metteuse en scène. Il serait donc possible de dire que Laurent Duthion devient également metteur en scène puisque l'artiste travaille l'espace en accord avec le buffet. L'expression qu'il utilise souvent pour décrire sa méthode de travail, celle de « mise en réalité », insiste aussi sur cette idée de théâtralité puisqu'elle semble correspondre à celle de « mise en scène ». De plus, l'instauration d'une dose de fiction, dans certains projets étudiés, aboutit à la construction d'une narration de l'ordre de l'adaptation : en effet, l'artiste adapte des scènes de films, de livres ou des faits biologiques sous des formes culinaires. Les différents dispositifs construits par Laurent Duthion me permettent donc de revenir sur les propos de Pierre-Damien Huyghe, au sujet des travaux de Rirkrit Tiravanija. L'auteur affirmait que « quelque chose du théâtre sort des limites du théâtre »⁶⁶⁹. Ce qui semble sortir du théâtre serait donc, selon moi, ces idées de mise en scène et de narration, telles qu'on les retrouve formalisées dans des pratiques d'artistes ou celles de *eating designers*, permettant de relier entre elles les œuvres issues des deux domaines, que ce soit au niveau de la méthode comme du résultat. Certaines situations mises en scène racontent effectivement des histoires.



Laurent Duthion, *Le Repas du renard volant*, circonstance culinaire, Rennes, Musée des Beaux-Arts, 4 avril 2018. Source : blog de Laurent Duthion.



Laurent Duthion, *Le Repas du renard volant*, détail d'une préparation, Rennes, Musée des Beaux-Arts, 4 avril 2018. Source : blog de Laurent Duthion.

Concernant ces relations entre cuisine et théâtre, il me semble possible de prendre l'exemple d'une œuvre hybride, entre performance, théâtre et danse, mettant en scène une théâtralisation du culinaire. En 2008, Radhouane El Meddeb créa une performance intitulée *Je danse, et je vous en donne à bouffer*. Sur une scène, au centre d'une pièce, le performeur tunisien danse tandis qu'il prépare un

669 Pierre-Damien Huyghe, *op.cit.*, p.76

couscous, « dont le temps de cuisson détermine la durée du spectacle »⁶⁷⁰.

Le spectateur est réparti de part et d'autre de l'espace scénique. Cette pièce, entre performance et spectacle chorégraphique, met en avant une histoire familiale et culturelle : celle de la préparation d'un couscous. L'idée était de rendre un hommage aux femmes à travers des gestes quotidiens : en effet, dans les pays d'Afrique du Nord, ce sont elles qui, traditionnellement, font cette « danse du ventre » et

préparent le couscous. De façon assez évidente, le performeur évoque la condition féminine et les stéréotypes liés à leurs pratiques dans ces pays. Le fait qu'il soit un homme permet avant tout de montrer que ces traditions participent d'une même histoire commune, située au-delà de la question du genre.



Radhouane El Meddeb, *Je danse, et je vous en donne à bouffer*, capture d'écran extraite du spectacle, Pantin, Centre national de la danse, 15 novembre 2008.

Source : site de la Compagnie de SOI.

La question des gestes produits par le performeur me semble intéressante à traiter. En effet, dans les extraits, je distingue deux types de gestes que je vais tenter de qualifier : d'une part, des gestes de cuisine lorsque l'artiste s'attelle à la préparation du couscous, que l'on pourrait qualifier d'« ordinaires » de prime abord, et d'autre part, des gestes dansés, chorégraphiques, entre les instants dédiés à la cuisine. S'il ne faut pas douter que le second type de gestes est artistique, le premier pose question. Cela est sans doute à rapprocher des propos de Barbara Formis sur la question du geste dans son ouvrage *Esthétique de la vie ordinaire*⁶⁷¹, publié en 2015. Elle y reprend en partie les théories de l'artiste Allan Kaprow qui distinguait en 1976 différentes formes de l'activité artistique organisées selon le fait que l'artiste travaille sous « des modes reconnus d'art » ou « des modes non-art », notamment en fonction du fait que le lieu de présentation soit considéré comme

670 Voir le site de la Compagnie de SOI dont fait partie Radhouane El Meddeb : <http://www.lacompagniedesoi.com/spectacles/je-danse-et-je-vous-en-donne-a-bouffer/>. Voir la vidéo, extrait de ce spectacle : <https://vimeo.com/12956323>. Sites consultés le 12 décembre 2016.

671 Barbara Formis, *Esthétique de la vie ordinaire*, Paris, PUF, Lignes d'art, 2015

appartenant au contexte de l'art ou du non-art⁶⁷². Barbara Formis s'intéresse donc à cette question des relations qu'entretiennent l'art et la vie, en mettant en avant le fait qu'il existe un état d'indiscernabilité entre des gestes issus de l'art et des gestes de la vie quotidienne. Cette indiscernabilité ne signifie pas pour autant l'abolition strictes des frontières entre l'art et la vie. L'auteure précise que c'est l'esthétique qui « fonde finalement un rapport d'indiscernabilité entre le monde de l'art et le monde de la vie ». L'expérience esthétique, au sens où l'entendait John Dewey, permet « un rapport de continuité entre l'art et la vie »⁶⁷³ puisqu'elle permet de révéler l'artificialité du geste quotidien à travers l'analyse du geste artistique qui, lui, est artificiel par essence (elle prend notamment l'exemple du geste consistant à croquer une pomme dans la rue et celui de croquer une pomme sur une scène théâtrale afin de les différencier). Selon elle, « le processus esthétique aurait ainsi la capacité de dévoiler les qualités esthétiques déjà à l'œuvre dans l'ordinaire, qualités qui passent souvent inaperçues dans l'expérience courante »⁶⁷⁴. Le performeur Radhouane El Meddeb, en faisant un couscous, utilise des gestes ordinaires. Le fait qu'il soit sur scène permet de dévoiler les qualités esthétiques de ces derniers. Ainsi, dans cette performance, les gestes quotidiens deviennent des gestes artistiques au même titre que les gestes dansés.

Cette performance insiste aussi sur la synesthésie en convoquant tous les sens : l'odeur de la cuisine se déploie dans toute la salle en même temps que le spectateur voit l'artiste faire, puis le spectateur est invité à monter sur la scène et à goûter le couscous. L'artiste déplace également les pratiques puisqu'il fait monter la cuisine et le goûteur sur un espace scénique, la scène devenant autre chose, un espace au sein duquel le spectateur se restaure, la dégustation faisant intrinsèquement partie de ce spectacle⁶⁷⁵.

672 Allan Kaprow, « *La performance non théâtrale* » (1976), in *L'Art et la vie confondus*, trad. Jacques Donguy, Paris, Centre Pompidou, 1996, p. 208 ; cité dans Barbara Formis, *Esthétique de la vie ordinaire*, Paris, PUF, 2015, p.160-161.

673 Barbara Formis, *op. cit.*, p.44.

674 *Ibid.*, p.45

675 Pour une étude des relations entre cuisine et théâtre, et de la présence de la cuisine sur scène, voir la thèse de doctorat d'Athéna-Hélène Stourna, chercheuse et scénographe : Athéna-Hélène Stourna, *La cuisine à la scène, boire et manger au théâtre du XXe siècle*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais/Rennes, Presses Universitaires de Rennes, Tables des Hommes, 2011.

c / Cuisiner, planter, cultiver, jardiner, récolter, collecter : des « faire » plasticiens

Comme je l'ai noté rapidement dans la partie précédente, Laurent Duthion conçoit une œuvre à la fois comme un « individu » et une « population ». Dans la partie qui suit, il s'agira d'interroger ces termes afin de comprendre le raisonnement de l'artiste, en lien avec une autre œuvre articulée autour de la notion de culture.

En 2008, Laurent Duthion entame un projet suite à une commande faite par le Centre des Monuments Nationaux pour le Château d'Oiron, château du XVI^{ème} siècle aujourd'hui converti en centre d'art contemporain, situé dans les Deux-Sèvres. Dans ce cadre, il conçoit une œuvre, aujourd'hui intitulée *Réalisateurs*, composée de cinquante arbres polygreffés ayant grandi sous serre. L'arbre de départ est une espèce du genre *Prunus* sur lequel a été greffé différentes variétés de fruits : prunes, pêches, abricots, mirabelles ou amandes. Ces greffes ont pris et les arbres produisent donc aujourd'hui ces différents fruits. Ils « réalisent » des fruits, d'où le titre, et leurs quantités, comme n'importe quel arbre, dépend des années et de la météo.



Laurent Duthion, *Réalisateurs*, château d'Oiron, depuis 2008. Source : blog de Laurent Duthion.

Laurent Duthion, « Duthion'fiture », confiture issue de la culture des *Réalisateurs*, château d'Oiron, 2015. Source : blog de Laurent Duthion.

Laurent Duthion conçoit cet ensemble d'arbres comme une œuvre et précise : « l'idée c'était aussi d'avoir une contraction un peu spatiale, d'avoir un verger en un arbre. C'est quelque chose que l'on peut retrouver dans certaines de mes situations culinaires, à savoir que cet arbre est à la fois un individu et une population. Un individu qui fait population, ce qu'on appelle des "super-organismes". C'est un principe théorique qui a été développé par Lynn Margulis qui a eu le prix Nobel

dans les années 60. C'est un principe sur lequel se basent beaucoup d'organisations organiques comme les physalies, qui sont des sortes de méduses, ou encore les fourmis »⁶⁷⁶. Il considère ainsi chaque arbre à la fois comme un « individu », puisqu'il est un être vivant produisant des fruits de manière autonome, et une « population », puisqu'il porte différentes variétés de fruits. L'ensemble des arbres peut aussi être considéré comme une population, une œuvre qui, en elle-même, peut être appréhendée comme un individu dans le sens où elle possède « une unité de caractères » et forme un « tout reconnaissable »⁶⁷⁷.

Ces arbres ont vocation à être plantés, cultivés et entretenus par les structures qui les accueillent. Par exemple, en 2011, à l'occasion de l'exposition « L'invention de la réalité », six ont été transplantés dans le parc du château d'Oiron. Sept autres ont été acceptés par le parc de sculptures HugHug Sculpture Project, à Liffré en Ille-et-Vilaine, en 2017. L'objectif serait d'exporter ces arbres, multiples d'artistes, et de les transplanter dans différentes régions et différents pays. Une utopie que l'artiste développe avec cette œuvre : il souhaite, en quelque sorte, coloniser le monde avec ces arbres, sorte de nouvelle espèce hybride. Il joue ainsi sur le concept de mondialisation, celle-ci ayant amené des fruits et légumes dans nos contrées européennes, que ce soit la pomme de terre, venant d'Amérique du Sud, ou le kiwi, de Chine, par exemple. Il s'approprie également la question de la migration : puisqu'il considère cet ensemble comme un individu et une population, les faire voyager pour les installer à l'autre bout du monde entre en résonance avec la question des flux migratoires de populations humaines. Concernant cette idée de mondialisation, d'importation ou d'exportation d'objets et de denrées venant de l'autre bout du monde, Laurent Duthion a commencé d'autres expériences. L'artiste me confiait quelques-unes de ses idées : « j'ai fait, par exemple, boire de l'eau de Nouvelle-Zélande à des gens qui étaient en France, de l'eau qui venait de l'endroit le plus loin possible »⁶⁷⁸, une action à l'opposé de la *Slow Food*, ou encore, « je me suis intéressé [...] au caractère mellifère de certaines plantes carnivores comme les *byblis* qui vivent en Australie »⁶⁷⁹, allant jusqu'à faire des mutations afin de créer de nouvelles plantes carnivores avec l'idée de récolter le miel qu'elles produiraient.

Ces travaux de Laurent Duthion mettent tous en avant la conception d'un art écologique, plutôt au sens large d'un art se préoccupant des « relations entre les êtres

676 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.91

677 <http://www.cnrtl.fr/definition/individu>, site consulté le 28 janvier 2017.

678 *Faire œuvre à partir de la cuisine. Discussions avec trois artistes*, p.92

679 *Ibid.*, p.93

vivants (humains, animaux, végétaux) et le milieu organique ou inorganique dans lequel ils vivent »⁶⁸⁰ que d'un art répondant à l'urgence écologique et aux exigences du développement durable⁶⁸¹. Cependant, il est intéressant de noter certains projets d'artistes travaillant en ce dernier sens⁶⁸² et notamment à partir de la culture d'arbres.

C'est le cas, par exemple, de l'artiste Olga Kisseleva dont quelques œuvres visent à ressusciter certaines espèces végétales désormais disparues⁶⁸³. En 2010, elle fut invitée par la ville de Biscarrosse à réaliser une commande publique, en lien avec un vieil orme, associé à de nombreuses légendes, qui venait de mourir des suites d'une longue maladie, la graphiose, causée par un champignon. Celui-ci fleurissait



Olga Kisseleva, *Bioprésence*, détail : arbre planté à Biscarrosse en 2010. Photographie prise par l'artiste en 2017. Collection de l'artiste.

tous les ans en un seul endroit : au centre, apparaissait comme une couronne de fleurs. Le projet d'Olga Kisseleva, intitulé *Bioprésence*⁶⁸⁴, visait donc à faire revivre une variété d'orme, disparue du Sud de la France à cause de cette maladie, affectant la biodiversité de cette région. Associée à des chercheurs de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), l'artiste créa une nouvelle variété d'orme résistante à cette maladie à partir de différentes mutations génétiques entre une variété d'orme de Sibérie et des extraits de la souche de l'orme de Biscarrosse. En 2010, dans la ville, elle en planta un spécimen complété par une couronne en aluminium évoquant la floraison annuelle de l'arbre, désormais éternel, perpétuant ainsi sa mémoire et les légendes qui lui étaient associées. Ce « monument au mort » développe des caractéristiques semblables à celles d'œuvres de l'*arte povera* et

680 <https://www.cnrtl.fr/definition/%C3%A9cologie> , site consulté le 20 septembre 2018.

681 Sur ce sujet, voir l'ouvrage récemment publié : Paul Ardenne, *Un art écologique. Création plasticienne et anthropocène.*, Bruxelles, Le Bord de l'Eau, coll. La Muette, 2018.

682 Par exemple, une autre artiste, Asa Sonjasdotter, proposa en 2014, au 104 à Paris, un projet intitulé *Haute diversité. Par le prisme de la patate* autour de la culture de la pomme de terre dans différentes fermes biologiques, dont des ZAD, en banlieue parisienne.

683 Voir le texte de Paul Ardenne, présentant brièvement ces projets, sur le site de la revue Plastik de l'Institut Acte (équipe d'accueil de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne) : <http://plastik.univ-paris1.fr/de-quelques-pratiques-du-care-le-soin-lethique-de-la-sollicitude-dans-lart-du-tournant-du-21e-siecle/>, site consulté le 21 septembre 2018.

684 Cette réponse à une commande publique s'accompagnera, en 2016, d'un livre d'artiste contenant un ensemble documentaire autour de ce projet.

rappelle *Senzo titolo (Struttura che mangia)*, de l'artiste Giovanni Anselmo, datant de 1968. En effet, au-delà de la forme mortuaire, elles juxtaposent chacune deux éléments utilisés pour leurs valeurs symboliques respectives : un vivant (une laitue ou un arbre), l'autre inerte (un bloc de granite ou une couronne d'aluminium).

Ce qui m'intéresse également dans le projet des *Réalisateurs* est l'une des applications possibles, que l'artiste n'avait pas forcément prévu dans son œuvre. En 2015, à Oiron, les fruits ont été récoltés comme tous les ans. De ces fruits ayant poussés sur les *Réalisateurs*, a été produit une confiture, élaborée à l'initiative d'un stagiaire. Ainsi, à partir d'aliments bruts, est produit un mets par une opération de cuisine. Laurent Duthion considère cette confiture comme un « produit dérivé »⁶⁸⁵ de son œuvre, une préparation qui pourrait éventuellement être distribuée gratuitement voire commercialisée comme une édition d'artiste. Ce fait pourrait paraître anecdotique, néanmoins il permet de montrer en quoi la culture (puis l'élevage, par extension) et la cuisine sont intimement liés.

D'autres artistes ont également travaillé à partir de la cuisine de la confiture et de fruits et légumes. C'est le cas du duo d'artistes Lucy + Jorge Orta. Comme précisé sur leur site web, leur intérêt pour l'alimentation « fait suite à une manifestation d'agriculteurs français en 1996 contre la législation européenne de libre-échange autorisant l'importation à bas prix de produits agricoles des pays européens voisins. Les agriculteurs français, craignant la baisse de leurs revenus, déversèrent l'intégralité de leur récolte, des tonnes et des tonnes de fruits et légumes, sur les autoroutes afin d'attirer l'attention sur leur situation »⁶⁸⁶. C'est à partir de ce fait, de ce constat sur le gaspillage alimentaire et sur la condition de précarité des agriculteurs, problématiques encore très actuelles, que les artistes « choqués par cet énorme gaspillage de nourriture comestible et la détresse des agriculteurs, [...] commencèrent à glaner chaque semaine dans les marchés en plein-air parisiens les produits trop mûrs jetés dans la rue en fin de marché ». À partir de ces collectes, les artistes développèrent un projet visant à rendre art ces fruits et légumes. Ainsi, en 1997, le duo Lucy + Jorge Orta proposait une action lors du vernissage de leur exposition monographique « Dans le même panier » à la galerie Saint-Eustache à Paris. Trois-cents kilos de fruits qui allaient être jetés furent collectés par les artistes

685 <https://duthion.blogspot.com/2015/09/produit-derive-byproduct.html>, site consulté le 28 janvier 2017.

686 <http://www.studio-orta.com/fr/artwork/279/All-in-One-BasketBuffet-Act-I-1997>, site consulté le 11 janvier 2018.

puis réduits en confiture par le pâtissier Stohrer. Cette confiture fut ensuite distribuée aux passants devant la galerie, une action qui permettait de faire se rencontrer différentes catégories de population. S'en suivirent d'autres actions sur le même modèle, autour des questions du recyclage et du gaspillage alimentaire, largement posées aujourd'hui, y compris dans le milieu artistique⁶⁸⁷. Cette pratique, visant



Lucy + Jorge Orta, *All in one basket - Buffet Act I*, Paris, galerie Saint-Eustache, 1997.
Source : site de Lucy + Jorge Orta.

à collecter des fruits et des légumes invendables, rappelle également le film *Les Glaneurs et la Glaneuse* réalisé par Agnès Varda et datant de 2000. En effet, en même temps que la préparation de cette exposition, Lucy + Jorge Orta sont allés interroger les différentes communautés de glaneurs, tout comme le faisait la réalisatrice à la même époque. Des enregistrements audios de ces discussions étaient présentés dans l'exposition à la galerie Saint-Eustache, conçue comme une plateforme d'échanges.

Après cette première œuvre liée à l'alimentation, le duo continua à travailler à partir de fruits et de légumes collectés, en les cuisant puis en les mettant en conserve, créant ainsi ce qu'il appelle des « conserves-reliques ». Celles-ci sont présentées dans des installations intitulées *Hortirecycling* qui prennent différentes formes composées d'étagères murales, de chariots et/ou de dessertes, complétées par des cagettes récupérées, soit des éléments mobiliers évoquant la cuisine domestique et professionnelle. En témoigne l'un des assemblages faisant partie de la pièce *Hortirecycling Enterprise, Act II - Unité de transformation*, présentée en 1999 à la Wiener Secession. Cette structure est composée d'une desserte à laquelle est accroché un élément de chariot de supermarché. Sur celle-ci sont fixés des plaques de cuisson et un congélateur, branchés électriquement. Une autre unité, équipée d'un évier, était présentée dans l'exposition et permettait donc de nettoyer

687 Pour ne prendre qu'un exemple, le 12 avril 2013, l'ESAD (École Supérieure d'Art et de Design) de Reims organisa le premier volet de son événement annuel intitulé « Le Banquet Scientifique® » autour de la question du gaspillage alimentaire. Comme précisé sur le site de l'école : « le concept de l'événement est un colloque superposé à un banquet : on parle sur ce que l'on mange et on mange ce dont on parle, dans un environnement scénographié ». Dans ce cadre, différents chercheurs, artistes et designers étaient invités à proposer une communication autour de ce thème. Voir : <http://esad-reims.fr/recherche/le-banquet-scientifique/>, site consulté le 21 octobre 2018.

les fruits et légumes qui provenaient d'un marché local et étaient acheminés, à l'étage de la galerie, par un système de sacs cabas reliés à des poulies. Avant l'exposition, ces unités étaient également proposées au sein même du marché afin que les producteurs puissent y déposer les fruits et légumes non vendables. Tout était prévu afin que la mise en conserve de ces fruits et légumes recyclés, à l'aide de ces « unités de transformation », puisse avoir lieu au milieu de la galerie. Lucy + Jorge Orta créèrent ainsi une sorte d'« entreprise » artisanale et artistique, en marge de l'industrie agroalimentaire, répondant ainsi aux problématiques contemporaines engendrées par la grande distribution. Ils développèrent ensuite ce travail autour de l'aliment à partir d'autres sujets et sous d'autres formats de commensalité⁶⁸⁸.



Lucy + Jorge Orta, *Hortirecycling Enterprise, Act II - Unité de transformation*, détail, galerie Wiener Secession, Vienne, 1999. Source : site de Lucy + Jorge Orta.

Concernant la cuisine de la confiture, l'artiste Fabrice Hyber⁶⁸⁹ créa, en 2000, la « confiture de ville » pour l'exposition intitulée « Les arbres fruitiers dans la ville ». Dans la ville de Cahors, il fit planter deux-cents arbres fruitiers de différentes espèces : des cognassiers, des mûriers, des amandiers et des pruniers. Au pied de chaque arbre était indiqué, sur une plaque en



Fabrice Hyber, *Confiture de ville n°1*, 2000. Collection de l'artiste. Source : site de Fabrice Hyber.

céramique, la date de floraison et de récolte. L'idée était de donner un caractère plus informatif et utile aux arbres des villes qui, d'habitude, ont un usage décoratif.

688 Lucy + Jorge Orta ont également mis en scène de nombreux repas sous le titre *70 x 7 The Meal*, dîners souvent monumentaux au design travaillé (création de motifs pour des assiettes en porcelaine de Limoges, par exemple) et dont le nombre de convives doit être, en théorie, un multiple de 7. Voir l'historique de ces repas : <https://www.studio-orta.com/fr/artworks/serie/23/Feasting>, site consulté le 27 février 2018.

689 <http://hyber.tv/>, site consulté le 28 juin 2018.

En effet, dans de nombreuses villes sont plantés des orangers le long du trottoir ou encore des choux sur les ronds-points. Dans les deux cas, même si les variétés sont tout à fait comestibles, les aliments ne sont pas destinés à être consommés. Fabrice Hyber rend alors leurs fonctions nutritives à ces aliments, d'habitude présentés comme des objets inutiles. Ainsi, deux types de confitures furent réalisés après les premières récoltes : la « confiture de ville n°1 », composée de coings et de mûre, et la « confiture de ville n°2 », mélange de prunes et d'amandes. Produites à 2000 exemplaires chacune, elles furent fabriquées par le confiturier Favols®, filiale du groupe Andros®, puis commercialisées uniquement dans la ville de Cahors. Les étiquettes des pots avaient été dessinés par Fabrice Hyber. L'artiste joue ici sur le détournement d'une pratique industrielle en proposant à une entreprise, pesant fortement dans l'agroalimentaire, de produire un mets issu d'une pratique d'artiste. Cette confiture est alors une production à moyenne échelle se situant entre l'artisanal et l'industriel.

Les dernières œuvres que je viens de présenter sont relativement proches de celle de Laurent Duthion, dans le sens où les artistes ne se sont pas chargés eux-mêmes de la préparation des confitures ou des conserves. En effet, Lucy + Jorge Orta avaient confié son élaboration à un pâtissier, Fabrice Hyber à une entreprise et Laurent Duthion a vu un employé s'improviser confiturier. De plus, Lucy + Jorge Orta n'ont pas influencé la recette, celle-ci étant conçue au hasard selon les denrées disponibles qui allaient être jetées à ce moment-là. Cependant, ils ont fait ce choix de collecter des aliments invendables, choix qui appartient au processus de cuisine et, plus généralement, de la création de l'œuvre. Fabrice Hyber et Laurent Duthion ont aussi fait des choix qui ont agi, de façon un peu plus directe, sur la cuisine. En effet, Fabrice Hyber a sélectionné, en amont, les variétés des arbres plantés, programmant donc les recettes des confitures qui allaient être confectionnées en fonction des périodes de récoltes. De son côté, Laurent Duthion a choisi les greffes de ses *Réalisateurs*, peut-être également parce qu'elles ont pris à l'inverse d'autres essais, ce qui laisse une place au hasard dans la production de ces fruits. Ainsi, il a influencé indirectement la recette de la confiture produite, tout en laissant libre le devenir des fruits, ceux-ci pouvant être consommés bruts ou préparés. S'ils deviennent confitures, les *Réalisateurs* deviennent en quelque sorte eux-mêmes cuisiniers en amont, ils « réalisent » dans le sens où ils produisent les aliments nécessaires à l'élaboration de la confiture. Ils sont des individus autonomes capables d'influencer le devenir des fruits et une recette. Bien évidemment, il y a une part de hasard et d'aléatoire dans cette cuisine, notamment en ce qui concerne les phénomènes naturels et météorologiques. Ainsi, dans ces différents projets, la

culture d'arbres, la collecte ou la récolte de fruits et de légumes, sont des pratiques qui ont permis d'influencer, plus ou moins directement, la cuisine. Dans le cas où elles entrent dans la conception de la recette, elles pourraient même être le point de départ d'une pratique plasticienne de la cuisine.

Au-delà de la cuisine, la création des *Réalisateurs* par Laurent Duthion (ou de l'orme d'Olga Kisseleva), la collecte des fruits par Lucy + Jorge Orta ou encore la récolte des fruits de la ville organisée par Fabrice Hyber, sont des pratiques qui mettent en avant une idée intéressante : celle qu'il existe, de même que pour la cuisine, une pratique plasticienne du jardinage au sens large, de la plantation à la récolte. Je précise que cette pratique peut, mais pas nécessairement, mener à la cuisine (voire à une pratique plasticienne de la cuisine).

Pour prolonger cette réflexion, je prendrai l'exemple de quelques projets de l'artiste français Michel Blazy. Comme point de départ, je m'intéresserai à une exposition organisée dans l'espace Le Plateau par le FRAC Île-de-France à Paris. Intitulée « Le Grand Restaurant - Michel Blazy », cette exposition eut lieu du 20 septembre au 18 novembre 2012⁶⁹⁰ pour les dix ans du lieu. Michel Blazy est un artiste qui s'intéresse de manière récurrente à la question du quotidien dans son travail et à sa résurgence en tant qu'art dans les pratiques contemporaines. Lors de cette exposition, il était proposé à l'artiste de montrer une partie de son travail, sous forme de « carte blanche ». Il a finalement décidé de présenter différentes œuvres sous la forme d'une rétrospective de son travail, de 1997 à 2012, certaines ayant été créées spécialement pour cette exposition.

Certaines œuvres présentées comportaient une part de comestible. C'était le cas de *Sculpture : Bar à oranges*, œuvre évolutive et inter-active que l'artiste présente depuis 2009 sous différentes formes. Telle qu'exposée au Plateau, cette pièce se compose de plusieurs éléments. Le premier élément était un plan de travail composé de deux tables en inox agencées en forme de L. Sur ce plan étaient disposés des couteaux, des planches à découper, des presse-agrumes, des verres et des saladiers contenant des oranges. Dans un premier temps, le spectateur était donc invité à venir se saisir du fruit, à le couper, à le presser et à en ingérer le jus. Après avoir extrait le jus des oranges, les inter-actants devaient déposer les demi-écorces d'oranges les unes sur les autres, sur des plateaux de couleur orange mis à disposition

690 *Michel Blazy*, catalogue monographique, Paris, Frac Île-de-France, 2015

au bout du plan de travail, « selon les instructions de l'artiste »⁶⁹¹, programmeur de l'œuvre. Le deuxième élément était une tablette ronde qui entourait un poteau de la salle et faisait office de bar pour que les visiteurs puissent s'accouder et poser leurs verres, se délecter de cet instant après l'effort demandé par l'artiste. Le troisième élément était un complexe de trois étagères. Sur celle fixée en hauteur, l'artiste avait disposé une collection de pelures d'oranges empilées déjà ancienne, témoignant de l'évolution de ces denrées périssables dans le temps. Celles-ci avaient séché et avaient pris une couleur plus foncée, noirâtre, à laquelle s'ajoutait de la moisissure blanchâtre et verdâtre. Au fil du temps, des araignées, attirées par les drosophiles dont elles se nourrissent, petites mouches friandes de pourriture, ont fait de ces sculptures leur habitat en tissant des toiles. Sur les deux étagères en contrebas étaient disposés, l'un à côté de l'autre, d'autres plateaux orange sur lesquels le spectateur avait également la possibilité d'empiler les écorces. Trois temps étaient donc mis en scène pour le spectateur : le temps de la préparation du jus d'orange, celui de la contribution à la sculpture et celui de la dégustation.



Michel Blazy, *Sculpture : bar à oranges*, détail : spectateurs pressant des oranges, Paris, FRAC Île-de-France, Le Plateau, 2012. Source web imprécise.



Michel Blazy, *Sculpture : bar à oranges*, détail : étagères de plateaux de peaux d'oranges, Paris, FRAC Île-de-France, Le Plateau, 2012. Source web imprécise.

À ces trois temps s'ajoutait celui d'un double pourrissement, celui mis en scène par l'artiste en amont et présenté lors de l'exposition, et celui entamé par le travail du spectateur qui se développera en aval de la présentation.

691 Voir le journal d'exposition, guide du visiteur : <https://www.fraciledelfrance.com/wp/wp-content/uploads/Blazy-Jo-BD.pdf>, site consulté le 15 octobre 2017.

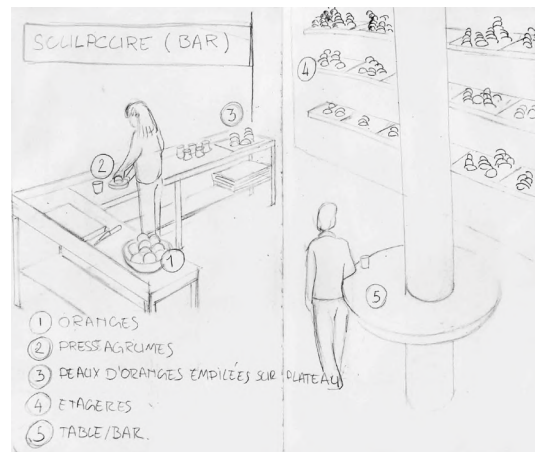
Avec cette œuvre, Michel Blazy souhaitait donc mettre en scène l'idée du périssable, mais également l'idée de culture et d'élevage : en effet, le titre de l'œuvre « sculpture », néologisme créé à partir des mots « sculpture » et « culture », insiste sur cette idée. Le pressage des oranges, préparation de l'ordre du culinaire, n'apparaît dans ce travail que comme un prétexte, une condition nécessaire à la réalisation de l'œuvre, à la culture des moisissures et à l'élevage des insectes et des araignées, ces êtres vivants participant donc, en partie, à la création de l'œuvre. Au sujet du travail de l'artiste, l'historienne de l'art Camille Paulhan, ayant travaillé sur la question du périssable en art, affirme qu'« on pourrait dire des œuvres de Michel Blazy qu'elles sont à *protocole* »⁶⁹². Plaçant les œuvres de cet artiste du côté de l'éphémère, le *protocole* pourrait être défini, selon elle, « comme une caractéristique propre à certaines œuvres, dont la matérialité n'apparaît que le temps de leur exposition, et dont les matériaux sont renouvelés à chaque présentation »⁶⁹³. En effet, à chaque exposition, le dispositif est reproduit, les oranges sont remplacées (les anciennes ayant pourri) et l'opération du spectateur est répétée. La matérialité de l'œuvre, du fait de son caractère éphémère, n'apparaît ainsi que lors de son exposition ou, plus justement, de sa réexposition, présentant parfois des variantes. Cependant, au sujet du travail de Michel Blazy, l'auteure précise une particularité : « le protocole consiste en une pensée radicalement nouvelle sur l'œuvre d'art, conçu en amont par l'artiste ou conseillé par l'institution dans le cas d'œuvres particulièrement difficiles à conserver. Il génère documents, photographies, plans de montages et autres explications écrites permettant aux musées ou aux collectionneurs de montrer l'œuvre dans l'état souhaité par l'artiste »⁶⁹⁴. En effet, en amont de la présentation, Michel Blazy met sous forme de croquis et d'instructions certaines de ses œuvres afin qu'elles soient présentées selon un protocole précis programmé par l'artiste qui ne peut pas toujours être présent. Ainsi, lors de l'exposition « Le Grand Restaurant », le guide du visiteur contenait les croquis de certaines œuvres à protocole, comme *Sculpture : bar à oranges* et *Circuit fermé*, accompagnés de

692 Camille Paulhan, « De Dieter Roth à Michel Blazy », in *Marges*, n°18, 2014, p.11

693 *Ibid.*, p.11-12

694 *Ibid.*, p.12. L'auteure précise également qu'« en raison des protocoles à l'origine de ses œuvres, elles s'adaptent essentiellement à la temporalité de l'institution, et se soumettent à ses exigences en matière d'hygiène et de sécurité plus que le contraire », en notant en bas de page que « Michel Blazy évoque d'ailleurs un cas de refus de la part d'une institution pour l'un de ses projets. Dans Michel Blazy, « "Des rongeurs et des hommes" (propos recueillis par Valérie Da Costa et Alain Berland), *Particules*, n°10, été 2005, p. 2 ». Cette idée rejoint celle d'une « phobie de la friture » qu'ont les centres d'art et dont témoignait Laurent Moriceau. Elle marque également le fait que l'artiste n'est pas toujours libre et n'échappe pas systématiquement aux contraintes en matière d'hygiène et de sécurité, par ailleurs imposées dans le milieu professionnel de la cuisine, comme le précisait Laurent Duthion.

textes de présentation mettant en avant les instructions de l'artiste, afin que le visiteur lui-même sache comment inter-agir avec l'œuvre⁶⁹⁵. Ces œuvres étant périssables, il s'agit également d'une stratégie mise en place par l'artiste afin qu'il persiste quelque chose à conserver légalement, voir à vendre, entre deux temps d'exposition. Certains de ces croquis représentent d'ailleurs plus fidèlement les œuvres exposées que les traces photographiques qu'il en reste.



Michel Blazy, *Sculpture : bar à oranges*, détail : croquis de l'installation, 2012. Source : guide du visiteur de l'exposition « Le Grand Restaurant », p.8-9

Cette question du protocole est intéressante à soulever concernant les œuvres créées à partir de la cuisine, dans le sens où elles fonctionnent de la même manière, leur matérialité ne se manifestant que lors de leur exposition puisqu'elles sont éphémères. Cependant, les artistes se chargent eux-mêmes de réaliser les actions culinaires et sont donc obligatoirement présents pour ce faire, à un moment ou un autre. Aucun ne semble donc avoir documenté un protocole, puisqu'ils sont disponibles pour dialoguer avec l'institution ou pour médiatiser leur travail auprès du public sous forme de gestes ou par la parole, et donc instruire les différentes parties de ce protocole. Certains objets restent et sont conservés d'une présentation à une autre, comme les appareils à *Vin de point de fusion* de Laurent Moriceau ou les différents documents de travail et la collection d'objets d'Ines Lechleitner. Il me semble néanmoins que ces œuvres ne sont pas accompagnées de croquis ou de schémas permettant de les conserver, les artistes étant présents pour mettre en place leurs œuvres, ce qui redouble inévitablement le caractère éphémère de leurs travaux.

Dans « Le Grand Restaurant », une autre œuvre, intitulée *Circuit fermé*, proposait aux spectateurs de réserver une table pour deux afin de pouvoir manger, comme dans un restaurant. Une mise en scène toutefois singulière était mise en place. La pièce blanche close contenait une table et deux chaises rouges sur laquelle était servi un plat de viande crue, un *carpaccio* de bœuf. Dans cette salle était également disposé un bassin au-dessus duquel quatre lampes chauffantes étaient

695 <https://www.fracilededefrance.com/wp/wp-content/uploads/Blazy-Jo-BD.pdf>, site consulté le 15 octobre 2017.

accrochées. Ce dispositif permettait de créer une atmosphère chaude et humide dans la pièce, ce qui favorisait le développement de moustiques. L'idée de l'artiste était de créer, comme le titre l'indique, un circuit fermé : les visiteurs mangeaient de la viande crue, donc du sang, tout en se faisant prélever du sang par les moustiques qui les piquaient. Les autres visiteurs de l'exposition pouvaient regarder le duo de convives à travers une moustiquaire créant une barrière avec le reste de l'exposition. La salle, ouverte sur la rue grâce à une fenêtre, permettait également aux passants de regarder la scène. Ce dispositif, ouvert à la fois sur la galerie et sur la rue, renforçait un aspect voyeuriste analogue à celui que l'on trouve dans les zoos où l'on regarde l'animal se repaître. Les humains étaient ainsi considérés comme des animaux, au même titre que les moustiques. En quelque sorte, Michel Blazy élevait des moustiques et des humains dans la même pièce.



Michel Blazy, *Circuit fermé*, vues de l'installation, Paris, FRAC Île-de-France, Le Plateau, 2012. Sources web imprécises.

Ainsi, ces deux œuvres ne présentaient pas de la cuisine à proprement parler mais uniquement l'ingestion de produits bruts. En effet, presser une orange est un geste simple du quotidien mais ne constitue pas un acte de cuisine en soi puisqu'il n'a pour objectif que d'en extraire le jus qui est un produit brut contenu dans l'aliment non préparé. De même, un *carpaccio* de bœuf est un produit alimentaire brut extrait directement du filet : s'il n'est pas assaisonné au préalable, il ne constitue pas un produit de la cuisine. Seule la sauce l'accompagnant fait intervenir une transformation culinaire. Ces deux œuvres permettaient avant tout de relier la question de l'alimentation à celle de sa production, à travers les notions de culture et d'élevage. L'être humain cultive des fruits et des légumes, il élève des animaux. C'est l'une des rares espèces animales à élever d'autres animaux pour se nourrir. On sait que les fourmis élèvent des pucerons pour leur miellat mais rien de comparable. L'élevage pose aujourd'hui différents problèmes très largement polémiques, tels que la maltraitance des animaux dans les abattoirs, celle des poules pondeuses ou des vaches laitières dans les fermes industrielles, la pollution due à l'élevage intensif et la

déforestation⁶⁹⁶, ou encore le fait sur lequel de nombreux scientifiques s'accordent : celui de manger trop de viande. Michel Blazy, en faisant manger uniquement de la viande à deux convives, cherche certainement à interroger les conditions d'élevage et nos habitudes de consommation. Le moustique, un animal, nous reprend le sang que nous avons pris à un autre animal, bouclant ainsi la boucle créée par notre société hyper-consommatrice de viande.

En dehors de ces œuvres de Michel Blazy mettant en scène alimentation et élevage, d'autres travaux de l'artiste mettent en avant la question du jardinage. Dans la même exposition, était présentée une œuvre particulière, intitulée *Avocat*, qui est composée d'une pousse d'avocatier, dans un pot en terre cuite, obtenue après germination d'un noyau d'avocat en terre. La particularité de



Michel Blazy, *Avocat*, pot et avocat, 1997 ; présentation au Plateau, 2012. Source web imprécise.

ce travail réside dans le fait que la plante a subi un traitement accidentel : « durant l'hiver 2009, la plante a subi le gel, le pot est tombé et s'est cassé »⁶⁹⁷. L'artiste donnait ainsi à voir une plante dont la survie n'était pas assurée après cet événement survenu par hasard. Michel Blazy joue, à travers la présentation de ce survivant, sur la notion de sérendipité. L'artiste, en faisant de cet arbuste accidenté une œuvre, confronte alors le spectateur à une double réalité dans laquelle il déplace l'art. Premièrement, le fait de faire pousser un noyau d'avocat et de présenter ce plan en tant que production artistique permet de s'attarder sur le fait que cette pratique ordinaire, celle du jardinier amateur du quotidien, puisse produire des œuvres d'art sinon un savoir-faire pratique susceptible de mener à l'art. Deuxièmement, à travers une sorte de redoublement du quotidien, il fait d'un accident banal de l'ordre de la sérendipité un acte voire un processus de création artistique qui a conduit à la mise en exposition de l'œuvre. En dehors de ce plan particulier, Michel Blazy a construit, à partir de 1997, une importante *Collection d'avocatiers* en pot obtenus à partir

696 Voir, par exemple, les différents rapports et articles de la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) ; sur la pollution due à l'élevage intensif : <http://www.fao.org/livestock-environment/fr/> ; et sur la déforestation : <http://www.fao.org/3/i5588f/i5588F.pdf>. Sites consultés le 21 novembre 2018.

697 Selon l'indication donnée par l'artiste dans le guide du visiteur. Voir : <https://www.fraciledelfrance.com/wp/wp-content/uploads/Blazy-Jo-BD.pdf>, site consulté le 15 octobre 2017.

de noyaux d'avocats achetés dans le commerce. Au départ, l'avocatier accidenté faisait partie de cette collection. Depuis, il présente cette collection complète ou partielle dans différents lieux d'exposition. Ce fut le cas notamment au Centre d'Art Contemporain d'Ivry, le Crédac, lors de l'exposition « Tout le monde » qui eut lieu du 11 septembre au 6 décembre 2015. L'ensemble était regroupé dans un angle formé de deux baies vitrées, les pots disposés çà et là de façon à créer l'effet d'une végétation importante. Il est possible, notamment grâce au titre de l'exposition, de rapprocher cette collection d'avocatiers des *Réalisateurs* créés par Laurent Duthion, dans le sens où elle constitue une population composée de plusieurs individus.



Michel Blazy, *Collection d'avocatiers*, détail, 1997 ; Centre d'art contemporain d'Ivry, le Crédac, 2015. Source : site du Crédac.

Cette pratique de jardinage fait par un plasticien a pris d'autres formes. Depuis 2013, l'artiste fait pousser différents végétaux dans des objets manufacturés. Il présenta notamment, à la galerie Art Concept à Paris, plusieurs objets de cette collection : des vêtements, un appareil photo et un ordinateur portable. À la Biennale de Lyon, la même année, il exposa une ancienne imprimante et un vieil écran. Il proposa également



Michel Blazy, *Sans titre*, appareil photo numérique, plante et terre, 2013 ; Paris, galerie Art Concept, exposition « Pull Over Time », 2015. Photo et source : galerie Art Concept.

le début d'une collection de chaussures dans lesquelles poussent différentes plantes, laquelle fut mise en exposition une nouvelle fois à la Biennale de Venise en 2017. Cette collection est présentée sous une forme reprenant celles des gondoles de magasins pour la présentation de chaussures. À travers ces sculptures évolutives, Michel Blazy souhaite développer l'idée de l'obsolescence programmée en utilisant des objets dont la technologie est déjà dépassée. La nature reprend ses droits sur la culture, grâce à la culture de plantes elle-même. Une opération de jardinage amateur se met en place dans ces travaux, à travers le déplacement incongru de la fonction des ustensiles technologiques vers la fonction de pots.

À travers l'étude de ces différents projets de Michel Blazy, ce qui retient mon attention est l'idée selon laquelle il existerait une pratique plasticienne du jardinage fondée, en partie, sur l'idée de culture. En effet, Michel Blazy cultive les moisissures de pelures d'oranges, les avocatiers et tous les autres végétaux contenus dans les objets manufacturés, comme l'on cultiverait plus ordinairement une plante en pot. Ainsi, Michel Blazy développe, selon moi, une pratique plasticienne du jardinage. L'idée est similaire à celle de la cuisine plasticienne et la question centrale qui se pose dans ce type de pratique est celle du « faire ». N'étant pas un professionnel du jardinage comme peut l'être un jardinier-paysagiste, Michel Blazy est à considérer comme un amateur. Cependant, grâce à une pratique autodidacte et à son statut d'artiste, il devient quasi-professionnel, dans le sens où il a appris à intégrer et à maîtriser des notions et des gestes utiles pour jardiner et réaliser ces œuvres. Tout comme la cuisine, le jardinage est un « art de faire » du quotidien. En témoigne l'expression « faire du jardinage », analogue à celle de « faire-la-cuisine » proposée par Luce Giard, et que l'on pourrait donc écrire « faire-du-jardinage », dans le sens où elle englobe toutes les pratiques environnantes liées au jardinage et pas seulement l'acte de jardiner en lui-même. Plus largement, ce que je propose à la fin de cet essai, c'est le concept de « faire plasticien », qui permettrait de caractériser une manière de faire ceci ou cela par un plasticien, à partir d'un faire amateur et/ou professionnel existant⁶⁹⁸. Cette idée resterait à développer en étudiant des pratiques d'artistes faisant œuvre à partir d'autres « faire » quotidiens. Ainsi, comme je l'ai montré à partir d'un « faire » précis (la cuisine), la pratique plasticienne de la cuisine (ce « faire » culinaire plasticien) a des caractéristiques propres qui permettent de discuter et de singulariser les pratiques, même si elle est empreinte du « faire » amateur et du « faire » professionnel. Je vais à présent tenter de regrouper ces idées afin d'en donner une définition dans les derniers paragraphes de cet essai.

698 Cependant, il n'existerait pas un savoir-faire plasticien unique appris, adapté et développé à partir de ces pratiques de l'ordre de l'ordinaire, notamment puisque ce savoir-faire est issu à la fois de pratiques amateurs et de pratiques professionnelles, historiquement transmis par d'autres « institutions ». Il ne s'agirait donc pas d'un savoir-faire académique tel qu'il pourrait être enseigné dans les écoles d'art, au même titre que la peinture, la sculpture ou la photographie, par exemple, qui sont des techniques, des savoir-faire intrinsèques au domaine de l'art, transmis par des plasticiens pour des plasticiens. Là résiderait certainement une différence définitionnelle entre « un faire » et « un savoir-faire », sur laquelle il faudrait s'attarder.

4 / Cuisine plasticienne : construire une définition ?

a / Une analogie avec la « photographie plasticienne »

Afin de construire une ébauche de définition de ce qu'est la « cuisine plasticienne », il me paraît intéressant de revenir sur ce qui m'a amené à proposer cette expression. Elle est née d'une réflexion sur la photographie que j'avais entamée lors de recherches effectuées pour mon mémoire de Master en Arts plastiques. L'expression « cuisine plasticienne » renvoie donc de manière assez évidente à celle de « photographie plasticienne », développée par Dominique Baqué dans son ouvrage *Photographie plasticienne. Un art paradoxal*, publié en 1998⁶⁹⁹. Il s'agissait pour la théoricienne de regrouper différentes pratiques de la photographie sous cette appellation afin de les discuter. Cet ensemble était avant tout constitué de pratiques éloignées des applications utilitaires de la photographie, à savoir celles du photojournalisme et de la photographie ayant pour unique statut le document, mettant en avant les propriétés intrinsèques du médium. La photographie est un art paradoxal selon l'auteure, dans le sens où d'une part, elle serait entrée en art par un processus proche de l'artificialité, grâce à son approche documentaire et, d'autre part, elle se serait convertie en un art plastique, à partir de son utilisation dans les pratiques conceptuelles des années 1960-70. L'auteure s'intéressait également aux pratiques d'artistes plasticiens des années 1980-90 faisant de la photographie une pratique plasticienne, s'éloignant donc des pratiques ancestrales du médium liées au document. Cette question du document photographique est intéressante, dans le sens où il est également intégré dans des pratiques artistiques contemporaines, comme dans les œuvres de Christian Boltanski, d'Alfredo Jaar ou encore de Pascal Convert, par exemple. Le document devient composante d'une œuvre hybride chez ces artistes et fait entrer la photographie documentaire dans les pratiques artistiques (même si l'exposition de photographies documentaires est une pratique courante).

Une analogie serait possible avec la cuisine, autour de la notion de mets. Aujourd'hui, les artistes se saisissent de la cuisine afin de faire œuvre, comme

699 Dominique Baqué, *Photographie plasticienne. Un art paradoxal*, Paris, Éditions du Regard, 1998. Voir également : Dominique Baqué, *Photographie plasticienne. L'extrême contemporain*, Paris, Éditions du Regard, 2004

d'autres se sont saisis de la photographie dans le même but dans les années 60. La « cuisine plasticienne » marquerait donc une entrée de la cuisine dans les pratiques artistiques contemporaines, dans le sens où des gestes, des techniques et des mets sont intégrés au sein de pratiques artistiques hybrides, et non dans le sens d'un art qui serait devenu art culinaire par un processus d'artification. Ainsi, la cuisine entrerait au sein de l'art par le biais de mets intégrés dans des pratiques hybrides insérant la cuisine dans l'espace d'exposition. Il faut toutefois se méfier de l'expression « cuisine plasticienne » qui ne constitue pas un tout homogène. En effet, comme je l'ai remarqué à travers les trois études de cas, chaque artiste développe sa propre pratique plasticienne de la cuisine, à travers un vocabulaire, des gestes, des techniques singulières qu'ils ne partagent pas tous les uns avec les autres. En ce sens, il n'existe pas une cuisine plasticienne mais autant de cuisines plasticiennes que d'artistes faisant œuvre à partir de la cuisine. Je prends cette précaution puisque, concernant l'expression « photographie plasticienne », on a souvent reproché à Dominique Baqué d'étiqueter les artistes, la photographie plasticienne n'étant pas un ensemble homogène de pratiques. Ainsi, il en est de même pour la cuisine plasticienne. À ce titre, ne faudrait-il donc pas plutôt parler de pratiques plasticiennes de la cuisine, au pluriel car elles sont diverses, que de « cuisine plasticienne » ?

La comparaison avec la photographie me semble donc intéressante et il faudrait davantage la développer. Par exemple, dans un ouvrage dédié au photographe Jeff Wall, Jean-François Chevrier affirmait que « la photographie se situe historiquement entre les beaux-arts et les médias »⁷⁰⁰. En effet, depuis sa création, la photographie a toujours proposé deux approches différentes : la photographie en tant que document (voire en tant qu'archive), et la photographie en tant que possible art et pratique artistique, certes davantage liée au documentaire dans les premières années, puis au « style documentaire »⁷⁰¹. Ainsi, serait-il possible de reprendre la phrase de Jean-François Chevrier et, par analogie, de se demander

700 Jean-François Chevrier, *Jeff Wall*, Paris, Hazan, 2006, p.44. Voir également : Jean-François Chevrier, *Entre les beaux-arts et les médias : photographie et art moderne*, Paris, Arachnéen, 2010.

701 Dès son apparition, elle eut plusieurs applications possibles : une scientifique et une artistique, comme le révélait François Arago lors de la présentation du procédé photographique : « Nous venons d'essayer de faire ressortir tout ce que la découverte de M. Daguerre offre d'intérêt, sous le quadruple rapport de la nouveauté, de l'utilité artistique, de la rapidité d'exécution et des ressources précieuses que la science lui empruntera ». Compte rendu de la séance du 19 août 1839 devant l'Académie des Sciences de Paris, par Louis-François Arago. Sur ce sujet, voir notamment l'ouvrage : Quentin Bajac, *L'image révélée. L'invention de la photographie*, Paris, Gallimard, RMN, 2001.

si la cuisine au sens large ne se situe pas, aujourd'hui, entre les beaux-arts et la restauration ? La restauration est ici utilisée pour son double sens, celui de ce domaine d'activité consistant en la fabrication et le service des mets mais aussi dans le sens d'« alimentation », action visant à « fournir à un être vivant ou de se procurer à soi-même les éléments nécessaires à la croissance, à la conservation »⁷⁰², en d'autres termes à couvrir les besoins physiologiques d'un individu, définition proche des verbes « restaurer » ou « se restaurer ». Si la cuisine se situe entre les beaux-arts et la restauration, elle possède donc un statut tout aussi ambigu que la photographie aujourd'hui, cette dernière pouvant être art ou document, « œuvre *et* document » à la fois, pour reprendre les mots de Jean-François Chevrier au sujet des travaux photographiques de Bernd et Hilla Becher, par exemple⁷⁰³. Par analogie, l'équivalent du document en cuisine serait l'aliment préparé, le mets, en tant que produit fini et utile issu d'une pratique. La cuisine pourrait alors être œuvre ou mets. Pour continuer l'analogie, Jean-François Chevrier, toujours au sujet des travaux des Becher, explique que « la question de savoir si c'est ou non une œuvre d'art ne nous intéresse pas vraiment. Ça se situe probablement entre les catégories établies »⁷⁰⁴. Cette idée est intéressante afin d'appréhender les mets élaborés dans le cadre d'une pratique plasticienne de la cuisine, notamment puisque l'auteur note que les photographies des Becher se situent entre les catégories établies, renforçant l'idée d'un espace entre les disciplines existant entre les pratiques artistiques et les pratiques documentaires de la photographie. Ainsi, l'intérêt n'est pas de savoir si les formes culinaires qui émergent d'une pratique plasticienne de la cuisine sont des œuvres ou non. Je dirai donc des produits ingérables issus d'une pratique plasticienne de la cuisine qu'ils sont « œuvre *et* mets » à la fois, les deux éléments étant indissociables afin de les appréhender. Un bon exemple est l'*Approximation Sagittaire* réalisée par Laurent Duthion : ce travail serait œuvre *et* mets à la fois, dans la mesure où l'œuvre est constituée d'un produit unique indépendant, non lié à une performance ou à une installation, issu d'une pratique plasticienne de la cuisine. Néanmoins, dans d'autres projets, comme dans *Sense Correspondence* d'Ines Lechleitner, les produits ingérables ne sont qu'une composante d'une œuvre hybride beaucoup plus vaste : ils seraient à considérer uniquement comme des mets, rentrant dans la conception d'une œuvre, et non comme une œuvre autonome, à part entière.

702 <http://www.cnrtl.fr/definition/alimentation>, site consulté le 2 août 2017.

703 Jean-François Chevrier, « L'histoire de Bernd et Hilla Becher », in *Entre les beaux-arts et les médias : photographie et art moderne*, Paris, L'Arachnéen, 2010, p.59

704 *Ibid.*

Cette analogie rapidement établie serait à développer et constituerait, peut-être, une extension du sujet. Cette idée de « cuisine plasticienne » m'a surtout semblé intéressante puisque je l'ai conçue comme une catégorie critique qui m'a permis de constituer un corpus d'œuvres à analyser et à discuter. Cependant, comme je l'ai précisé, elle ne correspond pas à un ensemble homogène, chaque artiste faisant œuvre à partir de la cuisine différemment. Dans la dernière partie de cet essai, il s'agira de regrouper quelques caractéristiques des façons plasticiennes de faire-la-cuisine analysées précédemment, afin de mettre en avant des déplacements opérés depuis ce « faire » quotidien et donc de distinguer les pratiques. Ainsi, il s'agira de créer une ébauche de définition en recoupant les caractéristiques communes à ces différentes pratiques plasticiennes de la cuisine.

b / Mise en avant des déplacements opérés et ébauche d'une définition

Cette expression précisée à travers une analogie entre photographie et cuisine, je peux, à présent, tenter de construire une ébauche de définition de ce que serait la « cuisine plasticienne » ou, plus justement, une pratique plasticienne de la cuisine. Je peux déjà affirmer, simplement, qu'il s'agit d'une approche artistique de la cuisine, développée par les artistes eux-mêmes et non par des cuisiniers, professionnels ou amateurs, même s'il peut naître des pratiques artistiques de ces deux activités de la cuisine (par exemple, Alice Mulliez, dont j'ai rapidement évoqué le travail en introduction, a un CAP Cuisine et se sert des méthodes culinaires qu'elle a apprises, entre autres, afin de faire œuvre). Il s'agira, à présent, de regrouper les différents déplacements, exposés à travers les différentes études de cas menées dans cette troisième partie, afin de définir ce qu'est une pratique plasticienne de la cuisine, à partir de la mise en avant de points communs existants entre les pratiques.

Premièrement, une pratique plasticienne de la cuisine est une manière de faire qui se situe entre pratique amateur et pratique professionnelle. Les artistes créent, mettent la main à la pâte, cuisinent et présentent des mets à un public de spectateurs sous une forme conviviale de commensalité. Beaucoup n'ont pas été formé à la cuisine professionnelle et sont, de ce fait, autodidactes, ce qui les amène à trouver d'autres stratégies pour mettre au point des recettes, concevoir des plats et réaliser certains mets. Dans un sens, la pratique plasticienne de la cuisine est une pratique amateur, voire autodidacte, qui vient le plus souvent de l'apprentissage

domestique et d'une transmission familiale des techniques culinaires. L'artiste ayant un statut, la cuisine devient ensuite une pratique professionnelle dans le cadre particulier de l'art. Ainsi, une pratique plasticienne de la cuisine n'est ni une approche strictement domestique, ni une approche strictement professionnelle de la cuisine. En ce sens, le terme « amateur » est intéressant à convoquer, l'artiste faisant œuvre à partir de la cuisine étant un amateur dans le sens où il « exerce une activité [de la cuisine] comparable à une activité professionnelle »⁷⁰⁵. Une pratique plasticienne de la cuisine est donc une manière de faire la cuisine développée par des artistes : le geste technique culinaire ordinaire (amateur ou professionnel) se trouve informé par la pratique de l'artiste. Une pratique plasticienne de la cuisine implique donc un « faire plasticien », une manière de faire-la-cuisine par un plasticien, à partir d'un « faire » domestique, amateur et/ou professionnel existant. Cependant, chaque artiste développe sa propre pratique plasticienne de la cuisine : il y a donc autant de manières de faire qu'il y a d'artistes. Une pratique plasticienne de la cuisine se traduit par des jeux, des décalages, voire des contraintes fixées par l'artiste à partir de pratiques issues du milieu de la cuisine professionnelle ou domestique, mais aussi depuis des pratiques d'autres domaines, tels que le design (*Do you moules à merveille ?* de Laurent Moriceau) ou la science (*Monument en haute dilution (Le Louvre 15CH)* de Laurent Duthion), par exemple. Ces jeux sont multiples et peuvent concerner, entre autres, les formes, les textures, les couleurs ; l'opposition entre goût et dégoût ; des décalages dans les gestes, dans les techniques, dans les ustensiles ; la réappropriation d'un terroir ou inversement l'utilisation de matériaux qui serait contestée dans d'autres domaines ; ou encore la construction d'une méthode (les correspondances d'Ines Lechleitner). Quelle que soit la manière de faire, je précise que ces jeux traduisent tous un travail sur la synesthésie, sur différents sens mis en scène grâce au caractère polysensoriel de la cuisine. Ces jeux sont également dépendants et peuvent affecter les dispositifs de commensalité, voire l'ingestion, qui les mettent en scène en aval (banquet, buffet, performance, installation) et en proposer d'autres formats. À ce titre, les mets issus d'une pratique plasticienne de la cuisine ne sont souvent pas des produits indépendants puisqu'ils ne sont qu'une composante d'une œuvre hybride, une performance ou une installation, par exemple. Cependant, certaines pièces peuvent être considérées comme œuvre *et* mets à la fois si elles ne dépendent pas d'autres éléments que le produit de la cuisine (*Approximation Sagittaire* de Laurent Duthion). Enfin, l'artiste est libre dans sa manière de concevoir son travail, son propos et de faire-la-cuisine, plus que dans

705 <https://www.cnrtl.fr/lexicographie/amateur>, site consulté le 18 mai 2018.

la cuisine strictement professionnelle où interviennent différentes normes, comme l'hygiène ou l'attente du client.

Deuxièmement, une pratique plasticienne de la cuisine implique un changement de lieu. Si la « cuisine » est définie tout d'abord comme le lieu où l'on prépare les mets, il faut comprendre que la « cuisine plasticienne » est liée à un lieu qui s'est néanmoins déplacé. Ainsi, le lieu de la cuisine n'est plus cette pièce d'une habitation ou d'un restaurant mais est « devenu autre chose », pour reprendre les mots de Ben Kinmont dans son œuvre *On Becoming Something Else*. Ce lieu peut être la galerie, le musée ou tout autre endroit institutionnalisé le temps d'un instant (par exemple, un endroit en plein air comme l'avant d'une galerie). Dans ce cas, il s'agit d'un lieu de l'art dans lequel entre la cuisine de manière temporaire. Inversement, ce lieu peut être un restaurant, espace dédié habituellement à la cuisine, où l'art entre : il y a mixage et, de ce fait, ce lieu n'est temporairement plus celui de la cuisine quotidienne. D'un côté, un lieu de l'art est investi par la cuisine, d'un autre, un lieu de cuisine est investi par l'art. Dans les deux cas, la cuisine est contextualisée en tant que composante ou comme pratique artistique. Ces lieux dans lesquels s'inscrit une pratique plasticienne de la cuisine sont le plus souvent éphémères, ce qui est dû à la temporalité de la cuisine et au caractère périssable des aliments. Ces lieux mettent donc en scène la juxtaposition de marques d'espaces différents (l'art et la cuisine), comme je l'ai analysé à partir des travaux de Rirkrit Tiravanija notamment. Cela s'applique également aux espaces composés par Laurent Moriceau, Ines Lechleitner ou Laurent Duthion, ces derniers apportant la cuisine comme pratique ou comme produit d'une pratique dans le lieu d'exposition. Ces lieux composés sont l'expression même de l'idée qu'il existe un espace intermédiaire métaphorique entre les disciplines, espace au sein duquel Hal Foster voyait la possibilité de l'émergence de nouvelles pratiques, comme c'est le cas, selon moi, des pratiques plasticiennes de la cuisine (qui incluent aussi des propositions de designers, comme je l'ai montré). Ainsi, puisqu'elles se situent dans des lieux intermédiaires, les pratiques plasticiennes de la cuisine semblent participer au rapprochement entre les pratiques de la cuisine, celles de l'art et d'autres domaines. En ce sens, certaines pratiques jouent sur la notion d'incongruité, participant à la construction de ces espaces intermédiaires, en déplaçant les ustensiles d'une activité ou d'un corps de métier à un autre (l'utilisation du bulleur pour aquarium plutôt que le siphon de cuisine chez Laurent Duthion, par exemple). Comme j'ai pu le noter également, ce lieu, lorsqu'il est celui d'une performance, est un espace qui synthétise plusieurs aspects liés à la temporalité de la cuisine et dans lequel la réalisation des mets et leur présentation sont parfois confondus en un seul et

même moment. Il se peut également, puisque l'artiste n'a pas toujours la possibilité d'effectuer des tests en amont (par mesure d'économie), que ce lieu devienne, en quelque sorte, un atelier permettant à l'artiste d'expérimenter directement devant le spectateur sans tout maîtriser (ce fut le cas de Laurent Moriceau avec son projet *Do you moules à merveilles ?*).

Dernièrement, une pratique plasticienne de la cuisine est une recherche qui concerne à la fois l'art et la cuisine. D'un côté, elle permet, selon moi, de modifier l'approche de cet art d'apprêter les mets et de proposer une relecture des dispositifs de commensalité qui y sont liés. Par exemple, les travaux de Laurent Moriceau (l'invention de dispositifs de dégustation expérimentaux, les objets de présentation du *Vin de point de fusion* ou les dîners sous lumière inactinique) constituent une véritable recherche afin de présenter un format de commensalité modifiant la perception sensorielle du spectateur. Les travaux de Laurent Duthion mettent tous en avant le caractère scientifique et expérimental de la cuisine, à travers la mise en scène d'associations ou de techniques inhabituelles qu'un cuisinier n'oserait pas proposer à un client, telles que les sucettes à la térébenthine, par exemple. De même, les distillats recomposés par décongélation, dans le *Vin de point de fusion* de Laurent Moriceau, sont des produits permettant de relire les techniques traditionnelles liées à la production d'un vin. La méthode d'Ines Lechleitner, basée sur des jeux d'association, lui permet aussi de créer des mets ou de proposer une relecture de plats traditionnels, grâce aux aléas de rencontres entre des objets ou des individus. Enfin, d'un autre côté, la pratique plasticienne de la cuisine est une recherche artistique qui permet, selon moi, de concevoir de nouvelles formes artistiques qui, même si elles se rapprochent des formes de l'installation, de la sculpture ou de la performance, remettent la matière et le « faire » quotidien au cœur des préoccupations artistiques contemporaines. Les artistes se saisissent alors de la cuisine, en y annexant des savoir-faire artistiques traditionnels, afin de proposer ce qui me semble être un nouveau paradigme du « faire » au sein de l'art contemporain.

Conclusion

/ Résumé

Ce travail de recherche, concrétisé dans ce tome, a eu pour objectif principal de situer des pratiques relativement nouvelles et d'analyser des travaux d'artistes contemporains faisant œuvre à partir de la cuisine.

Pour ce faire, il a fallu dans une première partie, définir puis situer la cuisine en tant qu'activité dans notre société contemporaine du travail, à partir de différents travaux issus de la sociologie. J'ai ainsi présenté et tenté de caractériser et de distinguer les trois types d'activité principaux de la cuisine : la cuisine amateur ou domestique, la cuisine professionnelle artisanale et enfin, la « cuisine d'auteur », autre terminologie qui me semblait plus appropriée que l'expression « art culinaire ». Au sein de ces différentes activités, j'ai fait émerger la figure de l'autodidacte qui peut surgir depuis n'importe quelle pratique. Le cas particulier du design culinaire m'a enfin permis de montrer que les domaines sont poreux même si les pratiques restent distinctes et attachées à leurs disciplines originelles, notamment puisque les méthodes et les finalités sont différentes entre art et design. Néanmoins, des designers semblent aujourd'hui avoir déplacé leurs pratiques et se positionnent comme artistes en proposant des œuvres qu'il me semblait nécessaire d'analyser au même titre que les œuvres de plasticiens.

Dans une deuxième partie, je me suis progressivement tourné vers l'analyse d'œuvres intégrant la cuisine. Tout d'abord, j'ai tenté de développer une réflexion autour d'une expression, « la plastique culinaire », développée à partir d'un texte de Félix Fénéon datant de 1922 puis de la critique du discours d'une exposition de 2011 intitulée « Convivio » qui la prenait maladroitement comme point de départ théorique. En effet, elle en faisait un critère pour regrouper des œuvres contenant des composantes de l'ordre du culinaire alors que « la plastique culinaire » ne concernerait que les caractéristiques stylistiques propres aux créations de pâtisseries et de cuisiniers au début du XX^{ème} siècle (voire encore actuellement). L'objectif était avant tout de montrer que certaines œuvres intégrant la cuisine ont des qualités esthétiques certaines qu'il faut analyser. À partir de ce constat, il s'agissait ensuite de dresser un panorama des différentes façons dont a été intégrée la cuisine au

sein de différentes tendances et de différents travaux d'artistes au XX^{ème} siècle. Cette partie, sans pour autant être exhaustive, permettait de montrer en quoi cette intégration de la cuisine en art a une histoire et que les composantes culinaires au sein de ces œuvres ont leurs propres qualités esthétiques qu'il a été nécessaire de commenter. Ainsi, le projet de la Cuisine Futuriste semblait davantage lié à l'idée de renouvellement des pratiques culinaires du début du XX^{ème} siècle, participant donc davantage à l'histoire de la cuisine qu'à celle de l'art et trouvant des échos dans les pratiques de certains chefs et de certains designers contemporains. Les expérimentations du Eat Art dans les années 1960-70, notamment la pratique gastrosophique de Daniel Spoerri ou les célébrations rituelles d'Antoni Miralda et de Dorothee Selz, m'ont permis de montrer en quoi leurs recherches sur la cuisine ont été essentielles en ce qui concerne la production de formes et de formats liés à la cuisine, ainsi intégrée dans leurs pratiques comme composante présentant des qualités esthétiques. La cuisine se révélait ainsi être le vecteur d'une pratique sociale, celle de l'acte de manger, activité quotidienne sur laquelle jouait, dans les mêmes années, l'artiste Fluxus Alison Knowles à travers ses propositions ouvertes à interprétation telles que *Make a salad* ou *Identical Lunch*. Enfin, la question de la rencontre dans le travail de l'artiste Rirkrit Tiravanija a illustré mon propos sur le caractère « relationnel » de la cuisine. Dans une dernière sous-partie, il a enfin été question d'une problématique contemporaine liée à l'exposition des relations entre art et alimentation et plus précisément des tentatives ratées d'exposer la cuisine à cause d'un déficit discursif de certains. La cuisine appartient à un lieu, le restaurant, et il est ainsi difficile de la déplacer de son domaine originel vers un lieu de l'art, comme en témoignait le cuisinier Ferran Adrià, par exemple, ce à quoi semblent remédier les artistes contemporains faisant œuvre à partir de la cuisine, étudiés dans une troisième partie.

Ainsi, dans cette dernière, l'étude du travail de trois artistes, Laurent Moriceau, Ines Lechleitner et Laurent Duthion, m'a permis de mettre en avant les caractéristiques de certaines pratiques plasticiennes de la cuisine. J'en suis arrivé à la conclusion qu'il n'existe pas de « cuisine plasticienne », qui serait un ensemble homogène permettant d'inclure toutes ces pratiques de la cuisine, de même qu'il n'existe pas une seule pratique plasticienne de la cuisine. Il existe des cuisines plasticiennes et autant de pratiques plasticiennes de la cuisine que d'artistes faisant œuvres à partir de la cuisine. Néanmoins, j'ai mis en avant certaines caractéristiques communes à ces pratiques. Tout d'abord, l'artiste est le plus souvent autodidacte, n'a pas de formation professionnelle de cuisinier : il se situe entre l'amateur et le professionnel, devient quasi professionnel grâce à son statut d'artiste, et sa pratique

de la cuisine est informée par sa pratique artistique. Ensuite, une pratique plasticienne de la cuisine implique un changement de lieu et donc un déplacement de ses outils et de ses matériaux, vers la galerie. Enfin, une pratique plasticienne de la cuisine est une recherche qui concerne à la fois l'art et la cuisine, les artistes adoptant différentes stratégies permettant d'amener une relecture des usages, des gestes, des techniques et des productions culinaires tout en proposant de nouvelles formes plasticiennes témoins d'une nouvelle façon de « faire œuvre » au sein de l'art contemporain.

/ Prolongements de la recherche

À l'heure où je termine la rédaction de cette thèse, je pressens différents prolongements possibles à ce travail dont certains se placent dans la ligne directrice de cette recherche articulée autour de la cuisine. Il s'agirait d'aller plus loin en développant certains aspects que j'ai évoqués, sous forme de notes de bas de pages ou de réflexions restées en suspens. La cuisine étant un vaste sujet, lié à presque tous les domaines de la société, il a été difficile de traiter en profondeur toutes les problématiques que soulève cette activité. Ainsi, une approche anthropologique de la cuisine serait à développer, en allant plus loin dans l'étude des écrits de Claude Lévi-Strauss⁷⁰⁶ par exemple, notamment sur la question du bricolage qui serait peut-être à mettre en lien avec la pratique autodidacte et concrète des artistes contemporains étudiés. Une comparaison plus approfondie avec l'histoire de la photographie plasticienne serait certainement un aspect à développer afin de préciser en quoi consiste cette pratique plasticienne de la cuisine.

Cependant, le développement qui me paraît le plus intéressant concernerait d'autres types de « faire » plasticiens, également en lien avec les domaines des Arts et Métiers ou du design. Tout au long de ce tome, j'ai traité la question de la cuisine, un « faire » à la fois domestique, professionnel ou d'auteur qui peut, quand l'artiste s'en saisit, devenir un « faire » plasticien. J'ai également soulevé la question d'un autre « faire » quotidien susceptible de devenir un « faire » plasticien lorsque l'artiste en informe la pratique : le jardinage. Dans l'art contemporain, d'autres « faire », me semble-t-il, ont retenu l'attention des artistes plasticiens. C'est notamment le cas de la couture et de la coiffure, activités généralement liées au domaine de la mode. Je développerai rapidement ces deux exemples en guise de conclusion.

706 Il faudrait développer cette idée de « bricolage » à partir de Claude Lévi-Strauss, *La Pensée sauvage*, Paris, Plon, 1962, et des différents commentaires de ses propos.



Jana Sterbak, *Vanitas : Flesh Dress for an Albino Anorectic*, robe en viande et photographie, 1987. Photo © Philippe Migeat - Centre Pompidou, MNAM-CCI /Dist. RMN-GP © Jana Sterbak. Source : site du Centre Pompidou.



Jana Sterbak, *Remote Control II*, performance, 1989. Photo © MACBA, © Jana Sterbak. Source : <https://awarewomenartists.com>



Jana Sterbak, *Mask*, performance, Munich, galerie Barbara Gross, 2015. Photo © Julian Baumann © Jana Sterbak. Source : <https://awarewomenartists.com>

En 1987, l'artiste Jana Sterbak proposait sa désormais célèbre œuvre intitulée *Vanitas : Flesh Dress for an Albino Anorectic*, robe faite de différents morceaux de viande cousus entre eux et présentés sur un mannequin de couture, accompagnée d'une photographie montrant une femme portant cette robe. Cette œuvre est une vanité composée d'un oxymore opposant deux éléments : une robe issue d'un patron féminin et donc adapté du domaine de la mode, et de la viande issue d'une activité bouchère traditionnellement masculine. Concernant le titre de l'œuvre faisant intervenir la notion d'anorexie, Valérie Boudier explique qu'« elle est souvent mise en lien avec la femme, et particulièrement avec le top-modèle, pouvant être considéré comme une personne décharnée »⁷⁰⁷. Cette robe en viande permet ainsi, entre autres aspects, de révéler le grotesque des diktats imposés au corps de la femme par la haute couture, rappelant que ce corps est aussi fragile qu'une viande qui pourrit. Deux années plus tard, en 1989, Jana Sterbak présentait *Remote Control II*, une performance, aujourd'hui devenue installation, mettant en scène une crinoline en aluminium montée sur des roues et motorisée. Aidée par deux intervenants, la performeuse devait enfiler un pantalon en coton blanc fixé au centre de la crinoline, la suspendant ainsi au milieu de la structure. À l'aide d'une

707 Sur ce sujet, voir l'article de Valérie Boudier disponible à l'adresse suivante : <http://demeter.revue.univ-lille3.fr/lode19/index.php?id=564>, site consulté le 12 août 2019. Dans cet article, l'auteure souligne les problèmes éthiques soulevés par cette œuvre en évoquant notamment la réalisation de cette robe de viande, entre techniques bouchères et couturières.

télécommande, bien qu'entravée et coincée dans cette crinoline, elle pouvait ainsi se déplacer dans l'espace en créant une chorégraphie aléatoire. Le spectateur avait également la possibilité de modifier sa trajectoire à l'aide d'une autre télécommande. La performeuse devenait un objet manipulable. Ce travail semblait mettre en scène cette question éthique de la manipulation des corps. À la galerie Barbara Gross à Munich en 2015, l'artiste présenta *Mask*, un vêtement en laine, ressemblant étrangement à une burqa aux larges mailles, accompagné d'une vidéoperformance mettant en scène le port de cet objet. Dans notre époque, ce type de vêtements pose de nombreuses questions en lien avec la tradition de certaines cultures religieuses. À l'instar d'autres artistes femmes, comme par exemple Rebecca Horn connue pour avoir confectionné différents accessoires-prothèses, il me semble possible de dire que Jana Sterbak crée des sortes de vêtements plasticiens dérivés de formes issues du domaine de la mode et lui permettant de développer un propos critique. L'idée selon laquelle il existerait ainsi une pratique plasticienne de la couture resterait à développer.

Autre exemple issu directement de mon corpus d'artistes : Laurent Duthion, qui s'est intéressé aussi bien à la cuisine qu'à l'horticulture comme je l'ai montré, a proposé un salon de coiffure éphémère avec une œuvre intitulée *Sans titre (Ovocéphaloïdes)*⁷⁰⁸, présentée au FRAC Bretagne lors de l'événement « Vanilla Sky », le 30 janvier 2014. Pendant cette performance, différentes



Laurent Duthion, *Sans titre (Ovocéphaloïdes)*, salon de coiffure éphémère, Rennes, FRAC Bretagne, 30 janvier 2014.
Photo © Anne-Bettina Bedfert. Source : blog de Laurent Duthion.

coiffeuses⁷⁰⁹ de l'Académie Bedfert située à Rennes étaient invitées afin de créer des coiffures en forme d'œufs directement sur le crâne des visiteurs qui souhaitaient inter-agir avec la proposition de l'artiste. Cette forme de coiffure devenait une extension du crâne du visiteur, donnant à l'ensemble une « forme ovocéphaloïde » qui durait jusqu'à ce que le visiteur rentre chez lui et s'en défasse. Ces formes étaient

708 <http://laurentduthion1.blogspot.com/2015/06/ovocephaloides.html>, site consulté le 12 avril 2019.

709 Je précise que la coiffure en tant qu'activité professionnelle artisanale est, comme la cuisine, un métier très genré, majoritairement féminin.

donc diffusées dans l'espace par la déambulation du visiteur une fois coiffé. Au-delà de devenir composante d'une œuvre, sa participation étant obligatoire afin que l'œuvre se réalise, le spectateur devenait également le lieu de l'exposition éphémère d'une forme de sculpture capillaire. Avec ce projet, Laurent Duthion transforme un « faire » quotidien et professionnel, la coiffure, en une pratique plasticienne afin d'ajouter une composante qu'il qualifie de « science-fictionnelle », cette coiffure rappelant la forme que prennent les crânes d'aliens dans certains films.

Lors de la même soirée, l'artiste Julie C. Fortier présentait une œuvre intitulée *Neige éternelle*⁷¹⁰, un tas de crème cosmétique saturée d'actifs anti-âge, sur une pièce montée en agar-agar. Au-delà du fait de se saisir d'un matériau alimentaire (l'agar-agar) afin de créer un support rappelant l'architecture que développent certains pâtisseries, l'artiste permettait aux visiteurs d'inter-agir avec l'œuvre à l'aide



Julie C. Fortier, *Neige éternelle*, sculpture cosmétique, Rennes, FRAC Bretagne, 30 janvier 2014.
Photo © Nyima Leray, FRAC Bretagne. Source : site Documents d'Artistes Bretagne.

de spatules en bois lui permettant de prélever et ainsi de toucher de près au fantasme de rester toujours jeune. Le titre *Neige éternelle* suggérait à la fois cette idée tout en faisant également référence à la fonte de ce tas de crème et sa dissémination sur la peau des visiteurs. Julie C. Fortier travaillant beaucoup sur la question de l'olfaction, j'imagine également que ce tas de crème cosmétique devait produire une odeur particulière augmentant le caractère synesthétique de cette œuvre dans laquelle toucher et odorat semblaient se mêler. Julie C. Fortier se saisit ici d'un « faire » avant tout lié à l'industrie cosmétique. En modifiant sa composition et son contexte de présentation, elle en fait une préparation plasticienne reprenant à la fois les codes d'un savoir-faire professionnel et d'une pratique quotidienne consistant à s'appliquer de la crème sur le visage, à une époque où de plus en plus d'individus se saisissent des problématiques liées à la dangerosité de certains produits ménagers ou cosmétiques et décident de fabriquer eux-mêmes leurs produits.

710 <http://ddab.org/fr/oeuvres/Fortier/Page28>, site consulté le 13 avril 2019.

Ainsi, cette idée serait à développer afin de continuer à travailler sur cette idée de « faire plasticien ». « Faire-la-cuisine », « faire-du-jardinage », « faire-de-la-couture », ou encore « se-faire-une-beauté », sont autant de façons de « faire » quotidiennes qui ont également chacune un pendant professionnel et différents niveaux d'activité au sein de la société. Les artistes se saisissent de ces pratiques afin de proposer ce qui me semble être un nouveau paradigme du « faire » au sein de l'art contemporain. En effet, au-delà des savoir-faire traditionnellement appris et transmis par les écoles d'art, certains plasticiens adoptent des techniques radicalement différentes, issues d'activités domestiques ordinaires ou de domaines professionnels, de métiers extérieurs au monde de l'art, apprises le plus souvent de façon autodidacte. Annexant les savoir-faire traditionnels dominants en art, ils proposent des œuvres construites à partir de caractéristiques inhérentes à ces pratiques quotidiennes et créent des dispositifs hybrides transformant en profondeur les formes de l'installation et de la performance.

Bibliographie

Ouvrages individuels :

- ARDENNE, Paul, *Un art écologique. Création plasticienne et anthropocène*, Bruxelles, Le Bord de l'Eau, La Muette, 2018.
- ARIÈS, Paul, *Une histoire politique de l'alimentation : du paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo, 2016.
- ASCHER, François, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Paris, Odile Jacob, 2005.
- BAJAC, Quentin, *L'image révélée. L'invention de la photographie*, Paris, Gallimard, RMN, 2001.
- BAQUÉ, Dominique, *Photographie plasticienne. Un art paradoxal*, Paris, Éditions du Regard, 1998.
- BAQUÉ, Dominique, *Photographie plasticienne. L'extrême contemporain*, Paris, Éditions du Regard, 2004.
- BARRIÈRE, Maëva, *Manger l'art : art comestible et gastronomie esthétique*, sous la direction de GUERRIN, Frédéric, ALZIEU, Isabelle, Université de Toulouse, 2014.
- BARTHES, Roland, *La chambre claire. Notes sur la photographie*, Paris, Gallimard, Cahiers du Cinéma, 1980.
- BAYER, Raymond, *Traité d'esthétique*, Paris, Armand Colin, 1956,
- BEAUGÉ, Bénédicte, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailié, 2013.
- BOUCHER, Mélanie, *Des conduites créatrices à une esthétique sensorielle : l'usage de l'aliment dans l'art performatif*, sous la direction de LACROIX, Laurier, Université du Québec à Montréal, 2011.
- BOUCHER, Mélanie, *La Nourriture en art performatif : son usage, de la première moitié du 20e siècle à aujourd'hui*, Trois-Rivières, Le Sabord, 2014.

- BOURRIAUD, Nicolas, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Presses du réel, 1998.
- BOURRIAUD, Nicolas, *Postproduction. La culture comme scénario : comment l'art reprogramme le monde contemporain*, Dijon, Les Presses du réel, 2004.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût*, 1825 ; édition précédée d'une notice biographique par KARR, Alphonse, Paris, Gabriel de Gonet, 1848.
- CAMPET, Tiphaine, *De la Cuisine à l'Art, pour une théorie de l'Art Culinaire*, Sarrebruck, Éditions Universitaires Européennes, 2011.
- CARÊME, (Marie-Antoine dit) Antonin, *L'Art de la cuisine française au XIX^{ème} siècle*, tome 3, Paris, chez l'auteur, 1833.
- CARÊME, (Marie-Antoine dit) Antonin, *Le Pâtissier pittoresque*, Paris, Didot, 1815.
- CHALARD-FILLAUDEAU, Anne, *Les études culturelles*, Saint-Denis, Presses de Vincennes, 2015.
- CHEVRIER, Jean-François, *Entre les beaux-arts et les médias : photographie et art moderne*, Paris, L'Arachnéen, 2010.
- CSERGO, Julia, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ?*, Chartres, Menu Fretin, 2016.
- CHAMPION, Caroline, *Hors-d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Gallardon, Menu Fretin, 2010.
- CRAWFORD, Matthew B., *Éloge du carburateur : Essai sur le sens et la valeur du travail*, traduction française, Paris, La Découverte, 2009.
- DE CERTEAU, Michel, *L'invention du quotidien : 1. arts de faire*, Paris, Gallimard, 1990.
- DELTEIL, Joseph, *La cuisine paléolithique*, 1964 ; nouvelle édition, Paris, Seuil, 1990.
- DEWEY, John, *L'art comme expérience*, Paris, Gallimard, Folio essais, 2010 ; édition originale : DEWEY, John, *Art as experience*, New York, Minton, Balch and Co., 1934.
- DUBOIS, Urbain, *Grand livre des pâtissiers et des confiseurs*, Paris, Dentu, 1883.

- DUCHAMP, Marcel, *Notes*, présentées et traduites par MATISSE, Paul, Paris, Centre Georges Pompidou, 1980.
- DUMAS, Alexandre, *Grand Dictionnaire de Cuisine*, Paris, Alphonse Lemerre, 1873.
- ESCOFFIER, Auguste, *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, Paris, Art culinaire, 1903.
- FALTOT, David, *Photoreporters artistes : de la presse à la galerie*, sous la direction de DELBARD, Nathalie, Université de Lille 3, 2012.
- FERGUSON, Priscilla P., *Accounting for Taste, The Triumph of French Cuisine*, Chicago, Chicago University Press, 2004.
- FLORIDA, Richard, *The Rise of the Creative Class, And How It's Transforming Work, Leisure, Community and Everyday Life*, New York, Classic Books, 2002.
- FORMIS, Barbara, *Esthétique de la vie ordinaire*, Paris, PUF, Lignes d'art, 2015.
- FOSTER, Hal, *Design & Crime*, Londres, Verso, 2002.
- FOSTER, Hal, *Design et crime*, traduction française, Paris, Les Prairies ordinaires, 2008.
- FOUCAULT, Michel, *Les mots et les choses*, Paris, Gallimard, 1966.
- FOURIER, Charles, *Le Nouveau monde industriel et sociétaire ou invention du procédé d'industrie attrayante et naturelle, distribuée en séries passionnées*, Paris, Bossange père, 1829-30.
- FRANCASTEL, Pierre, *Art et technique*, nouvelle édition, Paris, Gallimard, 2018 ; édition originale, Paris, Éditions de Minuit, 1956.
- FRÉCHURET, Maurice, *Le mou et ses formes. Essai sur quelques catégories de la sculpture du XXe siècle*, Paris, ENSBA, 1993.
- FRINGANS, Timothée, *Protection et valorisation des recettes et créations culinaires*, sous la direction de BLARY-CLÉMENT, Édith, Université de Lille 2, 2014.
- GIBSON, James J., *Approche écologique de la perception visuelle*, Belleveaux, Dehors, 1979.

- GIRARD-FASSIER, Géraldine, *Daniel Spoerri et le Eat Art : rites et matériaux de l'alimentation dans l'art contemporain*, sous la direction de POINSOT, Jean-Marc, Université de Rennes 2, 2005.
- GOUFFÉ, Jules, *Le Livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*, Paris, Hachette, 1867.
- HIGGINS, Dick, *Intermedia - 1938-1998*, Dijon, Les Presses du Réel, 1999.
- HUYGHE, Pierre-Damien, *Contre-temps. De la recherche et de ses enjeux. Arts, architecture, design*, Paris, B42, 2017.
- HUYGHE, Pierre-Damien, *Éloge de l'aspect*, Paris, Mix, 2006.
- JOYANT, Maurice, *La cuisine de Monsieur Momo, célibataire*, illustré de 24 aquarelles et dessins par DE TOULOUSE-LAUTREC, Henri, Paris, Pellet, 1930.
- KAPROW, Allan, *L'Art et la vie confondus*, traduit par DONGUY, Jacques, Paris, Centre Pompidou, 1996.
- KOWZAN, Tadeusz, *Littérature et spectacle*, La Haye/Paris, Mouton, 1975.
- LALLEMENT, Michel, *L'Âge du faire : Hacking, travail, anarchie*, Paris, Seuil, 2015.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques I : Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques III : L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *La Pensée sauvage*, Paris, Plon, 1962.
- LISTA, Giovanni, *Le Futurisme : textes et manifestes (1909-1944)*, Ceyzérieu, Champ Vallon, 2015.
- LISTA, Giovanni, *Qu'est-ce que le futurisme ?*, Paris, Gallimard, Folio essais, 2015.
- MAGNE, Élisabeth, *Les cuisines de la création, approche anthropologique et esthétique de l'alimentaire dans l'art*, sous la direction de GAGNEBIN, Murielle, Université de Paris 3, 1999.
- MASCI, Sandro, *Léonard de Vinci et la Cuisine de la Renaissance. Scénographies, inventions, recettes*, Rome, Gremese, 2006.
- MUNRO, Thomas, *The Arts and Their Interrelations*, Stockbridge, Liberal Art Press, 1949.
- NIGNON, Édouard, *Les plaisirs de la table [...]*, Paris, J. Meynial, 1926.

- NOVERO, Cecilia, *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist cooking to Eat Art*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010.
- PINEAU, Gaston, LE GRAND, Jean-Louis, *Les histoires de vie*, Paris, PUF, 2013.
- POSTEC, Vanessa, *Le goût des femmes à table*, Paris, PUF, 2012.
- RANCIÈRE, Jacques, *Malaise dans l'esthétique*, Paris, Galilée, 2004.
- RÉMÉSY, Christian, *Alimentation durable ; pour la santé de l'homme et de la planète*, Paris, Odile Jacob, 2010.
- ROUTH, Jonathan et Shelagh, *Leonardo's Kitchen Notebooks : Leonardo da Vinci's notes on cookery and table etiquette*, Londres, Collins, 1987.
- ROWLEY, Anthony, *Une histoire mondiale de la table*, Paris, Odile Jacob, 2006.
- SAGOT, Stéphanie, *Design et matériau : la création entre pratiques industrielles et pratique buissonnières*, sous la direction de LECERF, Guy, Université de Toulouse 2, 2005.
- SCHECHNER, Richard, *Performance Studies : An introduction*, Londres/New York, Routledge, 2006.
- SEABROOK, John, *Nobrow : The Culture of Marketing, the Marketing of Culture*, New York, Alfred A. Knopf, 2000.
- SENNETT, Richard, *Ce que sait la main : La culture de l'artisanat*, Paris, Albin Michel, 2010, 4e de couverture.
- SHERWOOD, Lauralee, *Physiologie humaine*, 3ème édition, Louvain-La-Neuve, De Boeck, 2015.
- SPANG, Rebecca, *The Invention of Restaurant*, Cambridge, Harvard University Press, 2000.
- STENGEL, Kilien, *Gastronomie, gastrosophie, gastronomisme*, Paris, L'Harmattan, 2011.
- STOURNA, Athéna-Hélène, *La cuisine à la scène, boire et manger au théâtre du XXe siècle*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais / Rennes, Presses Universitaires de Rennes, Tables des Hommes, 2011.
- SVOBODA, Karel, *L'esthétique d'Aristote*, Brno, Vydava Filosoficka Fakulta, 1927.
- THIS, Hervé, *La cuisine note à note : en douze questions souriantes*, Paris, Belin, 2012.

- TREMBLAY, Nicole-Anne, *Apprendre en situation d'autodidaxie*, Montréal, PUM, 1986.
- TUOT, Laurence, *L'œil à la bouche : de la chute des arts visuels dans les sphères de l'oralité*, sous la direction de BROGOWSKI, Leszek, Université de Rennes 2, 2009.
- VALLOS, Fabien, *Théorie de la fête : festivité, inopérativité et désœuvrement*, sous la direction de MOLINIÉ, Georges, Université Paris IV - Sorbonne, 2010.
- VIAL, Stéphane, *Le design*, Paris, PUF, Que sais-je ?, 2015.
- WEISS, Allan S., *Autobiographie dans un chou farci*, Paris, Mercure de France, 2006.
- ZANCANARO, Frédéric, *La créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, Tables des Hommes, 2019.
- ZIPPRICK, Jörg, *Les dessous peu appétissants de la cuisine moléculaire*, Lausanne, Favre, 2009.

Ouvrages collectifs et numéros thématiques de revues :

- BARR, Anne, LEVY, Paul, *The Official Foodie Handbook : Be Modern – Worship Food*, New York, Timbre Book, 1984.
- BARTHOLEYNS, Gil (dir.), *Politiques visuelles*, Paris, Presses du réel, 2016.
- BIANCHINI, Samuel, VERHAGEN, Erik (dir.), *Practicables. From Participation to Interaction in Contemporary Art*, Cambridge, MIT Press, 2016.
- BRÉTILLOT, Marc, DE BEAUMONT, Thierry, *Culinaire design*, Paris, Alternatives, 2010.
- CERVULLE, Maxime, QUEMENER, Nelly, *Cultural Studies. Théories et méthodes*, Paris, Armand Colin, 2015.
- COHEN, Evelyne, CSERGO, Julia (dir.), « L'Artification du culinaire », *Sociétés & représentations*, vol.2, n°34, automne 2012.
- DE CERTEAU, Michel, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien : 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.

GAGNAIRE, Pierre, THIS, Hervé, *La cuisine : c'est de l'amour, de l'art, de la technique*, Paris, Odile Jacob, 2006.

GOUGH, Richard, « On Cooking », *Performance Research*, vol. 4, n°1, Londres / New York, Routledge, printemps 1999.

HACCP organoleptique : guide pratique, Gembloux, Presses agronomiques de Gembloux, 2008.

HEINICH, Nathalie, SHAPIRO, Roberta (dir.), *De l'artification : Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS, 2012.

Insectes comestibles : Perspectives pour la sécurité alimentaire et l'alimentation animale, rapport de la FAO, Rome, FAO, 2014.

LEJEALLE, Catherine, DELECOLLE, Thierry (dir.), *Marketing digital*, Malakoff, Dunod, 2017.

MARINETTI, Filippo Tommaso, FILLÌA, *La Cuisine Futuriste*, traduite et présentée par HEINICH, Nathalie, Paris, Métailié, 1982 ; MARINETTI, Filippo Tommaso, FILLÌA, *La Cucina Futurista*, édition originale, Milano, Sonzogno, 1932.

NASSOY, Pierre, PUECH, Pierre-Henri, BROCHARD-WYART, Françoise, *Physique de la matière molle*, Malakoff, Dunod, 2018.

Les Quatre Cents Goûts. Design, Cuisine et Geste, actes du colloque « Cuisine et design : la question du geste, du corps et de la représentation », Reims, ESAD, 2010.

VAN ANDEL, Peck, BOURCIER, Danièle, *De la sérendipité dans la science, la technique, l'art et le droit*, Chambéry, L'Act Mem, 2008.

« Visual Food », *étapes*, n°217, Paris, étapes, janvier-février 2014.

Articles :

ALLEMAND, Sylvain, « Quand gastronomie rime avec sérendipité », in *Les Cahiers de la Gastronomie*, Gallardon, Menu fretin, n°1, hiver 2009-2010, p.9-11.

ARSENAULT, Dominic, « Qui est je ? : autour de quelques stratégies vidéoludiques de design de personnage pour gérer l'actantialité ludonarrative du joueur et son immersion fictionnelle », in *Avatars, personnages et acteurs virtuels*, Québec, PUQ, 2014, p.249-272.

- ASSOULY, Olivier, « Une avant-garde culinaire ? », in *artpress* 2, n°10, « La gastronomie, le vin, l'art », août/septembre/octobre 2008, p.58-66.
- ARISTOTE, *Météorologiques*, IV, 3, 381, b, 3-9.
- APOLLINAIRE, Guillaume, « Le cubisme culinaire », in *Fantasio*, 8ème année, n° 155, Paris, 1er janvier 1913.
- APOLLINAIRE, Guillaume, « Le Gastro-astronomisme ou la cuisine nouvelle », in *Paris-Journal*, 21 mai 1912.
- BISHOP, Claire, « Antagonism and Relation Aesthetics », in *October*, n°110, automne 2004, p.51-80.
- BLACK, Rachel, « Food studies programs », in *Routledge International Handbook of Food Studies*, Abigdon/New York, Routledge, 2013, p.201-208.
- BOTTINELLI, Silvia, D'AYALA VALVA, Margherita, « Introduction », in *The Taste of Art : Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, Fayetteville, University of Arkansas Press, Food and Foodways, 2017, p.3-20.
- BOULARD, Nicolas, « Dégustation à l'aveugle », in *artpress* 2, n°10, « La gastronomie, le vin, l'art », août/septembre/octobre 2008, p.41-47.
- CRAIG, Bruce A., MATTES, Richard D., RUNNING, Cordelia A., « Oleogustus : The Unique Taste of Fat », in *Chemical Senses*, vol.40, Oxford University Press, 7 septembre 2015, p.507-516.
- DE BRUGEROLLE, Marie, « Laurent Moriceau : l'œuvre inchoactive », texte non publié, collection de l'artiste MORICEAU, Laurent.
- FÉNÉON, Félix, « La plastique culinaire – I », in *Le Bulletin de la vie artistique*, 3ème année, n°14, 15 juillet 1922, in *Le Bulletin de la vie artistique*, 1919-1926, Paris, Bernheim-Jeune, 1919-1926, p.321-324.
- FÉNÉON, Félix, « La plastique culinaire – II », in *Le Bulletin de la vie artistique*, 3ème année, n°15, 1 août 1922, in *Le Bulletin de la vie artistique*, 1919-1926, Paris, Bernheim-Jeune, 1919-1926, p.344-347.
- FÉRAL, Josette, « De la performance à la performativité », in *Communications*, vol. 92, n°1, Paris, Seuil, 2013, p.205-218.
- FERGUSON, Priscilla P., « L'ostentation culinaire. Naissance du champ gastronomique », in *Le symbolique et le social. La réception internationale de la pensée de Pierre Bourdieu*, Liège, Presses Universitaires de Liège, 2005, p.97-106.

- GARNON, Patrick, « Alimentation et mondialisation », in *Pour*, n°215-216, Paris, GREP, 2012-2013, p.209-224.
- GAULT, Henri, « Vive la nouvelle cuisine française - Voici ses Dix Commandements », in *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, n°54, octobre 1973, p.66-69.
- GIBSON, James J., « The Theory of Affordances », in *Perceiving, Acting, and Knowing*, Hillsdale, Erlbaum, 1977, p.67-82.
- JOURNIAC, Michel, « Recette de boudin au sang humain », in *ArTitudes internationale*, n°6/8, décembre 1973-mars 1974, p. 29.
- LALO, Charles, « Esquisse d'une classification structurale des beaux-arts », in *Journal de Psychologie Normale et Pathologique*, janvier-juin 1951, p.9-37.
- LEBENSZTEJN, Jean-Claude, « Entretien avec Peter Kubelka », in *Les Cahiers du MNAM*, n°65, Paris, Centre Georges Pompidou, automne 1998, p.94-112.
- LOOS, Adolf, « Ornement et crime » (1908), in *Ornement et crime et autres textes*, édition traduite et présentée par CORNILLE, Sabine, IVERNEL, Philippe, Paris, Payot & Rivages, 2003, p.59-71.
- MACIUNAS, George, « Art / Art-distraktion Fluxus » (1965), in *Fluxus dixit. Une anthologie*, vol. 1, Dijon, Les Presses du réel, 2002, p.109.
- MAINCAVE, Jules, « Manifeste de la cuisine futuriste », texte présenté par CHARPENTIER, André, in *Fantasio*, 8ème année, n° 171, Paris, 1er septembre 1913, p.84-85.
- MARINETTI, Filippo Tommaso, « Manifeste de la cuisine futuriste », in *Gazzetta del Popolo*, 83ème année, n°308, Turin, 28 décembre 1930, p.3.
- MAUSS, Marcel, « Les techniques du corps » (1935), in Marcel Mauss, *Sociologie et anthropologie*, 3ème édition, Paris, PUF, 1966, p.365-386.
- MORICEAU, Laurent, « Entretien avec Philippe Romain, réalisé le 12 février 2009 », texte non publié, collection de l'artiste MORICEAU, Laurent.
- PAULHAN, Camille, « De Dieter Roth à Michel Blazy », in *Marges*, n°18, 2014, p.10-26.
- PAULHAN, Camille, « La Eat Art Galerie de Daniel Spoerri », in *Le cuisinier et l'art*, actes du colloque « La cuisine, une artification par les arts », Tours, INHA / Chartres, Menu Fretin, 2018, p.255-266.

PEARL, Lydie, « Économie sans frontière et monnaie de sang », in *Quasimodo*, n°6, 2000, p.179-191.

SAGOT, Stéphanie, DUPONT, Jérôme, « Un postmodernisme culinaire ? Mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià », in *Culture & Musées*, n°13, « Scènes et scénographies alimentaires », Arles, Actes Sud, 2009, p.71-89.

SCHETTINO, Maria Teresa, « La boisson des dieux. À propos du banquet de Cléopâtre », in *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. 32, n°2, Besançon, Presses Universitaires de Franche-Comté, 2006, p.59-73.

TUOT, Laurence, « Du Déjeuner en fourrure au design culinaire : surréalisme et nouvelles mises en scène alimentaires », in *Mélusine*, n°34, « Le surréalisme et les arts du spectacle », Paris, L'Âge d'Homme, 2014, p.227-236.

Catalogues d'exposition et monographies :

L'Art del menjar. De la natura morta à Ferran Adrià, catalogue d'exposition en catalan, Barcelona, Fundació Caixa Catalunya, 2011.

CHEVRIER, Jean-François, *Jeff Wall*, Paris, Hazan, 2006.

Comida para pensar, pensar sobre el comer, ouvrage monographique, Barcelone, Actar, 2009.

Convivio, catalogue d'exposition augmenté, Paris, Mix / Vélizy-Villacoublay, Centre d'art de l'Onde / Chatou, Cneai, 2011.

Cookbook : l'art et le processus culinaire, catalogue d'exposition, Paris, Beaux-Arts de Paris, 2013.

Daniel Spoerri, catalogue d'exposition, Zurich, City Gallery, 1966.

Le Festin de l'art, catalogue d'exposition, Dinard, Ville de Dinard / Paris, Lienart, 2014.

Hors d'œuvre : ordre et désordres de la nourriture, catalogue d'exposition, Bordeaux, CAPC / Lyon, Fage, 2004.

El Internacional (1984–1986) : New York's Archeological Sandwich, ouvrage monographique, Barcelona, Dilecta / FoodCultura, 28 février 2017.

- KINMONT, Ben, *Project series : Félix Fénéon*, Sebastopol, Antinomian Press / Paris, Centre Pompidou, 2014. Disponible également *via* : http://www.airdeparis.com/artists/ben-kinmont/benkinmont2014/09_becoming/feneon14.pdf
- KNOWLES, Alison, *by Alison Knowles*, New York, A Great Bear Pamphlet, 1965. Disponible également *via* : http://www.ubu.com/historical/gb/knowles_by.pdf
- KNOWLES, Alison, CORNER, Philip, *The Identical Lunch*, San Francisco, Nova Broadcast Press, 1973.
- KNOWLES, Alison, *Journal of the Identical Lunch*, San Francisco, Nova Broadcast Press, 1971.
- LACROIX, Muriel, PRINGARBE, Pascal, *Les carnets de cuisine de Toulouse-Lautrec*, Paris, Chêne, 2019.
- LECHLEITNER, Ines, *The Imagines*, Berlin, Sternberg Press, 2014.
- MALBERT, Marylène, *Emmanuel Giraud. Le goût de la mémoire*, Paris, Éditions de l'Épure, Food and Design, 2015.
- Michel Blazy*, ouvrage monographique, Paris, FRAC Ile-de-France, 2015.
- MORICEAU, Laurent, *Eva, Eva*, Pougues-Les-Eaux, Parc St. Léger - Centre d'art contemporain, éditions de la RN7, 1998.
- MORICEAU, Laurent, *2 sur 5*, monographie de l'artiste, mai 2016.
- Les Nouveaux Réalistes*, catalogue d'exposition, Nice, GAC / Galerie des Ponchettes / Direction des Musées de Nice, 1982.
- PASSARD, Alain, *Collages et recettes*, Paris, Alternatives, Arts culinaires, 2010.
- Petit Lexique sentimental autour de Daniel Spoerri*, catalogue d'exposition, Paris, Centre Georges Pompidou, 1990.
- Les Perméables/Laurent Moriceau+invités*, catalogue d'exposition, Nantes, FRAC Pays de la Loire / Caisse des dépôts et consignations / Éditions MeMo, 2003.
- Restaurant Spoerri*, ouvrage monographique, Paris, Jeu de Paume, 2002.
- ROTHHAHN, Julie, *Spectaculinaire*, ouvrage monographique, Reims, Manège de Reims / ESAD, 2015.
- SPOERRI, Daniel, *Gastronoptikum*, Weltwoche, Zurich, 1970.
- TIRAVANIJA, Rirkrit, *Cook Book*, Bangkok, River Books, 2010.

Dictionnaires et ouvrages techniques :

DESCHAMPS, Bernard, DESCHAINTE, Jean-Claude (dir.), *Le Livre du pâtissier*, Paris, Delagrave, 2016.

KATZ, Solomon H., WOYS WEAVER, William (dir.), *Encyclopedia of Food and Culture*, vol 1 & 2, New York, Scribner, 2003.

MAINCENT-MOREL, Michel (dir.), *La Cuisine de référence*, Clichy, BPI, 2015.

MATHIOT, Ginette, *Je sais cuisiner*, Paris, Albin Michel, 6ème édition, 2002.

NARDO, Pierrette, *Cuisinons les fleurs*, Mens, Terre vivante, 2011.

Le Nouveau Petit Littré, Paris, Garnier, Le Livre de Poche, 2009.

POISSANT, Louise (dir.), *Dictionnaire des arts médiatiques*, Québec, PUQ, 1997.

POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2018.

THIS, Hervé, *Cours de gastronomie moléculaire n°1 : Sciences, technologies, techniques... culinaires : quelles relations ?*, Paris, Belin, Les Racines du vivant, 2009 .

THIS, Hervé, *Cours de gastronomie moléculaire n°2 : Les précisions culinaires*, Paris, Belin, Les Racines du vivant, 2010.

Webographie

Sites ou pages monographiques (artistes, cuisiniers, projets, etc.) :

ARZAK, Juan Mari, chef cuisinier, site : <https://www.arzak.es/fr/>

BARRIÈRE, Maëva, chercheuse et artiste, site : <http://maevabarriere.com/>

BRETILLOT, Marc, designer et artiste, site : <http://www.marcbretilot.com/>

BOULARD, Nicolas, artiste, site : <http://www.nicolasboulard.com/>

CDD, restaurant éphémère, blog : <http://cdd-lefestin.tumblr.com/>

Compagnie de SOI (Radhouane El Meddeb), site : <http://www.lacompagniedesoi.com/>

Documents d'Artistes Bretagne, page dédiée à Julie C. Fortier : <http://ddab.org/fr/oeuvres/Fortier/>

Documents d'Artistes Bretagne, page dédiée à Laurent Duthion : <http://ddab.org/fr/oeuvres/Duthion/>

DUTHION, Laurent, artiste, blog : <http://duthion.blogspot.com/>

DUTHION, Laurent, artiste, site : <http://www.duthion.net/>

GUISGAND, Philippe, programme DeAR (Dialogue entre Art et Recherche), documents en ligne : http://www.pearltrees.com/philippe_guisgand/programme-dear/id20644387/

HYBER, Fabrice, artiste, site : <http://hyber.tv/>

LECHLEITNER, Ines, artiste, site : <http://www.ineslechleitner.com/>

MULLIEZ, Alice, artiste, site : <http://www.alicemulliez.com/>

ORTA, Jorge + Lucy, artistes, site : <http://www.studio-orta.com/>

RABANEL, Jean-Luc, chef cuisinier, site : <https://www.rabanel.com/>

ROTHHAHN, Julie, designer et artiste, site : <http://www.juliehhh.com/>

ROTHHAHN, Julie, LATINI, Raphaëlle, *Morceau*, performance, site : <http://www.morceau-performance.com/>

SELZ, Dorothée, artiste, site : <http://www.dorothee-selz.com/>

THIS, Hervé, chimiste, blog : <https://sites.google.com/site/travauxdehervethis/>

VALLOS, Fabien, « Devenir Dimanche », projet, site : <https://devenir-dimanche.org/>

VAUTIER, Ben, artiste, site : <http://www.ben-vautier.com/>

VOGELZANG, Marije, *eating designer*, site : <http://marijevogelzang.nl/>

Reuves et articles en ligne :

Contagions, carnet de recherche en ligne : <https://contagions.hypotheses.org/>

CRENN, Julie, critique d'art, site : <https://crennjulie.com/>

Critique d'art, revue en ligne via OpenEditions : <https://journals.openedition.org/critiquedart/>

Déméter, revue du CEAC (Centre d'Étude des Arts Contemporains), site : <http://demeter.revue.univ-lille3.fr/>

DESJARDINS, Renée, « Nourrir la machine humaine : Nutrition et alimentation au Québec, 1860–1945. Durand, Caroline. McGill-Queen's University Press, 2015 », in *CuiZine*, vol 6, n°2, 2015. Disponible via : <https://doi.org/10.7202/1033510ar>

Ironie, revue de Lionel Dax : <http://ironie.free.fr/index.html/>

LEBOEUF, Jocelyne, *Design et Histoires*, blog : <http://blogs.lecolededesign.com/designethistoires/>

NAJA21, journal des créations culturelles du 21e, site : <http://naja21.com/>

p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e, revue en ligne : <http://www.p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e.org/>

Plastik, revue de l'Institut Acte (équipe d'accueil de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne) : <http://plastik.univ-paris1.fr/>

Sites (ressources, institutions, associations, galeries, etc.) :

Academia Barilla, site : <http://www.academiabarilla.it/>

AgroParisTech, Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement,
site : <http://www.agroparistech.fr/podcast/-Gastronomie-Moleculaire-.html/>

Air de Paris, galerie, site : <http://www.airdeparis.com/>

ASFS (Association for the Study of Food and Society), site : <http://www.food-culture.org/>

CEAC, site : <https://ceac.univ-lille.fr/axes-et-programmes/axes/arts-sciences-et-experimentations/>

CNEAI, Centre national édition art image, site : <http://www.cneai.com/>

CNRTL (Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales), portail lexical :
<http://www.cnrtl.fr/definition/>, site consulté le 14 septembre 2019.

Droog Design, entreprise de design, site : <https://www.droog.com/>

Errant Sound, *space project*, site : <https://errantsound.net/>

ESAD, École supérieure d'art et de design de Reims, site : <http://esad-reims.fr/>

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), site : <http://www.fao.org/>

FoodCultura, site : <http://www.foodcultura.org/>

Food Lab 2.0, site : <http://food20.fr/>

Gallica, bibliothèque numérique de la BNF, site : <https://gallica.bnf.fr/>

Gault&Millau, site : <https://fr.gaultmillau.com/?locale=fr-FR/>

Une histoire de la performance sur la Côte d'Azur de 1951 à nos jours, site de la
Villa Arson dédié à la performance : <http://performance-art.fr/>

L214, association, site : <https://www.l214.com/>

LabEx CAP, site : <http://labexcap.fr/>

Michelin Restaurant, site : <https://restaurant.michelin.fr/>

Ministère de l'Économie, site : <http://www.economie.gouv.fr/>

Oxford Symposium, site : <https://www.oxfordsymposium.org.uk/>

Slow Food France, site : <https://slowfood.fr/>

Städelschule, École des Beaux-Arts de Francfort, site : <http://sac.staedelschule.de/>

Le Terrier, galerie en ligne : <http://www.le-terrier.net/>

Université Lille 1, Biochimie Agroalimentaire, site : <http://biochim-agro.univ-lille1.fr/>

The Worlds 50 Best Restaurants, site : <https://www.theworlds50best.com/>

Documents téléchargeables en .pdf :

BONDARD, Céline, avocate, « Un zeste de protection des recettes de cuisine par le droit de la propriété intellectuelle », article en .pdf : <http://bondard.fr/wp-content/uploads/2015/09/article-protection-des-recettes-par-le-droit-de-la-proprie-te-intellectuelle-cabinet-d-039-avocat-bondard.pdf>

CALMETTES, Tiphaine, artiste, portfolio en .pdf : http://tiphaine.calmettes.syntone.org/calmettes_tiphaine_da_web.pdf

FORTIER, Julie C., artiste, portfolio en .pdf : <https://www.juliecfortier.net/pdf/ecran.pdf>

« Le Grand Restaurant », exposition monographique de Michel Blazy, Paris, FRAC Île-de-France, Le Plateau, guide du visiteur en .pdf : <https://www.fraciledefrance.com/wp/wp-content/uploads/Blazy-Jo-BD.pdf>

« L'Invention de la réalité », exposition monographique de Laurent Duthion, Château d'Oiron, catalogue en .pdf : http://www.duthion.net/doc/laurent_duthion_oiron_fr.pdf

« PER/FORM », exposition collective, Madrid, CA2M, catalogue en .pdf : <http://ca2m.org/es/documentos/publicaciones/publicaciones-2014/catalogos-2014/824-catalogo-per-form/file>

PDGB, cabinet d'avocats, « La question de la protection des recettes de cuisine par le droit d'auteur », article en .pdf : <https://www.pdgb.com/images/lettres/n-special-la-question-de-la-protection-des-recettes-de-cuisine-par-le-droit-d-auteur-oct-2008-.pdf>

Filmographie et vidéographie :

AXEL, Gabriel, *Le Festin de Babette*, Danemark, Rungstedlundfonden / Nordisk Film / Det Danske / Filminstitut / Panorama Film A/S, 1987, 102 min.

Bloomberg, Tate Modern, reportage sur Alison Knowles, *Make a salad*, vidéo, 2008, 3 min 47 s. Disponible *via* : <https://www.youtube.com/watch?v=lmqvnIXnmyM>

Centre national de la danse, *Je danse, et je vous en donne à bouffer*, Compagnie de SOI / Radhouane El Meddeb, extrait vidéo, 2008, 8 min 20 s. Disponible *via* : <https://vimeo.com/12956323>

DUTHION, Laurent, expérimentation de l'*Aquarhine* à Rennes, vidéo, 2008, 4 min 34 s. Disponible *via* : <https://vimeo.com/62778490>

DUTHION, Laurent, expérimentation de l'*Aquarhine* à Nevers, vidéo, 7 min 24s . Disponible *via* : <https://www.youtube.com/watch?v=9kzryim1aY8>

FERRERI, Marco, *La Grande Bouffe*, France / Italie, Mara Films / Capitolina Produzioni Cinematografiche / Films 66, 1973, 130 min.

KUDLACEK, Martina, *Fragments of Kubelka*, vidéo, 2012, 15 min 02 s. Disponible *via* : <https://www.youtube.com/watch?v=O03xllxyws0>

LACOSTE, Paul, *L'invention de la cuisine*, série de films documentaires, Paris, Jour2Fête, 2013, 8 x 52 min.

LACOSTE, Paul, *Entre les Bras. La cuisine en héritage*, film documentaire, Paris, Jour2Fête, 2013, 90 min.

LECHLEITNER, Ines, *Cooking Through a Collection*, vidéo, 2015, 14 min 33 s. Disponible *via* : <http://www.p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e.org/?p=3014>

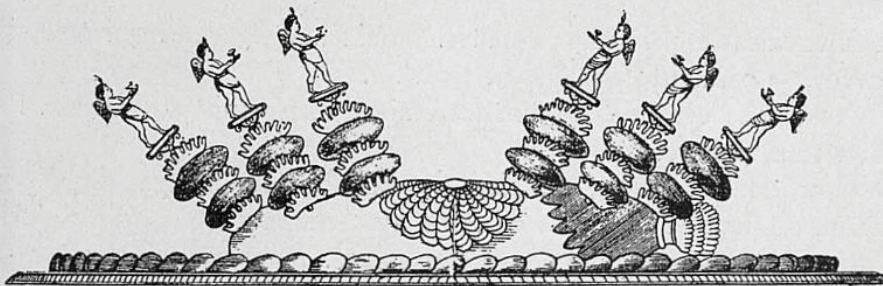
Poisson Bouge, reportage sur *Found and Lost* de Laurent Moriceau, vidéo, 2003, 4 min 43 s. Disponible *via* : <http://services.poissonbouge.net/clients/ea4bb6d4-b2c7-ec09-55e1b5bca855ce84/docs/7c4ce75a-ee6a-dda3-74926efe03d92bcf.flv>

Smart Museum of Art, interview d'Alison Knowles, vidéo, 2012, 4 min 10 s. Disponible *via* : <https://vimeo.com/36770058>

ANNEXES

Annexe 1 /

Félix Fénéon, « La plastique culinaire. – I », in *Le Bulletin de la vie artistique*, 3^{ème} année, n°14, 15 juillet 1922 ; archivé dans *Le Bulletin de la vie artistique, 1919-1926*, Paris, Bernheim-Jeune, 1919-1926, p.321-324



Pièce de bœuf dressée par Antonin Carême, où l'on voit l'implantation des hâtelets.

La plastique culinaire. — I

JADIS

Au dix-septième siècle, les « pyramides de dessert » furent à la mode : sur des gradins ornés de jasmins, d'anémones et de jacinthes s'étagait une vaisselle précieuse pleine d'oranges du Portugal et de fruits français, de liqueurs, de gelées, de compotes. Des oiseaux chanteurs, des orgues hydrauliques, des jets d'eau de fleur d'orange agrémentaient cet étal et, en visite à l'hôtel-de-ville, le roi, comme en témoignent les registres municipaux, s'extasia sur un rocher de confiserie qui « pissait fort haut et en plusieurs endroits ».

Le siècle suivant vit la vogue des surtout en porcelaine et en faïence. Un miroir en occupait le milieu, et sur ce plateau, qu'on enduisait de blanc d'œuf, le sucre porphyrisé, la mie pétrie, la chapelure, le sable de marbre serpentaient en festons diaprés. Autre système : on installait sur la table un gâteau de glaise, plat ou configuré en corbeille, en vase, en motif d'architecture, et on y implantait des pieds d'alouette, des bluets, des marguerites, fleurs robustes que maintenait plusieurs jours vivantes la fraîcheur de la glaise arrosée. De Lorme, fleuriste du roi, successeur de Desforges (le père de l'acteur et dramaturge), accrut le confort de ces fleurs en enfonçant leur tige dans l'eau de tubes dissimulés. Les fleurs en parchemin, papier, fil de fer et cocons avaient aussi leurs amateurs.

Le Suisse parisianisé Soleure excella aux paysages arborescents : il leur conférait un aspect hivernal en les givrant de verre pilé. Au moindre courant d'air ce verre saupoudrait les assiettes. Cazade lui substitua une matière aussi scintillante et point nocive, et comme elle avait la propriété de se dissoudre à la chaleur du banquet, les convives

ébahis voyaient le printemps renaître. Quant aux figurines qui animaient le décor, le céramiste les avait fournies.

Ainsi tous ces queux se manifestaient ornemanistes, jardiniers et, si l'on veut, peintres.

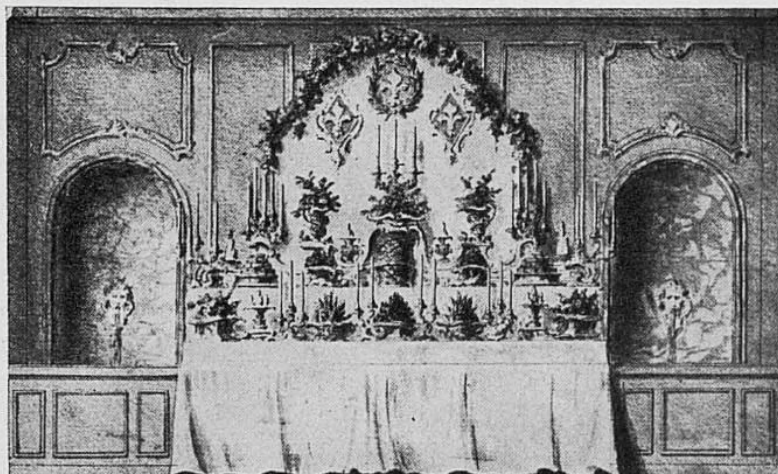
Cependant Travers, officier de bouche du prince de Condé, s'avisait de peupler ses parcs de table avec des statuettes qu'il modelait lui-même en pâte de sucre et amidon coloré. Pour modeler les siennes, Noël, au duc d'Orléans, remplaça le sucre par du talc que la gomme adragante liait à l'amidon. Datons de ces deux hommes de bouche la naissance de la sculpture expressément culinaire.

La Révolution, au moins en sa période jacobine, négligea la salle à manger. Les recueils de recettes qui parurent en l'an III et en l'an IV sont d'un caractère spartiate. Leurs titres, la *Cuisinière républicaine*, le *Petit Cuisinier économe*, contrastent avec les titres de tels recueils antérieurs, les *Dons de Comus*, par Marin, cuisinier de Mme de Gessner, le *Cannaméliste françois*, par Gilliers, chef d'office et distillateur du roi de Pologne, duc de Lorraine. (Puisque nous citons de vieux livres, citons aussi les plus récents : *Gourmandinet*, de Mme René Champly, mère du romancier de *Nécropolis*, et les deux savants in-octavo de Bertrand Guégan, la *Fleur de la cuisine française*, qui vient d'obtenir de l'Académie le prix Furtado. Quoiqu'il n'ait pas eu à y traiter le sujet qui nous occupe ici, M. Bertrand Guégan le connaissait fort bien. Il s'est prêté à nos questions, et même il a interviewé d'illustres cuisiniers ses amis dont il nous a transmis tout frais les dires techniques.)

Au déclin du civisme le faste reparut. Lebeau réalisa en sucre filé, biscuit, pastillage et nougat un passage du pont d'Arcole plus décisif que l'opération militaire initiale; et les artilleurs de la grande armée, Marmont, Songis, Lauriston, eurent en Dutfoy un émule : aux soirs de gala, sur ses frêles édifices un incendie pluricolore et parfumé soudain courait avec mille étincelles vite éteintes à la neige des épaules.

Antonin Carême (il était destiné aux fourneaux de Talleyrand, du tsar, de l'empereur d'Autriche et du roi d'Angleterre) avait ouvert sa carrière éblouissante par des pièces montées qui avaient fait florès sur la table du premier consul. Ses ouvrages de cuisine proprement dite ne sont pas notre affaire. Mais voici son *Pâtissier pittoresque* (Didot, 1815) : il comporte cent vingt-cinq planches, — modèles de pavillons, rondes, temples, ruines, tours, belvédères, forts, cascades,

fontaines, cassines, huttes, moulins et ermitages, — précédées d'un traité des cinq ordres selon Vignole. Sur quoi, Carême comprit que son génie se traduirait mieux encore en pierre de taille. Décorateur de tables, il serait décorateur de villes. Dans un délire sacré, il établit des esquisses; Mlle Ribaut les dessina; Normand fils et Hibou les gravèrent à l'eau-forte; et de 1821 à 1826, en six livraisons, il publia ses Projets, — je cite le titre de mémoire, — ses *Projets d'architecture destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg*. L'empereur Alexandre en avait accepté la dédicace.



Nicolas Cochin. — Buffet de l'Hôtel-de-Ville.

Lourd de laurier, ce constructeur mourut en 1833. Au cours de notre étude nous rencontrerons ses descendants spirituels.

LA SCULPTURE DES CUISINIERS

Il sied de distinguer la sculpture des cuisiniers et la sculpture des pâtissiers (ceux-ci plutôt des architectes). On s'intéressera aux charcutiers une autre fois.

La tâche essentielle du sculpteur-cuisinier réside en l'exécution de socles expressifs sur lesquels installer le plat d'argent qui supporte les pièces froides. Selon la nature de ces pièces le thème du socle varie. Un cuissot de chevreuil motivera, pour un cuisinier terre à terre, quelque site forestier parcouru de chasseurs, de chiens et de bêtes fauves. On peut spéculer sur un rapport moins direct : et, par exemple, un chaud-froid de turbot aurait pour assise l'histoire du roi Candaule.

Enfin, le cuisinier idéologue procédera par allusion et soumettra aux convives une énigme plastique, au risque de leur fatiguer l'esprit et l'estomac.

Et la pièce que hausse le socle aura droit à une parure suprême, faite de hâtelets historiés fichés dans sa masse comme les flèches dans les chairs de S. Sébastien ou comme des épingles dans un chapeau.

En Russie, les cuisiniers s'évertuaient à travailler la glace vive : le caviar est meilleur dans un bloc taillé en forme de cygne ou d'ours. Le chef Edouard Nignon se rappelle s'être gelé les doigts à sculpter deux Hercules arcbutés sous une vasque de glace, aquarium de poissons chinois. Dans l'iceberg inférieur s'enclavait un immense bassin de cristal où déferlait le champagne. Une louche y plongeait que manœuvraient à tour de rôle les buveurs pour maintenir toujours pleine leur coupe dix fois tarie. Des ampoules, tapies comme des crabes aux anfractuosités, criblaient de feux électriques ce colossal diamant fondant. Or ceci se passait à Moscou, chez Ivan Abramovitch Morosoff que nos lecteurs connaissent, sinon comme amphitryon, du moins comme collectionneur : c'est lui qui possédait la galerie (Bonnard, Cézanne, Cross, Degas, Denis, Derain, Van Gogh, Maillol, Henri-Matisse, Marquet, Monet, Picasso, Pissarro, Renoir, Roussel, Signac, Vlaminck, Vuillard, etc.) nationalisée sous le nom de musée occidental n° 2 par la république des soviets.

(*A suivre.*)

F. F.

Annexe 2 /

Félix Fénéon, « La plastique culinaire. – II », in *Le Bulletin de la vie artistique*, 3^{ème} année, n°15, 1 août 1922 ; archivé dans *Le Bulletin de la vie artistique, 1919-1926*, Paris, Bernheim-Jeune, 1919-1926, p.344-347

La plastique culinaire. — II.

TECHNIQUE DE LA SCULPTURE DES CUISINIERS

L'exécution d'un socle est coûteuse. Elle demande parfois un mois de labeur, qu'auront précédé des semaines de méditation. Depuis 1914 rares sont les hôtes qui peuvent offrir à leurs invités tant de luxe. Aussi les grands cuisiniers-sculpteurs ont-ils (après fortune faite), rendu leur tablier et leur ébauchoir :

Victor Morin s'est retiré en Bourgogne, et Philéas Gilbert, à Couilly, par Pont-aux-Dames; le bon Breton Le Sénéchal, qui officiait chez le duc de La Rochefoucauld et dont les maximes culinaires sont, elles aussi, immortelles, s'est retiré à Pontivy. Edouard Nignon, que les plus notoires fourchettes applaudirent à Paris (Larue), à Londres (Claridge), à Vienne (Trianon), à Berlin, en Russie, en Italie, se soigne (on lui fit, l'an dernier, l'ablation d'un rein) et, auteur déjà de *l'Heptaméron des gourmets*, songe à écrire ses mémoires. Auguste Escoffier, par qui fut nourrie la cour d'Angleterre, voyage sans but professionnel. Sur plusieurs nous sommes moins renseignés. Que fait François Marrec, qui naguère avec ses fleurs de cire humiliait les naturelles? Et cet autre, duquel je ne sais plus le nom, auteur d'une statue d'Antonin Carême, destinée aux halles centrales et que le conseil municipal refusa, le punissant à juste titre d'avoir abandonné, comme moyen d'expression, la graisse?

Car c'est en graisse (sur une armature de bois et de carton) que les socles se construisent. Mêlez dans le chaudron installé sur bon feu un tiers de graisse de rognons de mouton, un tiers de cire vierge, un tiers de paraffine (celle-ci blanchit la graisse et lui ôte toute odeur). Ou encore, et la mixture aura une élasticité louable, faites fondre un kilo de panne de porc et la mêlez ensuite à ces quatre substances qui auront chauffé ensemble : cire vierge, une livre; sperme de baleine, 250 gr.; stéarine, 250 gr.; paraffine, 250 gr.

Et si vous voulez donner de l'éclat au socle que vous venez de modeler dans cette pâte ou de tailler dans un bloc de riz ou de semoule, voici la recette d'une brillantine. Vous dissolvez dans un verre d'eau 125 gr. de gomme arabique ou de gélatine. Vous en badigeonnez un morceau de la dernière vitre cassée par le marmiton. Après avoir séché la couche à l'étuve douce, vous la grattez. Des pellicules s'en détachent, que vous tamisez et pouvez teindre.

Est-on trop pressé pour entreprendre une sculpture profonde, consent-on à un effet superficiel, l'amidon, la gomme-adragante et la paraffine, malaxées des paumes et du rouleau, vous munissent d'une pâte analogue d'aspect à celle des pastilles de Vichy et aussi ductile que celle du pain azyme. Vous la moulez en rosaces, mascarons, perles, etc., ou la roulez en boudins qui seront des nervures, ou la modelez en personnages. Après quoi, vous rangez et fixez ces motifs sur un tulle. Vous disposez ainsi d'une bande malléable qui, appliquée sur un mandrin cylindrique ou tronconique, vous aura vite fourni un socle.

Dans le langage des cuisiniers, l'opération ici décrite est le « pastillage » ; la bande, produit de cette opération, est dite aussi « pastillage ». Chez les pâtissiers, qui dans un instant vont confectionner des objets avec une pâte à base de sucre, nous retrouverons ce même mot.

Aux socles convient une ornementation de fleurs. Elles se font pétale à pétale. Copistes stricts, ces messieurs prennent en plâtre la mince et courbe empreinte d'un pétale, ou creusent sa forme dans du bois ou dans un tubercule ; ils coulent de la cire dans l'une ou l'autre de ces matrices, puis groupent en corolle les épreuves. Les roses et les camélias d'Auguste Escoffier ont servi son renom, qui a des causes plus légitimes. Ou bien, sans tant d'embarras, entre le pouce et l'index on aplatit en pétale des boulettes de cire. La cire a été colorée d'avance ; sinon, on la teinte après coup, à la détrempe, à l'aquarelle. Une touche de vernis à tableaux avivera son lustre.

L'ARCHITECTURE DES PATISSIERS

On voit aux vitrines des pièces montées sommairement faites de pain de Savoie et de nougat. Il ne faut pas juger sur ces spécimens l'architecture des pâtissiers, ni sur ce gâteau de noce qui fut servi au palais de Buckingham, en février 1922. Haut de deux mètres presque, il pesait, à vingt kilos près, trois quintaux. Mais quoi, le Gambetta de la cour du Carrousel ou le lion de la place Denfert pèsent encore davantage. Plutôt, on célébrerait la compagnie du Midland-Railway qui sans accident transporta ce monstre d'Edimbourg, où il naquit, à Londres où la princesse Mary et le vicomte Lascelles le mangèrent.

Laissons cela, et observons comment procède un pâtissier conscient de son rôle.



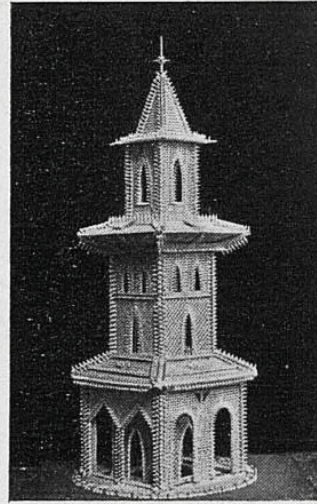
Pièce montée dessinée par Carême.

Il établit un plan d'architecte, grandeur nature, pour l'ensemble de l'édifice projeté, puis le plan minutieux de chacune de ses pièces constitutives, ou « panneaux ». Sur la feuille où il vient de dessiner, il applique une lame de verre qui lui maintiendra sous les yeux ces épures et servira de support à la fabrication des panneaux. Ceux-ci auront la minceur d'un carton et le format, au plus, d'un paquet de cigarettes plat. Leur substance sera la pâte royale, mélange de sucre et de blanc d'œuf. D'un cornet à bec étroit, l'artiste, avec circonspection, fait couler ce mucilage sur le verre, — un peu comme une Javanaise verse la cire protectrice sur l'étoffe dont elle veut faire un batik. La pâte royale suit, à la façon d'un pinceau, les droites et les méandres du dessin visible à travers le verre, et se fige, durcit. Une secousse imprimée à la lame transparente décolle de sa lisse surface le panneau qui y adhérait à peine. Ce panneau, maintenant disponible, enferme dans son cadre rectangulaire tels et tels éléments des faces ou de la toiture, — soit pleins, — soit à claire-voie comme le lacis qu'appliquent sur un mur nu les treillageurs-rustiqueurs (ainsi se désignent eux-mêmes, bizarrement, certains industriels du treillage rustique). Quand le pastillage est terminé, que tous les panneaux sont prêts, notre homme se reporte au plan général et, selon ce plan, les agence et les échafaude. Avec la même pâte royale il les rejointoie. L'édifice est là, léger comme un filigrane, instable, en apparence, comme un château de cartes, mais équilibré et rigide.

L'AVENIR

Les sculpteurs et architectes à toque blanche ont vu passer mainte émeute d'art sans en être troublés et leur idéal reste académique. La

collaboration de ces exécutants adroits avec les sculpteurs et architectes proprement dits, que nous supposerons moins routiniers, serait sans doute heureuse. Quand ceux-ci auront doté chaque village d'une statue commémorant la guerre et fini de raccommoder les provinces envahies, le chômage affligera leurs corporations. Pourquoi ne s'accointeraient-ils pas avec les gens de cuisine, à qui ils fourniraient des idées et des maquettes? Ce que nous reprochons aux œuvres d'art, c'est leur durée impertinente. En graisse de mouton ou en pastillage, et parées ainsi du charme des choses périssables, elles nous trouveraient enclins à les aimer, même imparfaites. Mais est-il sûr qu'elles disparaissent? Déjà de pieux collectionneurs recueillent les spécimens anciens de la plastique culinaire. Il y aura dans les musées la section des pièces de pâtisserie, ville en miniature protégée par des globes de pendule lutés à leur piedouche.



Sculpture de Seurin.
(Collection B. Guégan.)

F. F.

Annexe 3 /

**Jules Maincave, « Manifeste de la cuisine futuriste », texte
présenté par André Charpentier, in *Fantasio*, 8^{ème} année, n° 171,
Paris, 1^{er} septembre 1913, p.84-85**



LA CUISINE FUTURISTE

M. JULES MAINCAVE, « CHEF » FUTURISTE, DONNE A *Fantasio* LA PRIMEUR DE SON MANIFESTE.

— Une fumisterie, la cuisine futuriste?... Qui ose le dire?... Par les cendres de Vatel, si je savais...

Indigné, les poings crispés, la figure soudain rouge, Jules Maincave, le promoteur de la cuisine futuriste, se dressa devant moi dans une posture de défi.

Puis, tout frémissant, il tira d'un tiroir et me jeta sous les yeux un flot de coupures de journaux.

Puis le cuisinier futuriste, pour m'enlever tous mes doutes, m'obligea à parcourir trois douzaines de lettres approbatrices émanant de chefs de cuisine, de chimistes, de médecins, de gourmets...

— Et j'ai été interviewé par plusieurs correspondants de journaux étrangers, monsieur, et j'ai reçu d'un docteur de Londres, le docteur Madison, des offres superbes pour aller expérimenter en Angleterre les procédés de la cuisine futuriste.

— Gardez-vous à la France, Maincave, suppliaije. Restez-nous fidèle ! Il ne faut pas qu'ils en aient en Angleterre.

Apaisé, satisfait de ma confiance, Jules Maincave voulut bien me communiquer le manifeste de la cuisine futuriste qu'il venait d'achever et dont il réservait la primeur à *Fantasio*.

Voici la copie exacte de ce document sensationnel :

MANIFESTE DE LA CUISINE FUTURISTE

« Cuisines, oubliettes empuanties, caves à charogne, ténébreuses officines où s'élaborent les roux immondes, cavernes d'infection où de louches bandits malaxent la fade et nauséabonde pâture à jeter aux millions de bouches humaines qui béent à heures fixes vers une satisfaction jamais inassouvie !

« Depuis des siècles, l'homme, tel une bête, se repaît. *On n'a pas encore mangé.*

« Une centaine d'individus ignobles autant qu'ignares, parés du pompeux titre de « chefs » et infatués de leurs fonctions, s'acharnent à annihilier chez l'homme la sensation gustative et à corroder la tactilité de la bouche, laquelle n'est plus qu'un appareil masticateur au lieu d'être — ce qui est le but de sa création — le centre des plus fortes jouissances. Le palais humain, destiné aux plaisirs raffinés de la table, est devenu une poubelle.

« Les temps sont venus de réagir contre une situa-

tion qui en se prolongeant risque de ravalier l'homme au rang des ruminants. Nous voulons une cuisine adaptée au confort de la vie moderne et aux dernières conceptions de la science. Seul de tous les arts, l'art culinaire croupit dans un bestial état primitif. Nous attendons encore un mets *vraiment nouveau*. Les mêmes plats défilent sur les tables, honteusement fardés ; seules changent les ridicules et prétentieuses appellations sous lesquelles on les sert.

« Au futurisme il appartenait de rénover l'art culinaire. Le futurisme, après avoir survolé le monde d'une aile libératrice, atterrit aujourd'hui dans l'arène de la vie pratique ; selon la forte parole, rien de ce qui intéresse l'humanité ne le trouve indifférent ; il ne remue pas que les hommes et les idées, il remue les choses. La bouche, par où passe l'aliment dispensateur d'énergie, est la partie essentielle du corps ; le futurisme entreprend de la protéger contre les tentatives infâmes de mercantiles Borgias. Chefs et

marmitons, aventuriers éhontés, votre livrée blanche sera votre suaire. Nous projetterons les rayons de notre soleil dans l'anfr de vos cuisines, et les ténèbres seront dissipées. Nous bouleverserons vos buffets, nous renverserons vos fourneaux, nous jetterons au ruisseau vos pâtes de peste et vos fioles de pus.

« La façon actuelle d'accommoder les mets est stupide et routinière. Elle est fondée sur des principes irrationnels. La cuisine futuriste fait table rase de toutes les servitudes culinaires en méthode. Elle s'attaque aux deux formidables

Bastilles de la cuisine moderne : les mélanges et les aromes.

« *Les mélanges.* — La méthode traditionnelle exclut certains mélanges et en autorise d'autres. Pourquoi cette différence de traitement ? Mystère. L'huile mariée au vinaigre forme une sauce classique, mais l'idée de mélanger du rhum à du jus de porc, par exemple, est qualifiée de saugrenue. Et pourtant !... La cuisine futuriste a donc pour but de rapprocher des aliments et des liquides aujourd'hui séparés avec une si étrange circonspection et de provoquer, par cette rencontre, des sensations gustatives inédites.

« *Les aromes.* — Les assaisonnements culinaires sont ridiculement limités : nous en sommes encore au laurier, au persil, au thym, à la ciboule, à l'écha-



lote. Or les progrès de la chimie moderne permettent d'utiliser, sans nocivité, dans la préparation des mets, tous les parfums connus : rose, violette, muguet, lilas, verveine, et leurs composés. De même les liqueurs et jus de fruits peuvent et doivent s'adapter à n'importe quelle combinaison culinaire.

« *La boisson.* — La cuisine futuriste, sans repousser systématiquement les vins, exige la présence sur la table de toutes les essences de fleurs ou de fruits, afin que chaque invité puisse couper son eau de son arôme favori, lorsque la recette futuriste ne spécifiera pas la nature de l'arôme à prendre...

« Enfin nous nous sommes préoccupé de l'emplacement de l'office et des fourneaux dans l'immeuble moderne. La cuisine futuriste n'admet pas que les mets s'élaborent dans des sous-sols enténébrés. A nous, cuisiniers futuristes, il nous faut de la lumière, du plein air, du ciel ! Nous plaçons donc la cuisine au faite de la maison, comme l'atelier de l'artiste.

Du ciel doit entrer dans la composition des aliments ; de même certains plats demandent à être préparés à midi, d'autres à l'aube ; quelques-uns exigent les rayons crépuscu-

lares. La recette futuriste indiquera l'heure de l'élaboration du mets.

« JULES MAINCAVE, « chef » futuriste, « 9, rue Georges-Saché (XIV^e). »

Je félicitai Jules Maincave de l'allure littéraire de son manifeste.

Il me laissa compulsuer ensuite son cahier de recettes futuristes. J'y vis des choses peu banales : des grenouilles bourrées d'un hachis de crevettes roses, des œufs pochés dans du sang de bœuf, à servir sur une purée de pommes de terre au sirop de framboise, des filets de sole à la crème de Chantilly et saupoudrés d'arêtes pilées.

— Ne pourriez-vous pas, mon cher Maincave, demander alors au « chef » futuriste, me donner un mets spécial, exclusif, pour *Fantasio* ?

Généreux, Maincave ne se fit pas prier :

— Je vous cède ma dernière création. Ecrivez, me dit-il.

Et j'écrivis :

FILET DE BŒUF

« FANTASIO ».

(Heure de préparation : de 10 h. du matin à midi.)

Boisson recommandée : une cuillerée à soupe de cognac dans un verre d'eau.)

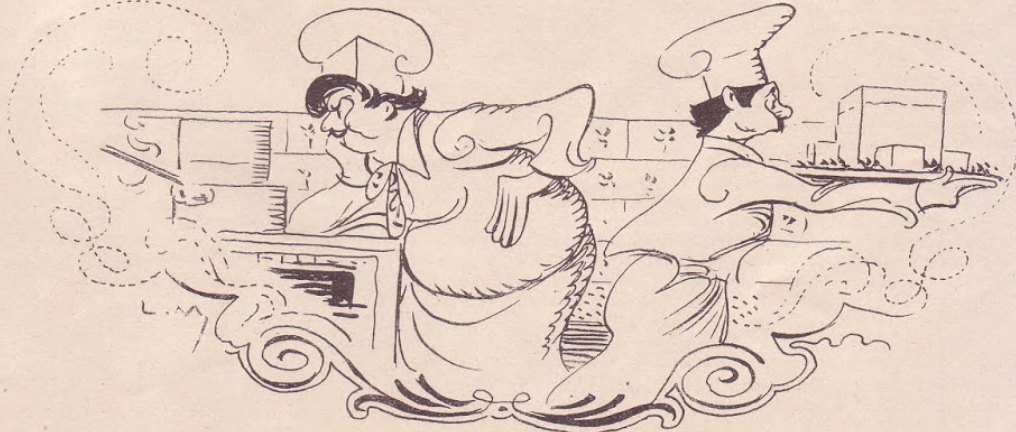
Faites cuire un beau morceau de filet de bœuf. Coupez en tranches fines que vous disposez sur un plat creux rempli de rhum. Laissez tremper vos tranches dix minutes, puis mettez le feu. Pratiquez avec vos tranches comme avec la classique omelette au rhum. Faites un hachis de petits maquereaux cuits au grill. Introduisez ce hachis sur un lit de gelée d'une confiture de votre choix, groseilles de préférence. A manger très chaud.

Après tout, si le cœur vous en dit, goûtez-y.

ANDRÉ CHARPENTIER



Maincave, l'Annonciateur



Cuisine plasticienne. Faire œuvre à partir de la cuisine dans les pratiques artistiques contemporaines

La cuisine intègre aujourd'hui un nombre croissant de pratiques artistiques. Cette activité quotidienne, domestique ou professionnelle, doit être définie précisément afin de la situer dans notre société contemporaine du travail, actuellement marquée par un retour au « faire ». Cet essai a pour objectif de distinguer les différents niveaux d'activité de la cuisine et, plus particulièrement, de montrer qu'il existe une pratique artistique de la cuisine, une « cuisine plasticienne », laquelle pourrait également concerner certaines pratiques de designers. Si une mise en perspective historique est nécessaire, de nombreuses tendances du XX^{ème} siècle ayant intégré des composantes culinaires au sein de leurs pratiques (Cuisine Futuriste, Eat Art, Fluxus, « esthétique relationnelle »), il s'agira surtout de montrer pourquoi et comment certains artistes, travaillant depuis une vingtaine d'années, se saisissent de la cuisine et des différentes problématiques qui y sont liées afin de faire œuvre. À partir de l'analyse des travaux et d'entretiens réalisés avec trois artistes, Laurent Moriceau, Ines Lechleitner et Laurent Duthion, jugés représentatifs de cette tendance, sera proposée une définition de ce qu'est une pratique plasticienne de la cuisine, témoin d'un nouveau paradigme du « faire » au sein de l'art contemporain. Un tome sera également consacré à l'analyse poïétique de ma pratique en tant qu'artiste plasticien.

Mots-clés : arts plastiques - cuisine - faire - cuisine plasticienne - pratique artistique - art contemporain

Plastician cooking. Making art from cooking in contemporary artistic practices

Nowadays, cooking includes a growing number of artistic practices. This daily, domestic or professional activity must be defined precisely as to place it in our contemporary work society, currently marked by a return to « make ». The goal of this essay is to distinguish the different activity levels of cooking and, more specifically, to demonstrate that there is an artistic practice of cooking, « plastician cooking » which could also involve certain designer practices. If a historic perspective is necessary, many 20th century trends have included cooking in their practices (Futurist Cooking, Eat Art, Fluxus, « relational aesthetics »), the purpose is to show why and how some artists, who have been working for two decades, seize « make » and the various problematics tied to it as to « make art ». Based on the analysis of the work and interviews of three artists, Laurent Moriceau, Ines Lechleitner and Laurent Duthion, identified as representative of this trend, a definition of what a plastician practice of cooking is will be introduced, indicator of a new « make » paradigm within contemporary art. One volume will also be dedicated to the poietic analysis of my practice as a plastician artist.

Key words : visual arts - cooking - make - plastician cooking - artistic practice - contemporary art

(TOME II)

*Faire œuvre à partir de la cuisine.
Discussions avec trois artistes*

Thèse préparée et soutenue publiquement par **David FALTOT**
le 26 novembre 2019, pour obtenir le grade de **Docteur en Arts plastiques**

Directrice de thèse :

Mme GOUDINOUX Véronique,
Professeure des Universités,
Université de Lille

Co-directrice de thèse :

Mme BOUDIER Valérie,
Maîtresse de conférences,
Université de Lille

Président du jury :

M. ABOUDRAR Bruno Nassim,
Professeur des Universités,
Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3

Membres du jury :

M. ABOUDRAR Bruno Nassim, Professeur des Universités, Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3, examinateur

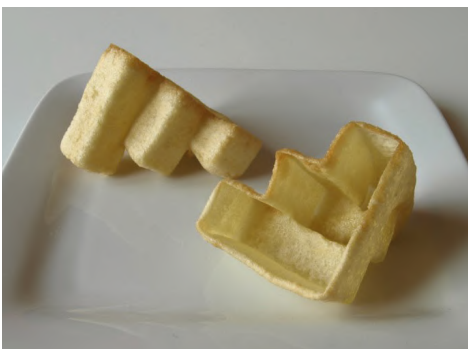
Mme BOUDIER Valérie, Maîtresse de conférences, Université de Lille

Mme GOUDINOUX Véronique, Professeure des Universités, Université de Lille

Mme LERICHOME Lise, Maîtresse de conférences, UPJV - Amiens, examinatrice

M. TOULOUSE Ivan, Professeur Émérite, Université Rennes 2, **rapporteur**

M. VALETTE Éric, Professeur des Universités, UPJV - Amiens, **rapporteur**



Illustrations première de couverture,
de gauche à droite :

Laurent Moriceau, *Do you moules à
merveilles ?*, détail : merveille réalisée à l'aide
du moule de Marc Bretillot, 2005-2015

Ines Lechleitner, *Un Fruit pour la main droite*,
partie 3, performance avec Élodie Boutry, 5 mai
2011

Laurent Duthion, *Impatience White*,
circonstance culinaire, Locminé, Atelier de la
Gare, 2011

Sommaire

Introduction.....	7
Texte 1 / Discussions avec Laurent Moriceau.....	9
Questions préliminaires	9
<i>Eva, Eva</i> , 1996-1997.....	11
<i>Found and lost</i> , 2003	14
<i>Do you moules à merveilles ?</i> , 2005-2015	17
<i>Le Vin de point de fusion</i> , 2006-2015	27
Questions complémentaires	34
Texte 2 / Discussions avec Ines Lechleitner.....	37
Questions préliminaires	37
Le projet <i>Sense Correspondence</i>	40
> <i>Un Fruit pour la main droite</i> , 2011	40
> <i>Under Water Food Signs</i> , 2012.....	43
> <i>Activations</i> , 2012 et <i>Cooking Through a Collection</i> , 2015.....	45
> <i>Eat The Film !</i> , 2016	49
<i>Starters for Sol</i> , 2012	53
<i>2 Lions in 3 Steps</i> , 2014	55
<i>Color Correspondence</i> , 2017	61
<i>Cuckoo's Cooking</i> , 2018	65
Discussion autour de Peter Kubelka	67
Texte 3 / Discussions avec Laurent Duthion.	70
Questions préliminaires	70
<i>Aquarhine</i> , 2001 et 2008.....	74
Les « circonstances culinaires ».....	76
Discussion sur le travail et la technique.....	89
<i>Les Réalisateur</i> s, depuis 2008.....	92
Questions complémentaires	96

Introduction

Ce volume est composé de trois textes, comptes rendus de plusieurs discussions téléphoniques que j'ai eu avec les trois artistes, faisant œuvre à partir de la cuisine, dont j'étudie la pratique dans la troisième partie du volume théorique de ma thèse : Laurent Moriceau, Ines Lechleitner et Laurent Duthion. Il ne s'agit pas d'entretiens aboutis mais plutôt de discussions libres, organisées autour de leurs différents projets ou de questions que je me posais sur leurs pratiques. Celles-ci m'ont permises d'avoir les informations nécessaires afin d'analyser leurs différents projets, notamment puisque ces artistes ont une production artistique professionnelle relativement récente (depuis la fin des années 90) et que peu d'articles et d'ouvrages traitent de leurs travaux. Ces derniers sont documentés *via* différents sites web personnels et de réseaux qui, néanmoins, ne permettent pas de comprendre efficacement les différents projets.

L'idée principale de ces discussions était d'exposer et de mettre en avant le « faire » artistique, expliqué par les artistes eux-mêmes. C'est la raison pour laquelle ce tome est construit indépendamment du volume théorique de ma thèse et que je n'ai pas mis ces textes en annexe. Ce tome vise donc à rendre la parole à ces trois artistes qui décrivent eux-mêmes la construction de leurs projets, de leurs façons de « faire ». À partir de leurs travaux, ils établissent leurs propres connexions entre leurs œuvres, celles d'autres artistes et des références.

J'ai ainsi demandé aux artistes d'expliquer et de décrire leurs différents projets afin de chercher à savoir « ce qu'ils ont fait » : où, quand, avec quoi, avec qui, comment, pourquoi, etc. Différentes questions préliminaires m'ont permis d'introduire la pratique de chaque artiste, la plupart portant sur leurs formations en tant qu'artiste et leurs rapports, quotidien et professionnel, à la cuisine. Enfin, quelques questions complémentaires sur des références théoriques, historiques ou techniques sont venues s'ajouter au fil des discussions lorsque j'ai jugé utile de les évoquer. J'ai ajouté différentes illustrations en regard de ces discussions, certaines dans le but de rappeler les différents projets discutés et que j'analyse dans le tome théorique de ma thèse et d'autres dans le but d'illustrer les projets que je ne traite pas et que les artistes ont évoqués en établissant des connexions au sein de leur travail. Je précise que les notes de bas de pages contiennent des liens renvoyant aux pages web correspondant aux différents projets cités. Dans la version numérique, il est possible de cliquer directement sur ces liens afin d'être redirigé vers ces pages.

Texte 1 / Discussions avec Laurent Moriceau.

Le texte qui suit est un compte rendu, organisé par projet, de trois discussions téléphoniques avec l'artiste Laurent Moriceau, les 2 et 22 juillet 2015 ainsi que le 23 mai 2016. Après les deux premiers entretiens, j'ai invité Laurent Moriceau à Lille afin qu'il vienne parler de son travail, le 6 novembre 2015 dans le cadre du séminaire « Le banquet », coordonné par Valérie Boudier et Gilles Froger. Puis, j'ai continué à collaborer avec lui à travers la rédaction d'un texte qui figure dans une monographie de l'artiste¹. Son travail est documenté sur le site Réseau d'Artistes en Pays de la Loire².

Questions préliminaires

David Faltot : Quelle est votre formation originale ? Avez-vous une formation en lien avec la cuisine ?

Laurent Moriceau : Au départ, j'ai un DNSEP de l'école des Beaux-Arts de Nantes. Aujourd'hui, je suis artiste indépendant affilié à la Maison des Artistes. Je n'ai pas de formation culinaire, je n'ai pas de CAP cuisine. De ce côté-là, mon apprentissage est autodidacte. Je regrette de ne pas avoir cette pratique professionnelle car je trouve qu'il y a un savoir, des choses à explorer de l'ordre de la connaissance du savoir-faire des cuisiniers au sens large : cuisiniers, pâtisseries et tous ceux qui travaillent autour de la nourriture. Je regrette vraiment de ne pas avoir cette formation mais, chose positive, cela m'attire vers les professionnels avec grande avidité. J'ai beaucoup de curiosité pour leurs propres techniques, pour les détails de la technique.

DF : Quel est votre rapport à la cuisine au quotidien ?

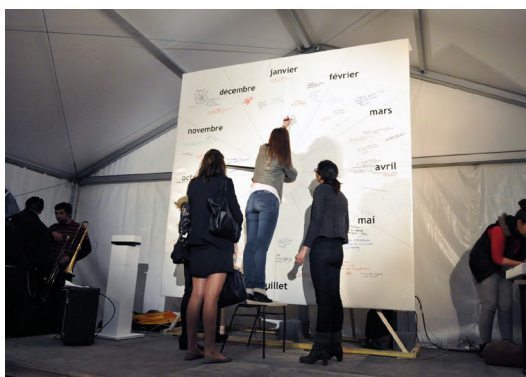
LM : J'ai une expérience en lien avec ma pratique, bien sûr, mais aussi une expérience domestique, c'est-à-dire que je fais la cuisine presque tous les jours pour la famille. Je cuisine beaucoup avec un rapport domestique à l'aliment. Le plaisir quotidien de manger est important mais n'a rien d'expérimental. Il y a aussi la transmission familiale mais mes parents ne sont pas du tout cuisiniers. Ma mère cuisine mais ça reste un apport très modeste.

1 David Faltot, « Distilleries », in Laurent Moriceau, 2 sur 5, ouvrage monographique, Nantes, édité par l'artiste, mai 2016, p.72-75

2 <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau?lng=fr>

DF : Comment décririez-vous votre travail en général, en dehors des projets développés à partir de la cuisine ?

LM : Je suis identifié dans le rapport artistique à la cuisine mais il est vrai que ce n'est pas ma seule démarche. Je m'étonne même un peu d'être identifié dans cette catégorie culinaire au sens large, quelquefois. En 2015, par exemple, j'ai été invité par Marc Bretillot, designer culinaire, à participer à une exposition en Chine. Cependant, dans la globalité de ma démarche, je ne me sens pas vraiment proche du design culinaire non plus. Je pense aussi qu'il y a des artistes qui sont beaucoup plus investis que moi dans la cuisine. Plus généralement, je crois que ce qui qualifie mon travail le plus simplement possible, c'est qu'il y a peu de production d'objets. Je peux en fabriquer mais ce n'est pas une grande tendance de mon travail. Je crée des moments vivants, sans cesse en construction, en évolution. Une autre particularité, c'est que, presque toujours, le spectateur est impliqué, comme dans les projets *L'Anniversaire des anniversaires*³ ou *Anywhere, anyone, anytime*⁴, par exemple. Je recherche toujours cette espèce d'implication du spectateur dans l'œuvre.



Laurent Moriceau, *L'Anniversaire des anniversaires*, Albi, 9 mars 2013



Laurent Moriceau, *Anywhere, anyone, anytime*, Fiac (Tarn), 2006

DF : Peut-être avez-vous commencé à travailler avec la cuisine car elle semble être un vecteur qui permet cette implication du spectateur. Plus concrètement, comment en êtes-vous arrivé à travailler avec la cuisine ?

LM : Mon entrée dans ce qui pourrait être de l'ordre du culinaire est plutôt arrivée avec une pièce qui s'appelait *Eva, Eva*, qui est de l'ordre du fantasme de l'absorption, du fantasme fusionnel via la consommation métaphorique de l'être aimé. Au départ,

3 <http://medias.reseaux-artistes.fr/ea4bb6d4-b2c7-ec09-55e1b5bca855ce84/docs/99599c00-2590-a75b-bc59f047dff34d92.pdf>

4 <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau/anywhere-anyone-anytime>

c'est donc plutôt une espèce d'exploration d'une situation amoureuse qui m'a amené à la cuisine.

*Eva, Eva*⁵, 1996-1997

DF : Le projet, Eva, Eva, est constitué en deux temps. Le premier consistait en la mesure du volume du corps d'une femme, Eva, dans une baignoire. De quelle manière cela s'est-il produit ?

LM : Cela s'est passé dans un appartement privé. La personne qui nous accueillait s'appelait Eva Prouteau. La personne qui allait être dans la baignoire s'appelait Eva Garcia-Collado. Deux personnes différentes, donc. J'avais choisi Eva Prouteau parce que c'était une amie, sensible au projet, et je savais que j'allais demander, par la suite, un retour écrit ainsi que des



Laurent Moriceau,, *Eva, Eva*, Nantes, cour de l'immeuble où réside l'artiste, 12 octobre 1997

témoignages. Les deux Eva ont écrit un texte sur ce moment. Eva Prouteau a des qualités d'écriture qui m'intéressent, c'est aussi pour cette raison que cela s'est passé chez elle. J'ai également rédigé un troisième texte. Ce sont des textes narratifs et non analytiques dans lesquels chaque protagoniste raconte ce qui s'est passé. *Eva, Eva* a donné lieu à une édition travaillée par un graphiste, contenant ces textes et des photographies. Chaque édition est double, ce qui permet à la personne qui la reçoit de la dégrafer et d'offrir un exemplaire à la personne de son choix.

DF : La deuxième partie de ce projet consistait en l'absorption par un public de l'équivalent du volume du corps d'Eva en vin. Pourquoi avoir choisi du Vouvray pétillant pour ce moment ?

LM : Pourquoi un vin effervescent, en fait ? C'est l'effervescence qui m'intéressait avant tout. L'effervescence est fortement liée à la festivité. La question de l'évaporation m'intéresse aussi. Les vins effervescents sont des vins plus aériens que les autres. La bulle, c'est autant quelque chose qui s'évapore que quelque chose

5 <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau/eva-eva>

qui se déguste dans un liquide. J'avais aussi réalisé un autre projet autour de ce phénomène, un bijou effervescent destiné pour la cuisine, une jarretière. Je l'ai fait à partir d'Effergal®. En résulte un film qui montre un modèle se jetant à l'eau, le bijou à la cuisine, tournant sur elle-même, le temps de la disparition de ce bijou effervescent. Ce film a été présenté à plusieurs reprises, notamment à Nantes, au FRAC Pays de la Loire.

DF : Ce travail a ensuite connu différentes versions, notamment en Roumanie. Le principe était-il similaire ?



Laurent Moriceau, *Bea-mă*,
Timișoara, 1999



Laurent Moriceau, *Demeter Andrăs*,
Timișoara, 1999

LM : Au moment d'*Eva, Eva*, je travaillais beaucoup sur les choses diffuses. Il y a eu *L'Album diffus*⁶, *La Lettre diffus*⁷, des pièces qui ont une capacité virale, à être appropriées par d'autres acteurs que moi-même voire d'autres artistes. J'avais aussi un peu rêvé ça pour *Eva, Eva*, puisque j'avais constaté que ça ressemblait objectivement à une fête païenne, d'autant plus qu'il y a un corps humain donné métaphoriquement en sacrifice, on pourrait dire. J'avais donc dans l'espoir de diffuser *Eva, Eva*, grâce à différentes communautés ou situations. En 1999, j'étais invité à un festival de performances à Timișoara et j'avais pris le parti de diffuser *Eva, Eva* dans ce contexte. J'avais travaillé avec une artiste roumaine. Deux versions ont vu le jour à cette occasion. La première, *Bea-mă*, eut lieu dans la rue à Timișoara où je reprenais quasiment le principe d'*Eva, Eva*, en offrant aux passants l'équivalent du volume du corps d'*Eva* en vin. J'eus d'ailleurs le droit à un reportage à la télévision roumaine dans l'équivalent du 20h en Roumanie. Mais la deuxième version était plus intéressante. J'ai proposé à une autre personne que j'avais rencontré, Diana

6 <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau/l-album-diffus>

7 <http://www.lescollectionsdesfrac.fr/rechercher-et-voir-les-œuvres-des-collections-des-frac#/artwork/49000000000844?layout=grid&page=0&filters=authors%3AMORICEAU%20Laurent%E2%86%B9MORICEAU%20Laurent>

Ticleanu, de s'approprier librement le principe. Elle était très admiratrice d'un acteur roumain qui s'appelait Demeter Andrăs et qui vivait à Timișoara. Elle vit dans le fait de s'approprier *Eva*, *Eva* la possibilité de rencontrer cet acteur roumain dans une situation personnelle. Elle avait décidé de reprendre littéralement le principe avec cet acteur, ce qui n'est pas facile en Roumanie car les rapports hommes/femmes sont beaucoup moins simples qu'en France. Elle a néanmoins réussi à prendre rendez-vous avec lui et à mesurer le volume de son corps dans sa baignoire, lors d'un moment qui débordait de sensualité. Cela a donné lieu à une édition de bouteilles correspondant au volume du corps de l'acteur, destinées à la consommation, offertes. La bouteille avait été *designée* par un graphiste de Timișoara. Le vin était le préféré de Diana, issu d'un cépage que l'on ne connaît pas du tout en France, un fruit très singulier.

DF : Une autre présentation, dérivée d'Eva, Eva, s'intitulait Les Festivités de Marie-Pierre⁸. Elle proposait au village de Talairan dans les Corbières de s'approprier le principe sous la forme d'une fête du village rituelle. Avez-vous procédé de la même façon ?

LM : Ce projet est né juste après avoir créé *Eva, Eva*, suite à la rencontre avec un conseiller artistique de la DRAC Pays-de-la-Loire, Norbert Duffort. J'avais envie de trouver un endroit en France où une communauté pourrait s'approprier le principe et lui venait du Languedoc-Roussillon où il avait développé tout un réseau autour du vin. Il m'a dirigé vers Jean-Pierre Mazard, un vigneron qui avait



Laurent Moriceau, *Les Festivités de Marie-Pierre*, Talairan (Corbières), 19 août 1999

commencé à réaliser une collection de vins conçus comme des portraits de famille. En l'occurrence, il venait de concevoir un vin intitulé « La Cuvée de Marie-Pierre ». Il s'agissait pour lui de faire bien plus qu'un vin baptisé au nom de sa fille mais de tenter de faire le portrait gustatif de sa fille. C'est autour de ce projet que nous nous sommes rencontrés. Le vin préexistait à la proposition, contrairement à ce que disent certains textes. Concernant la mesure du corps, un père n'allait pas mesurer le volume du corps de sa fille dans une baignoire. On est plutôt sur un amour filial,

⁸ <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau/les-festivites-de-marie-pierre>

sur la relation père/fille. J'arrivais avec beaucoup de crainte, dans un village où les familles vivent depuis très longtemps. Il n'est pas question de faire un faux pas, de suggérer des choses mal perçues par une communauté. Étant donné la situation, la mesure a donc été limitée à la mesure du poids de sa fille, ensuite transposée en équivalent en litre.

DF : Ce principe a-t-il donné lieu à d'autres formats de commensalité ?

LM : J'ai été invité à une exposition à Rennes par un trio de curatrices. Je leur avais demandé de s'approprier *Eva, Eva* et l'une d'elle, Paule Géry, m'a fait une proposition différente. Elle a décidé de faire une performance dans la salle. Elle avait installé une tente sous laquelle les gens étaient invités. Elle était assise en dessous et avait préparé un liquide, une sorte de cocktail. La personne qui le désirait s'asseyait en face d'elle et avec une paille, elle siphonnait du cocktail dans sa bouche et le transférait ensuite dans la bouche de la personne qui acceptait de jouer le jeu. Cette performance s'appelait *Offre-moi ta bouche*.



Laurent Moriceau, *Offre-moi ta bouche*, détail : la proposition de Paule Géry, Rennes, 2000

***Found and lost*⁹, 2003**

DF : Vous avez ensuite réalisé une performance intitulée Found and lost. Elle proposait au spectateur de casser, à l'aide d'un marteau, votre corps moulé en chocolat, à l'échelle 1, puis d'en ingérer une partie. Sur une vidéo, présentant ce moment, on note la violence symbolique qu'il sous-entend. Qu'elles ont été les différentes étapes de ce projet ?

9 <http://medias.reseaux-artistes.fr/ea4bb6d4-b2c7-ec09-55e1b5bca855ce84/docs/7c4ce75a-ee6a-dda3-74926efe03d92bcf.flv>

LM : À travers *Found and lost*, ce qui est en jeu, c'est la disparition, la dissémination d'un corps. Ce travail est extrêmement proche d'*Eva*, *Eva* dans le sens où il évoque, d'une certaine manière, la question de l'anthropophagie ainsi que toutes ses dimensions ambiguës. Le rapport au culinaire est évident mais, ce qui est à souligner, cette pièce n'est pas vraiment une invention de ma part.



Laurent Moriceau, *Found and Lost #1*, Paris, Palais de Tokyo, 19 décembre 2003

On peut en effet supposer que j'ai repris la métaphore de l'anthropophagie et que le rituel anthropophage, d'une grande diversité, est à considérer comme étant le plus ancien du monde. Il y a aussi eu différentes étapes avant le moulage en chocolat et, à l'origine, ce projet s'intitulait *Killing me softly*. J'ai ensuite abandonné ce titre à cause de sa littéralité, qui mettait l'accent sur la forme sensuelle de la performance, trop univoque à mon goût. Cette pièce a été réalisée à partir de différentes recettes depuis le début. Elle a d'abord pris la forme d'un quatre-quarts, puis d'un loukoum, d'un gâteau d'anniversaire caramel et fruits ou encore d'un sorbet.

DF : *Qui s'occupait de la réalisation de ces différentes pièces pâtisseries ?*

LM : Pour la première version, le quatre-quarts, c'était un pâtissier qui avait réalisé la pièce. Pour le loukoum, c'était un pâtissier marocain. Pour la pièce d'anniversaire, qui s'appelait *Les Jarrets de Moriceau*, c'est moi-même qui l'ai réalisée en gâteau caramel et fruits. Pour le sorbet, c'est un industriel de la glace qui a réalisé la pièce. Aujourd'hui, elle est principalement développée sous la forme d'un chocolat et je travaille avec un chocolatier pour réaliser le moulage.



Laurent Moriceau, *Les Jarrets de Moriceau*, Caen, FRAC Basse Normandie, 2003

DF : Ces autoportraits sont donc destinés à être ingérés, absorbés et finalement se diffusent à travers le corps. La diffusion est un thème récurrent dans vos projets et ces formes culinaires permettent cela. Dans votre pratique, avez-vous d'autres exemples de portraits soumis à diffusion ?



Laurent Moriceau, *Sucetoise*, 2004



Laurent Moriceau, *L'Artiste diffus*, 2005

LM : Dans la continuité de cette série d'autoportraits, j'avais réalisé une sucette. Elle est parfois intitulée la *Sucettoise*, sorte de titre intermédiaire car je n'ai pas trouvé de titre exact. C'est une sucette effervescente, goût champagne, comestible mais également à usage sexuel, et qui me représente dans une situation de plongeur. Elle a été présentée au FRAC Pays de la Loire, à l'occasion d'une exposition qui s'intitulait « Pour les oiseaux » en 2004, par exemple. Depuis, je ne travaille plus sur ce projet. Pour terminer sur le sujet de ces autoportraits dans lesquels il y a une dissémination d'un corps, j'ai fait aussi un portrait de moi en position assise sous forme d'un savon de 15 à 20 cm de haut, destiné à être disposé sur le bord d'une baignoire et utilisé comme un savon. Mais il s'agissait d'un autre type de dissémination, par frottement sur la peau. Comme la sucette, il s'agissait d'un portrait assez fidèle et réaliste.

DF : Cette sucette a pris également la forme d'une confiserie, uniquement destinée à être ingérée. Comment a-t-elle été réalisée ?

LM : En réalité, il n'y a que le prototype de cette sucette qui existe. Réaliser un objet effervescent aussi précis et minutieux, c'est d'une complexité technique très importante. J'étais invité à Buenos Aires pour



Laurent Moriceau, *Sucetoise*, installation, Buenos Aires, Alliance française, 2007

l'exposition « Déguste » en 2007, j'en ai fait une confiserie à cette occasion. J'avais travaillé avec un confiseur sur place. Ce n'était pas très réussi car, quand on utilise les matériaux traditionnels pour faire une sucette, on n'a pas la possibilité d'obtenir la définition précise que je souhaitais afin d'avoir un rendu fidèle à la réalité. Il aurait fallu que je fasse une maquette beaucoup plus grosse et la sucette était trop petite pour avoir une bonne précision. Il est très difficile de réaliser ces bijoux techniquement ou alors c'est hors de coût, pour un artiste en tout cas. Elle est un peu à rapprocher d'autres bijoux à usages sexuels que j'ai réalisés mais non aboutis, comme la jarretière dont je parlais tout à l'heure.

*Do you moules à merveilles ?*¹⁰, 2005-2015



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : installation, Centre d'art de Pontmain, 2012



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : merveille en forme du numéro de téléphone de l'artiste, 2005-2015

DF : Dans votre projet Do you moules à merveilles ? on a l'impression qu'il y a une certaine évolution au niveau des ustensiles, des fers à merveilles, comme si vous aviez constitué une collection de ces objets.

LM : Pour rappeler brièvement l'histoire, j'avais été invité en résidence par le musée Calbet, musée d'arts et traditions populaires à Grisolles dans le Tarn-et-Garonne. Dans ce musée, il y a un ustensile qui m'a tout de suite étonné parce que je ne comprenais pas du tout ce que ça pouvait être au départ : il avait une forme bizarre et, sans aucun doute, un rapport à la pâtisserie. Je ne voyais pas du tout comment ça pouvait fonctionner : ça ressemblait à un emporte-pièce mais, à y réfléchir, ça ne pouvait pas fonctionner tout à fait de la même manière. Je me suis donc interrogé sur cet outil et j'ai découvert qu'il s'agissait d'un « moule à merveilles ». J'ai ensuite

¹⁰ <http://medias.reseaux-artistes.fr/ea4bb6d4-b2c7-ec09-55e1b5bca855ce84/docs/b3f71619-2590-a75b-bc646d9a09f5ffe8.pdf>

commencé à faire des recherches et je me suis rendu compte que les moules à merveilles avaient complètement disparu de la circulation. On ne les trouve plus dans les boutiques, on les trouve uniquement dans les vide-greniers et la plupart des gens qui s'en débarrassent ne savent souvent pas ce que c'est. J'ai donc trouvé cet outil intéressant parce que, tout d'abord, il était facile à fabriquer : c'est de l'inox qui peut facilement être travaillé, soudé ou aussi découpé au laser. Deuxièmement, sa technique permet de créer assez facilement des formes liées au dessin. La technique du moule à merveilles n'est pas très complexe en soi et il y a un rapport intéressant entre ce que produit l'appareil et l'appareil lui-même. À partir de là, j'ai proposé de faire une relecture du moule à merveilles et j'ai créé un premier moule à partir de mon numéro de téléphone portable. Ensuite, j'ai proposé à plusieurs créateurs d'avoir la même démarche que moi, c'est-à-dire de s'approprier cet outil pour faire de nouvelles propositions. J'ai créé une collection, qui a commencé au musée Calbet en 2005 et, depuis, cette collection n'a jamais cessé d'augmenter car j'ai beaucoup été invité pour présenter ce projet. À chaque étape d'invitation, j'essaie de produire de nouveaux moules et de développer davantage le projet. Par exemple, là où je reste complètement insatisfait pour l'instant, c'est que je n'ai jamais pu collaborer avec un cuisinier autour de ce projet. Malgré différentes tentatives, je n'ai jamais pu développer cet aspect-là. Je demeure insatisfait de ce projet et c'est peut-être la raison pour laquelle je continue à le développer.

DF : À quoi ressemblait cette première présentation de Do you moules à merveilles ? au Musée Calbet ?



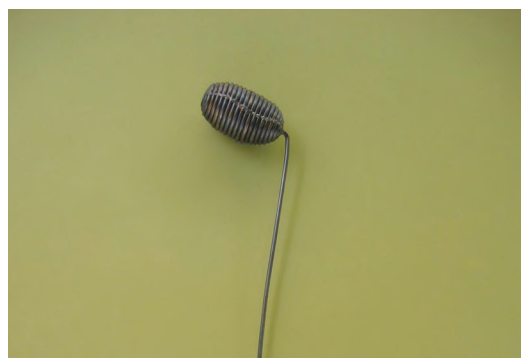
Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : installation, Grisolles, Musée Calbet, 2005



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : cuisson des merveilles, Grisolles, Musée Calbet, 2005

LM : Il y avait deux parties au projet. Dans une salle, j'avais accroché au mur quasiment tous les projets reçus. C'est à dire que les invités m'avaient envoyé des

plans, des dessins et toutes ces indications graphiques avaient été accrochées. À l'extérieur, il y avait deux tables recouvertes de papier aluminium. D'un côté, il y avait des merveilles déjà préparées et à disposition du public et, de l'autre, une friteuse et quelqu'un qui faisait des merveilles en direct. Il y avait déjà une bonne quinzaine de moules fabriqués pour l'occasion car il y avait un budget de production et La Cuisine, centre d'art qui allait ouvrir avec Stéphanie Sagot comme directrice, avait apporté son soutien au projet. Matthieu Chollet, qui est designer d'objet sur ce territoire, maîtrisait parfaitement cette technique de fabrication d'objets en inox et m'a beaucoup aidé. Lui-même a fait un moule, en forme de cocon. Cette première étape a surtout consisté à fabriquer des moules et à apprendre à les utiliser car je ne connaissais pas cette technique. Tout ce qui est de l'ordre de la conception d'un stand ne pouvait pas faire partie du travail à ce moment-là, ni en termes de production ni en termes de temps. C'est arrivé plus tard.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : moule de Matthieu Chollet, 2005-2015

DF : Comment a évolué, par la suite, la structure sous laquelle vous présentez ce projet ?

LM : Il faut dire aussi que tout cela est lié à des questions économiques. Puisque le processus fait partie du temps de présentation, il y a rarement la possibilité de venir la veille pour faire des essais ou il n'y a pas de budget, pas d'espace ni d'atelier en amont de la présentation pour en faire. Toutes les structures sont différentes : à cause de cette question de budget, il est souvent impossible de les faire transporter et donc je conçois la structure sur place avec les moyens à disposition. C'était comme ça à Hanoï ou plus récemment en Savoie, au salon des Sites Remarquables du Goût, par exemple. Ce sont souvent ces questions pragmatiques qui vont donner des caractéristiques au travail. Les budgets sont toujours serrés.

DF : Concernant l'ustensile, vous avez en quelque sorte réactivé un outil ancien afin d'en faire une collection d'ustensiles contemporains à usage artistique ?

LM : Oui. En France, c'est un outil qui a complètement disparu de la circulation mais qui est encore en pleine vitalité dans d'autres pays comme aux États-Unis, en

Suède ou en Inde, par exemple. J'en ai aussi acheté au Vietnam. Cet outil est encore utilisé et commercialisé dans ces pays. Je pense aussi qu'en France, l'outil a disparu à cause d'une certaine phobie de la friture. On essaye tous de manger le moins gras possible, on fait tourner des friteuses avec un dé à coudre d'huile. Toute la cuisine tente de s'éloigner le plus possible de la graisse, de la friture.

DF : Combien il y a-t-il de moules dans la collection aujourd'hui ?

LM : 40. Spontanément, je ne les répertorie pas dans un inventaire mais, par la force des choses, pour qu'ils soient assurés, j'ai dû en fournir un.

DF : Certains moules à merveilles ont des formes surprenantes, un appareil dentaire, un galet, entre autres. Tous fonctionnent-ils de la même manière ?

LM : Oui, mais avec des degrés de complexité différents. J'ai également l'intention d'en faire un à partir d'un outil préhistorique, d'une pierre tout simplement. J'ai acheté la pierre mais je n'ai pas encore eu le temps de la percer car c'est une technique délicate, il ne faut pas la casser. À partir du moment où vous avez un matériau qui retient la chaleur, que ce soit de l'acier, de la pierre ou de la céramique, on peut créer un moule à merveilles. La technique, la recette plus concrètement, est la suivante : on préchauffe le moule dans la friteuse et, quand il est à la température de l'huile, c'est-à-dire autour de 130°C environ, on le plonge dans le bac de pâte pour la saisir sur l'appareil. C'est le moment essentiel pour la réalisation des merveilles, il ne faut pas que la pâte passe par-dessus le moule, au risque d'enfermer le moule dans la pâte auquel cas le beignet sera alors impossible à démouler. Ensuite, on replonge le moule enduit de pâte dans la friteuse. Pour le démoulage, cela dépend de la complexité de la forme des moules. Pour celui réalisé par le designer culinaire Marc Bretillot, en forme de coin d'escalier, c'est enfantin. Pour celui que j'ai fait avec mon numéro de téléphone, c'est plus délicat. Cela dépend de la forme.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : merveille réalisée à l'aide du moule de Marc Bretillot, 2005-2015

DF : Par rapport à cette question de la technique, est-ce que la recette des beignets change à chaque endroit où vous le présentez ? Par exemple, au Vietnam, vous avez présenté des beignets de couleur orange.

LM : Concernant la proposition au Vietnam, la couleur est arrivée grâce à la complicité de Dorothée Selz. C'est la première fois où l'on se retrouvait ensemble sur un projet et ce sont ses pigments que j'ai utilisés pour colorer les beignets. J'avais envie de tenter la couleur sur la merveille dans le but de souligner son côté graphique. Je trouve que ça a relativement bien fonctionné. Néanmoins, cette expérience a posé d'autres questions car un aliment d'une couleur orange aussi vive, cela pose des appréhensions en réalité. Concernant la recette de la pâte à merveilles, j'ai essayé énormément de recettes différentes, plein de farines différentes. Au Vietnam, on avait mis du lait de coco, par exemple. Il y a toujours une expérimentation en ce qui concerne l'utilisation de nouvelles farines, le dosage des quantités de tel ingrédient par rapport à tel autre, ou au niveau des assortiments qui peuvent accompagner les merveilles. Mais, dans la limite où un cuisinier n'a jamais pu vraiment avoir l'occasion de s'impliquer dans ce projet, ces expérimentations sont réalisées à partir de mes connaissances en tant qu'autodidacte. Il est vrai qu'à chaque fois qu'on m'invite sur le projet, je tente toujours une passerelle vers un cuisinier. Mais les cuisiniers sont des gens extrêmement occupés et ont très peu de temps à consacrer à un projet artistique ou ne s'y impliquent pas de la manière dont je le souhaiterais. Cette dimension d'exploration proprement culinaire est un travail qui malheureusement est encore en friche : quelle pâte serait la pâte la plus appropriée, la plus surprenante, celle à laquelle on ne penserait pas, salée ou sucrée ?



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, Vietnam, Hanoi, 2013

DF : Ces expérimentations de recettes sont-elles toujours liées au terroir de l'endroit où vous présentez cette œuvre ?

LM : Je vais prendre l'exemple du Brésil. Une des frayeurs de tous les lieux d'exposition, c'est l'odeur d'huile, donc je me retrouve souvent en extérieur. Au Brésil, le cuisinier m'a dit : « ici on a une huile qui n'a quasiment aucune odeur

et ne laisse presque aucune trace au niveau du goût : l'huile de coton ». C'est une huile exceptionnelle. Effectivement, il y a des expérimentations qui sont liées au terroir. Trouver de l'huile de coton en France, c'est quasiment impossible ou à des prix exorbitants. Quand il en faut 5 ou 10 litres, c'est impossible. Ce cuisinier m'a proposé une recette de pâte d'une rusticité étonnante : il a simplement mis de la farine, des œufs et de l'eau et ça fonctionnait très bien. La recette peut, bien sûr, être liée au terroir dans le sens où il est difficile de distinguer l'origine exacte de cette pâte, de même que pour la pâte à crêpes qui devait préexister au beignet, sans doute. Idem pour le pain.

DF : Qui cuisine les merveilles de manière générale ?

LM : Deux cas sont possibles, ça peut être moi ou quelqu'un d'autre. Il n'y a pas vraiment de principe par rapport à ça. La dernière fois que j'ai présenté le travail, à Pékin, il y a quelques mois, j'ai demandé à ce que des personnes cuisinent, pour une raison simple : je voulais m'occuper des photographies car il n'y avait pas de photographe prévu par rapport à ce que je présentais. Je voulais également être disponible par rapport aux spectateurs, à l'accueil du public. Quand je ne cuisine pas, c'est presque toujours pour des raisons pratiques. Il m'arrive tout de même de cuisiner assez souvent. Ça vous paraît être une question essentielle ?

DF : Je vous pose la question dans le but de savoir si vous-même mettez « la main à la pâte » ou si vous déléguez cette tâche à quelqu'un d'autre. En d'autres termes, j'aimerais savoir si vous avez uniquement prévu le processus de cuisine ou si vous en faites également partie.

LM : Par rapport à ce projet, la vraie question est celle de la pratique. Tous les moules étant des prototypes, je suis obligé de pratiquer afin de me rendre compte de leur efficacité, de leur potentialité. Je suis obligé de cuisiner, de les utiliser et ensuite d'expérimenter toutes sortes de pâtes, de faire des tests avec plus ou moins de farine, d'œufs ou d'eau. Je ne me pose même pas la question, je ne vois pas les choses autrement, je dois connaître mes outils et leurs potentialités.

DF : C'est donc une technique que vous apprenez à maîtriser au fur et à mesure des différentes représentations.

LM : Exactement. Une des particularités de mon travail, que je n'évoque pas trop non plus, est que, mis à part un travail d'atelier, mon véritable atelier se constitue

quand je me produis devant le public. Par exemple, chez moi ou à l'atelier, je n'ai pas de friteuse donc je ne vais pas pouvoir essayer les moules en dehors du temps de présentation du projet des merveilles. Les présentations sont donc toujours un temps d'atelier.

DF : C'est intéressant car les temps, celui de l'expérimentation, celui de la cuisine effective et celui de la présentation, sont confondus puisque tout se passe en direct, devant le spectateur lors de la représentation. Ce que vous semblez faire, c'est réunir tous ces temps et en faire une synthèse présentée en un seul et même mouvement.

LM : C'est vrai pour presque tout mon travail. Que le processus fasse partie de la présentation, c'est également présent dans *Le Vin de point de fusion*. Ce que j'ai préparé en 2015 avec la coopérative laitière de Lenslebourg-Mont-Cenis en Savoie aussi, nous aurons l'occasion d'en reparler.

DF : Vous m'avez aussi confié plus tôt que si vous ne cuisinez pas, c'est pour « être disponible par rapport aux spectateurs ».

LM : C'est l'avantage de faire ce que l'on appelle des performances, un mot que je n'aime pas trop d'ailleurs. Quand on propose un travail de cet ordre, on est au contact avec un public, convoqué sur un temps donné et qui réagit. Ça me paraît toujours très intéressant de pouvoir échanger avec le public à ce moment-là. De façon anecdotique ou plus sérieuse, c'est toujours un moment agréable. Quand je cuisine, je dois être concentré. Ce qui ne se voit pas sur les images, c'est que certains moules sont très techniques. Par exemple, pour mon numéro de téléphone, il faut être très concentré pour le sortir correctement. Aussi, quand je cuisine, j'essaie toujours quelque chose de nouveau. Il y a plein de petits détails qui sont étonnants et que je ne maîtrise pas encore tout à fait. Par exemple, lorsque l'on met le moule déjà chaud dans la pâte, la pâte se fixe sur le moule, elle précuit, il n'y a jamais trop de surprise. Mais ensuite, quand on remet le moule dans la friteuse, il y a des choses assez étonnantes au niveau technique : si on plonge le moule au fond de la friteuse ou si on le laisse en surface, ça ne donne pas du tout le même résultat. Ce sont de petits gestes de cuisine qui ont toute leur importance au niveau du résultat. Même si j'en ai déjà fait beaucoup, je ne maîtrise pas encore totalement la technique.

DF : Dans la légende accompagnant cette œuvre est mentionné comme nom d'auteur « Laurent Moriceau + invités ». Qui sont ces invités, que vous semblez considérer alors comme co-créateurs ? Ceux qui créent les moules et/ou les spectateurs ?

LM : Pour le projet des moules à merveilles, les invités sont doubles : les créateurs et le public. En ce qui concerne la co-crédation, ce sont les créateurs des moules. J'aime beaucoup travailler en collégialité et c'était vrai bien avant le projet des merveilles, avec les projets des *Perméables*, par exemple ou même avec *Eva, Eva* qui est ensuite devenu *Les Festivités de Marie-Pierre*. Travailler avec d'autres créateurs, quelles que soient leurs disciplines, ça m'a donc toujours beaucoup intéressé. Spontanément, quand j'ai créé le projet *Do you moules à merveilles ?*, je me suis tourné vers un travail collectif autour de cet objet.

DF : Les personnes que vous invitez à créer des moules à merveilles cuisinent-elles également ?

LM : C'est arrivé mais l'invitation à faire un moule à merveilles n'est pas forcément concomitante avec le moment où l'on va présenter le projet. Par exemple, Marc Bretilot a créé son moule à l'occasion d'une invitation lancée par le centre de chorégraphie Le Cuvier, près de Bordeaux, en 2008. Généralement, quand j'ai une invitation, il y a un budget qui me permet de faire des productions et donc je lui ai demandé de créer un moule à merveilles. Cependant, il n'a pas pu se déplacer jusqu'à Bordeaux, faute de temps et de moyens. On se retrouve souvent confrontés à ces questions pratiques qui font qu'un invité n'a pas toujours la possibilité de travailler avec ses moules. Dans l'idée, il pourrait cuisiner avec, ça ne pose aucun souci. De la même manière, un invité pourrait me dire sans problème : « j'ai créé un moule, je voudrais le récupérer pendant un an, faire des choses avec, me le réapproprier pour un autre travail ».

DF : Les moules à merveilles sont souvent présentés suspendus, accrochés à la structure, comme à disposition du spectateur. Ce dernier a-t-il aussi la possibilité de réaliser des merveilles ?

LM : C'est déjà arrivé. Par exemple, au Cuvier, à l'occasion du banquet du festival « La Part des Anges », le spectateur a eu l'occasion de mettre la main à la pâte. La performance avait été présentée un dimanche après-midi et on avait le temps pour que les spectateurs puissent essayer eux-mêmes. Je laisse toujours cette possibilité-là. La technique du moule à merveilles est une technique un peu curieuse, amusante, qui étonne toujours et excite la curiosité du spectateur. Lorsque les conditions de sécurité et le temps permettent au spectateur de faire de la cuisine, il peut le faire.

DF : J'ai vu une photographie représentant un plat qui a été réalisé en collaboration avec un cuisinier en Savoie. Vous avez donc, finalement, eu l'occasion de travailler avec un cuisinier qui s'est approprié les merveilles ?

LM : Il s'agit d'un plat issu d'une collaboration avec Dominique Briquet, maître-restaurateur, chef du restaurant « Le Grand-Bec » à Pralognan-La-Vanoise. Je l'ai rencontré dans son restaurant et on a discuté du projet. Il m'a proposé certains assortiments mais c'est moi qui ai réalisé les assiettes. Ce qu'on voit sur cette photographie, c'est une réalisation que j'ai faite moi-même. Au final, c'est une collaboration qui aurait mérité plus de temps et qui n'a pas pu être développée davantage, du fait du manque de disponibilité du restaurateur.



Laurent Moriceau, *Do you moules à merveilles ?*, détail : plat réalisé en collaboration avec Dominique Briquet, 2014

DF : On peut aussi faire un lien avec le projet des Perméables¹¹ qui, à travers l'idée d'invitation, est proche du projet *Do you moules à merveilles ?*.



Laurent Moriceau, *Le Perméable*, 1995



Laurent Moriceau, *La Boutique des Perméables*, Paris, Palais de Tokyo, 2002

LM : Le projet des *Perméables* préexiste au projet des merveilles. Je proposais

11 <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau/residence-a-tokyo>

à des créateurs de s'approprier le concept du *Perméable*, vêtement présenté pour la première fois en 1995. Le but était, pour chaque créateur associé, de réaliser, sans forme imposée, des vêtements au sens large en papier photographique non impressionné et destiné à ne pas l'être. Ces vêtements étaient uniquement fabriqués et montrés sous lumière inactinique. Le nom d'artiste associé à ce projet est « invités + Laurent Moriceau », à l'inverse du projet des merveilles qui me met davantage en avant. Dans l'idée de s'approprier le *Perméable*, de faire une réalisation, les invités n'ont jamais été le public, ce sont seulement les créateurs. Néanmoins, le public avait la possibilité de m'envoyer un vêtement existant afin que je le transforme en *Perméable*, dans l'optique d'un travail diffus. J'avais donc lancé la possibilité d'utiliser des émulsions photosensibles, applicables sur différents supports, de les rendre photosensibles et ainsi leur faire acquérir la qualité de *Perméable*.

DF : Vous avez également présenté un de vos autres projets, *Offre ta joue*¹², lors d'un repas à la Villa Arson à Nice en 2006. Celui-ci est composé d'un ensemble de 10 « fers à branding » qui avait été mis à disposition des spectateurs afin de marquer les pièces de viandes de ce repas. A-t-il été développé, par la suite, de la même manière que *Do you moules à merveilles* ? ?



Laurent Moriceau,
Offre ta joue, détail : cuisson,
Nice, Villa Arson, 2006

Laurent Moriceau, *Offre ta joue*, détail : pièces de viande
marquées au fer, Nice, Villa Arson, 2006

LM : Non, je n'ai pas eu la production pour pouvoir le développer. Techniquement, c'est extrêmement loin des moules à merveilles même si, visuellement, cela peut y faire penser. Il faut d'abord réaliser un moule afin de donner sa forme au métal,

¹² <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau/offre-ta-joue>

contrairement aux moules à merveilles qui sont soudés et déformés. Cela coûte assez cher à réaliser, je n'ai pas eu l'occasion de poursuivre ce projet. Concernant ce que j'appelle le « *branding* », il s'agit de faire des marquages au fer sur la viande, on n'est pas sur la pâtisserie. Il y a un rapport plus proche à l'empreinte par contact. Il y a quelque chose de violent dans le *branding* : marquer la viande pour un éleveur, c'est marquer les bêtes. Mais ce qui m'intéresse avant tout, c'est la notion d'empreinte. J'avais également travaillé cette notion avec *Soleil cardiaque*¹³ en 2009, une photographie mettant en scène un corps nu allongé à plat ventre sur une plage, sous un dispositif composé d'un filtre rouge évidé en son centre et laissant apparaître le message « soleil cardiaque » qui se reflète, dans le but de s'imprimer, sur le corps. Finalement, les fers à branding ont plus à voir avec cette pièce qu'avec les moules à merveilles.

***Le Vin de point de fusion*¹⁴, 2006-2015**

DF : Le Vin de point de fusion est un projet qui met en scène la fonte de pains de vin gelés par décongélation. Comment vous est venue l'idée de congeler du vin ? Avez-vous une idée précise ou cela s'est produit par accident, par aléa de l'expérimentation ?

LM : En 2006, j'ai été invité à créer un repas à la Villa Arson pour un vernissage. Je voulais développer des choses totalement opposées, en travaillant sur le feu et la glace. Le feu était mis en scène à travers le projet *Offre ta joue* et les fers à branding. La glace, à travers ce projet qui à l'époque s'intitulait *Le Vin des minutes*. Je ne savais pas ce qu'il pouvait se passer, c'était totalement



Laurent Moriceau, *Le Vin de point de fusion*, Buenos Aires, Alliance française, 2007

expérimental : j'avais envie de congeler du vin et de voir ce qui se passait durant la décongélation, au cours de ce repas. À l'époque, je n'avais pas encore compris que je faisais littéralement naître un vin de point de fusion, que les différents éléments constitutifs du vin ont tous des points de fusion différents et que les produits qui

13 <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau/soleil-cardiaque>

14 <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau/le-vin-de-point-de-fusion>

allaient se recomposer pendant la décongélation étaient très différents de celui qui avait été congelé. D'autre part, grâce aux *Festivités de Marie-Pierre*, la deuxième étape d'*Eva, Eva*, un vigneron m'a parlé de la fabrication de la cartagène, un apéritif alcoolisé. Le processus malmène un vin : on met un vin dans des bidons, on le place ensuite sur les toits l'été pour qu'il prenne bien le soleil et on le laisse encore sur les toits l'hiver pour qu'il prenne le froid et qu'il congèle. L'idée est de malmener un vin, exactement le contraire de ce que l'on fait habituellement, un vin étant bichonné de A jusqu'à Z. Je trouvais ça très intéressant poétiquement. Lorsque j'ai congelé ce vin, j'avais ça en tête. En tout cas, suite à cette expérience à la Villa Arson, je me suis rendu compte qu'il se passait quelque chose d'inattendu. J'ai rencontré un œnologue à Miami qui me racontait une anecdote : quand il ne pouvait pas finir certaines très bonnes bouteilles coûteuses, il les mettait au congélateur puis il les faisait décongeler entièrement pour les terminer. Lorsqu'on opère de cette façon, on récupère exactement le même produit, ça ne bouge quasiment pas. C'est vraiment pendant la décongélation qu'il y a une déstructuration, une métamorphose du produit initial, et que goûter devient intéressant.

DF : Quel vin utilisez-vous pour réaliser cette expérience du Vin de point de fusion ? Utilisez-vous toujours un vin local, en lien avec le terroir ?

LM : J'utilise un vin blanc ou rosé. Le vin rouge ne donne pas de bon résultat au niveau du goût. Généralement, pour des questions économiques et de budget, on essaye presque toujours de prendre un vin du terroir, de la localité. Mais, je le fais aussi pour une question plus intéressante, celle de confronter le vigneron ayant élaboré le vin à cette expérience. C'est ce qui s'est d'ailleurs passé à La Cuisine en 2009, où j'ai réalisé un entretien avec le vigneron qui allait proposer le vin, Philippe Romain. Prendre un vin du terroir, cela favorise la rencontre avec les producteurs.

DF : On retrouve encore une fois cette thématique de la rencontre dans votre travail, le souci de travailler avec un public ou un « invité » en particulier.

LM : *Le Vin de point de fusion*, c'est un peu hérétique comme travail. D'une certaine manière, je défais le travail d'un vigneron qui a mis tant d'application à faire des assemblages. Je désassemble son vin, d'une manière un peu aléatoire, et je l'expose devant un public qui est invité à apprécier ce désassemblage. C'est toujours très éclairant de confronter le vigneron à cette expérience parce que lui connaît très bien son vin et la manière dont il l'a fait. Il sait exactement comment il est construit, il a une connaissance de son produit.

DF : Il est vrai que cette expérience pourrait paraître quelque peu déstabilisante pour un vigneron. Comment réagissent-ils en général ?

LM : J'ai toujours eu peur des premières confrontations car je déconstruis leur travail. Néanmoins, les vignerons portent toujours un regard positif sur l'expérience, c'est un plus apporté à leur produit. Cela peut même les amener à une relecture de leur mode opératoire, dans le sens où faire un vin est un processus très précis qui se fait souvent en collaboration avec des œnologues. Je leur montre une aventure que l'on ne peut imaginer autrement que dans ce cadre. Lorsqu'un vigneron boit ce qui résulte du *Vin de point de fusion*, il a un regard très positif car les produits recomposés sont tout à fait buvables. Les différents breuvages, les différentes métamorphoses du vin qui sont issus de cette expérience ont vraiment leurs propres qualités gustatives, que les vignerons qualifieraient de « professionnelles », c'est cela qui est étonnant.

DF : Est-ce que cette confrontation pourrait les amener à effectuer des modifications dans leurs processus ?

LM : Non, je ne pense pas. Faire du vin, c'est une économie, il y a des enjeux très importants. L'expérimentation que peut se permettre un vigneron est très limitée. C'est comme un travail d'artisan, c'est-à-dire que ce sont des gens qui ont des vies très remplies, de tôt le matin à tard le soir, sans week-end. Élaborer un vin traditionnel leur prend déjà beaucoup de temps et je ne suis pas sûr qu'ils disposent de beaucoup de marge pour expérimenter.

DF : Avez-vous également confronté ce projet à l'appréciation d'un œnologue ?

LM : A Miami, j'ai confronté cette expérience à un œnologue, Chip Cassidy, qui était également professeur à l'université. Nous avons analysé les breuvages recomposés à différentes étapes de la décongélation durant une interview. J'aimerais aussi pouvoir confronter cette expérience à toute sorte de tests mais les ponts entre les disciplines ne sont pas évidents à faire.

DF : Un restaurateur vous a-t-il approché pour présenter cette expérience lors d'un repas ?

LM : Tout à l'heure, j'insistais sur le fait que la disponibilité des cuisiniers est, à ma connaissance, extrêmement limitée. Ce que je sais, c'est que *Le Vin de point de fusion* pourrait tout à fait faire partie d'un repas proposé par un restaurateur car

il existe différentes formes possibles pour cette expérience. Le vin pourrait être présent sur toute la durée du repas. On démoulerait tout d'abord un petit glaçon au début du repas. Les alcools très forts fondant très vite, on aurait un apéritif très relevé. Puis, la fonte continuerait et on verrait une évolution de ce qui est recueilli dans les verres pendant tout le repas. Si un repas dure deux heures, cela permet déjà d'apprécier plusieurs choses. Un restaurateur pourrait se le réapproprier mais, pour l'instant, ce n'est pas le cas.

DF : Quelles autres formes de présentation peut prendre Le Vin de point de fusion ?

LM : Par exemple, j'étais invité par Marc Bretillot à la *design week* qui a eu lieu à Paris en septembre 2015. J'ai proposé *Le Vin de point de fusion* pour cette exposition et, ce qu'il m'a tout de suite demandé, c'est de proposer quelque chose qui dure sur tout le temps de l'exposition. On m'a souvent posé cette contrainte. J'ai donc présenté un gros glaçon, moulé directement dans un congélateur



Laurent Moriceau, *Le Vin de point de fusion*,
Limoges, LAC & S - Lavitrine, 2013

coffre. Le dispositif de congélation faisait partie du dispositif d'exposition. Premièrement, le fait de mouler un glaçon à l'échelle d'un congélateur crée une inertie, une progression. Il va ainsi mettre beaucoup de temps à fondre et s'installe donc une grande durée. Deuxièmement, c'est très pratique, puisque le soir à la fermeture de l'exposition, on redescend le glaçon dans le congélateur, on le régénère et on continue la décongélation le lendemain. On peut ainsi faire durer l'expérience sur au moins une semaine. L'intérêt d'inclure le dispositif de congélation dans le dispositif de monstration est donc de modifier considérablement la durée de l'expérience.

DF : D'autres dispositifs mettent en avant le côté expérimental, presque scientifique, de ce projet. Vous construisez également des objets afin de faire s'écouler et de recueillir les différents recomposés. Constituent-ils une collection au même titre que les moules à merveilles ?

LM : Il y a des appareils en céramique qui ont été conçus en Argentine, par exemple. Cependant, il n'y avait pas le budget pour les rapatrier en France donc ils sont restés là-bas. Ensuite, j'ai produit des appareils en verre soufflé. Mais, par exemple, quand

on m'a invité à Miami, il n'y avait pas de budget pour transporter du matériel. Mon défi a donc été de trouver des éléments sur place qui pouvaient devenir des appareils à *Vin de point de fusion*. J'ai donc fait mon marché sur place, j'ai récolté toutes sortes d'ustensiles, de différentes formes, et je les ai transformés. Tout cela de façon très ludique, le côté expérimental me convenant tout à fait. La contrainte de devoir construire des appareils sur place avec un matériel que je ne connaissais pas me plaisait beaucoup. Mais, il est difficile de constituer une collection conséquente à cause de ces contraintes.

DF : Vous avez également présenté ces pains de vin gelés dans des seaux suspendus au plafond, les liquides gouttant dans des verres.

LM : Cette présentation au Château de Goulaine aurait pu être plus drôle que ça. Ce que j'aime bien par rapport au *Vin de point de fusion*, c'est que j'ai toujours à l'esprit les fameuses « Paroles gelées » de Rabelais, cette expérience m'évoque toujours ce passage. En l'occurrence, l'exposition avait lieu dans un château très ancien et j'avais à la fois l'envie d'évoquer des fuites d'un vieux bâtiment et d'évoquer ce texte. J'avais pensé à me suspendre avec les seaux pour rendre compte de ces deux éléments mais j'ai ensuite extrapolé mon dispositif.



Laurent Moriceau, *Le Vin de point de fusion*,
château de Goulaine, 2012

DF : Si je vous parle de cuisine moléculaire par rapport au Vin de point de fusion, qu'est-ce que cela vous inspire ?

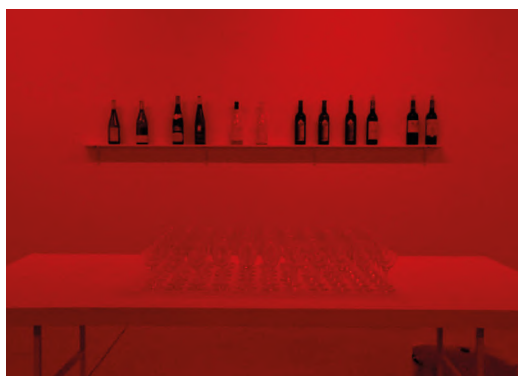
LM : L'aventure de la cuisine moléculaire est super excitante bien sûr, le travail d'Hervé This est très intéressant. Je pense que, d'une certaine manière, *Le Vin de point de fusion* a été influencé par tout ce que j'ai pu entendre ou lire, que ce soit à travers des entretiens ou dans des livres. J'ai testé cette cuisine une fois à la Biennale de Design de Saint-Étienne mais je n'ai jamais eu l'occasion d'aller dans un restaurant comme *elBulli* en Espagne, par exemple. Je n'ai presque jamais eu l'occasion de la pratiquer en tant que consommateur dans un restaurant digne de la cuisine moléculaire.

DF : Connaissez-vous l'expression d'Hervé This de cuisine « note à note », une cuisine développée non plus à partir d'aliments mais à partir de composés de ces aliments qui deviennent alors de nouveaux ingrédients pour la cuisine ? Il me semble qu'avec *Le Vin de point de fusion* vous développez un travail analogue, dans le sens où vous isolez des composés, même de manière éphémère, par la congélation puis décongélation.

LM : Les composés sont en effet isolés successivement. Je suis très curieux de cette approche.

DF : Vous avez également présenté une dégustation de vin sous lumière inactinique¹⁵. Que permet ce type d'expérience ?

LM : Lors de l'exposition « 30/10 » en 2013¹⁶, j'avais présenté *Le Vin de point de fusion* sous un éclairage traditionnel. Ce qui était présenté sous lumière inactinique dans une autre pièce, c'était simplement une dégustation de vin mise en scène sous cette lumière rouge du laboratoire photographique, organisée comme le buffet d'un vernissage qui deviendrait autre chose. Je pense que c'est une expérience intéressante en ce qui



Laurent Moriceau, dégustation sous lumière inactinique lors de l'exposition « 30/10 », Limoges, LAC & S - Lavitrine, 2013

concerne la découverte du sens du goût. En modifiant le sens de la vue, on arrive à une autre appréhension du sens du goût qui est, avant tout, prédéterminé par celui de la vue. Le vin blanc devient transparent, le vin rouge devient ocre sombre. Il y eut de nombreux repas en lumière inactinique avant cette expérience, notamment au FRAC Pays-de-la-Loire. Je regrette de ne pas avoir fait d'images, je voulais ne m'appuyer que sur les témoignages des participants après le repas. C'était l'idée qu'une œuvre soit virale, qu'elle se diffuse par son récit, par un bouche-à-oreille, et non par des images. Mais, *a posteriori*, c'était un mauvais postulat.

15 <http://medias.reseaux-artistes.fr/ea4bb6d4-b2c7-ec09-55e1b5bca855ce84/docs/3d920967-2590-a75b-bcf878e18bb219eb.pdf>

16 <http://medias.reseaux-artistes.fr/ea4bb6d4-b2c7-ec09-55e1b5bca855ce84/docs/3d920967-2590-a75b-bcf878e18bb219eb.pdf>

DF : *Comme nous l'avons remarqué avec Do you moules à merveilles ?, le projet des Perméables ou encore Offre ta joue, il y a énormément de rapports entre vos différents travaux. D'autres parallèles sont-ils à faire entre vos travaux sur le culinaire et d'autres pièces ?*

LM : *Le Vin de point de fusion* a beaucoup de rapport avec *l'Anniversaire des anniversaires*, par exemple. Dans l'un, il y a la jouissance par la contraction du temps et, dans l'autre, la jouissance par la dilatation du temps. Autre exemple, *Found and lost* a un lien évident avec une pièce intitulée *Found and lost* que j'avais présenté à Albi en 2013¹⁷. Il s'agissait de réaliser un tapis de paillettes avec l'idée que, quand les spectateurs marchaient dessus, ils les disséminaient dans l'espace voire même jusqu'à chez eux.



Laurent Moriceau, *Found and Lost #4*, Albi, Centre d'art LE LAIT, 2013

DF : *Votre dernier projet, datant de novembre 2015, s'intitule Cheeses Band¹⁸. De quoi s'agit-il ?*

LM : J'ai travaillé avec la fondation Facim, en partenariat avec la coopérative laitière de Haute-Maurienne, en Savoie, près de la frontière italienne. À titre personnel, j'aime être en Savoie car c'est un pays de fromage, j'adore ça, et notamment le fait que ce soit un produit du paysage, du terroir, tout comme le vin. C'est la deuxième fois que je travaille avec une coopérative laitière : en 2014, j'avais travaillé avec celle de Beaufort autour de la question du vocabulaire du fromage. En l'occurrence, le projet de 2015 tente le passage très improbable entre les univers sensoriels, visuels, olfactifs et sonores. C'est la rencontre de choses complètement différentes mais le côté gustatif ne sera pas très présent. L'idée première était de créer des espaces musicaux avec plusieurs types de fromages : à la coopérative laitière de Lanslebourg, ils produisent du Bleu de Bonneval, des fromages de chèvre, du Beaufort, entre autres. Ce sont des fromages de natures, de formes et de tailles très diverses. Lors de mes voyages, j'ai rencontré, un peu par hasard, un musée à Modane en Savoie,

17 <http://medias.reseaux-artistes.fr/ea4bb6d4-b2c7-ec09-55e1b5bca855ce84/docs/2bf1cc87-e26e-227e-e3d432d5fa836063.pdf>

18 <https://vimeo.com/175663380>

un musée sur les pianos mécaniques. Un piano mécanique, comme une boîte à musique, est composé d'un cylindre mis en rotation, équipé de picots qui vont venir frotter des lamelles et produire du son. L'idée était donc de mettre en



Laurent Moriceau, *Cheeses Band*, Lanslebourg-Mont-Cenis, Espace Baroque Maurienne, 2015-2016

rotation sept fromages différents qui étaient entourés d'un dispositif d'objets, de corps sonores très divers. Cela a donné lieu à un concert le 21 novembre 2015, à l'Espace Baroque de Lanslebourg-Mont-Cenis, qui consistait en la production de ces sons répétitifs.

Questions complémentaires

DF : Comment situeriez-vous votre travail par rapport aux différentes tendances qui se sont développées à partir de l'aliment ou de la cuisine au XXème siècle, la Cuisine futuriste et le Eat Art, en particulier ?

LM : Daniel Spoerri a fait un travail de défrichage énorme en ce qui concerne la création d'œuvres à partir d'aliments, la relecture de plats, la mise en place de dispositifs culinaires et de diffusion, notamment à travers son restaurant. J'ai participé à un vernissage d'une exposition de Daniel Spoerri à Chinon en 2015 et je sais aussi que c'est un très grand collectionneur de livres de cuisine. J'aimerais vraiment avoir une bourse pour aller travailler chez lui à partir de ses livres. C'est un précurseur absolument incontournable. Concernant la Cuisine futuriste, je sais que certains cuisiniers et artistes y font référence. Je trouve cela intéressant mais je ne me suis pas penché davantage sur la question.

DF : Comme nous l'avons évoqué, vos œuvres semblent, pour la plupart, mettre en avant la question de la relation et de la diffusion via des invitations ou des approches synesthésiques. Quel est votre sentiment quant à cette question de l'esthétique relationnelle, théorisée par Nicolas Bourriaud dans les années 90 ?

LM : J'ai fait partie, sur l'invitation de Nicolas Bourriaud, d'une exposition sur le

sujet au San Francisco Art Institute, en 2002. Celle-ci s'appelait « Touch » et elle cherchait à faire un état des lieux de l'esthétique relationnelle. À cette occasion, j'avais présenté une pièce intitulée *I Just call to say i love you*¹⁹. Il s'agissait de cartes de format téléphonique sur lesquelles, au recto, on voyait des cabines téléphoniques de pays très différents et, au verso, le numéro d'appel de la cabine. Ces



Laurent Moriceau, *I Just call to say i love you*, San Francisco Art Institute, 2002

cartes étaient disposées en petits tas sur une table et les spectateurs étaient invités à prendre une carte et à tenter l'expérience d'appeler les cabines. Personnellement, je ne me réclame pas de cette tendance ou, en tout cas, je n'utilise jamais cette expression pour qualifier mon travail. Il y a donc un paradoxe : selon Nicolas Bourriaud, il semble que je suis assimilable à l'esthétique relationnelle mais je ne m'y reconnais pas. Il me semble que si une œuvre est de l'ordre de l'esthétique relationnelle, dans beaucoup de textes que j'ai pu lire, on se contente simplement d'invoquer ce qualificatif. Je pense que si une œuvre est relationnelle, il faudrait développer et chercher à savoir pourquoi elle l'est. Je dis ça parce que, pour un public non spécialisé, et parfois même pour le spécialisé, il est très facile d'entendre ce glissement d'« esthétique relationnelle » vers « œuvre participative ». Pour moi, « œuvre participative » appartient au vocabulaire socio-culturel et, si l'on commence à utiliser des termes de cet ordre, cela peut très vite se faire au détriment du travail. C'est peut-être aussi la faiblesse de toutes les œuvres réalisées avec le culinaire. On pourrait se contenter d'un regard qui les qualifierait d'« œuvres participatives ». Je trouve aussi qu'on les invoque beaucoup trop souvent en disant qu'elles sont une relecture du dispositif du buffet de vernissage, de façon négligée en sous entendant un manque d'intention, comme si tout ce qui était œuvre culinaire faisait partie d'une périphérie, sans être considérée comme un travail à part entière. Bien évidemment, ce n'est jamais dit ni écrit. Il y a vraiment quelque chose à revaloriser pour les artistes qui travaillent à partir de la cuisine, à revaloriser ce travail par rapport au sens artistique. On les inclut trop souvent comme préambule sympathique à une exposition, sans voir toute la dimension artistique de ce qui est proposé. Il faut se méfier de l'expression « esthétique relationnelle » parce que ça glisse très vite dans l'esprit des gens à « œuvres participatives » et, à ce moment-là, on se retrouve dans

19 <http://www.reseaux-artistes.fr/dossiers/laurent-moriceau/i-just-called-to-say-i-love-you>

le « grand tout » sans cadre, sympathique, sans précision ni argument, dans le cadre du divertissement simple et ludique.

DF : Vos différents projets mettent en scène des formes de convivialité dans des espaces incongrus, qui ne peuvent se concevoir que dans le cadre d'une proposition artistique. Dans un texte de 2002, Jean-François Taddei, ancien directeur du FRAC Pays-de-la-Loire, aborde la notion d'« espace intermédiaire » pour situer votre travail. La même année, le critique d'art américain Hal Foster évoquait également cette notion dans la dernière partie de son essai Design et Crime quant à des travaux juxtaposant « des marques d'espaces différents ».

LM : Le texte de Jean-François Taddei fait un tour d'horizon sur ma production à ce moment-là, en 2002. J'aime bien cette idée d'« espace intermédiaire ». Le fait qu'il existe une perméabilité, des échanges entre les domaines, notamment entre ceux de l'art, de la cuisine, de la science et du design, cela me parle beaucoup.

DF : Pour conclure, l'expression de « cuisine plasticienne » vous évoque-t-elle un sentiment particulier ?

LM : Oui. Pour établir une analogie, on a parlé en d'autres termes de « photographie plasticienne ».

Texte 2 / Discussions avec Ines Lechleitner

Le texte qui suit est un compte rendu, organisé par projet, de deux discussions téléphoniques avec l'artiste Ines Lechleitner les 28 septembre et 16 novembre 2018. J'ai rencontré le travail d'Ines Lechleitner à travers le catalogue de l'exposition « Convivio - ou la plastique culinaire » qui eut lieu du 2 avril au 2 juillet 2011 au Centre d'art contemporain Micro Onde à Vélizy-Villacoublay. Avant ces deux entretiens, nous avons discuté une autre fois par téléphone en 2016, sans enregistrement. L'artiste tient un site web personnel sur lequel elle met à jour son travail²⁰.

Questions préliminaires

David Faltot : Quelle est ta formation en tant qu'artiste ?

Ines Lechleitner : Juste après le bac, j'ai fait des études pendant trois mois à l'école d'art de San Francisco, en 1997. Puis, j'ai obtenu en 2003 un DNSAP des Beaux-Arts de Paris. Et, en 2007-2008, j'ai étudié pendant deux ans à la Jan Van Eyck Academie à Maastricht, grâce à une bourse. En dehors de ça, je suis *copywriter* depuis un an, un travail alimentaire.

DF : Tu n'as pas de formation professionnelle de cuisinière, il me semble ?

IL : C'est venu naturellement, je n'ai pas de formation de cuisinière. Je suis allée deux fois dans des restaurants que j'adore et j'ai cuisiné avec les cuisinières pendant deux ou trois jours. J'ai regardé comment elles faisaient et je les ai assistées. J'avais envie de travailler pour quelqu'un et d'apprendre des choses en les faisant. La plupart des choses que j'ai faites étaient réussies. Juste après les Beaux-Arts de Paris, j'ai commencé à travailler assez intensément comme cuisinière pour gagner ma vie. Ça m'a donné une vraie santé d'avoir ce rapport direct, cette relation avec les gens et les choses. Je pense que c'est ça que j'aime aussi avec la nourriture : on peut rendre des gens très heureux et ça se voit immédiatement. Ils la perçoivent avec tout leur corps, ils la transmettent. Je sens ce rapport très direct à la perception et à la consommation. J'ai vraiment l'impression que ça m'a aidé à rester saine de cuisiner autant, à une époque où j'étais très troublée, où je ne savais pas où aller, comment continuer, comment commencer après les Beaux-Arts.

20 <http://ineslechleitner.com/>

DF : Ton rapport à la cuisine au quotidien est-il expérimental ou traditionnel ?

IL : Plutôt expérimental mais j'aime aussi les choses traditionnelles, inviter des esprits du passé ou des lieux différents dans ma cuisine. Par exemple, au boulot, tous les jeudis, quelqu'un cuisine pour tout le monde, c'est souvent moi. Cette fois, j'y suis allée avec l'idée de faire quelque chose mais j'ai senti que ce n'était pas ça. J'ai vu les ingrédients à disposition. C'était le début de l'hiver, il nous fallait du romarin, ci ou ça. Ça avait un côté presque médicinal, on se demandait ce qu'il fallait comme ingrédient, comme ajout, pour que tout le monde se sente mieux après. L'idée était de fortifier les gens présents et faire rentrer l'automne dans le système immunitaire de chacun. J'ai fait une soupe d'automne, vraiment très bonne, tout le monde était heureux d'en manger. Pour moi, la cuisine a un côté un peu magique, un peu sorcellerie. Je ne suis pas gourmet, la grande cuisine m'ennuie un peu. Ça peut me faire plaisir, c'est intéressant, mais je ne passe pas trop de temps à en faire. Mais, j'aimerais bien faire l'expérience de rencontrer des gens qui réfléchissent et travaillent là-dessus. Pour moi, la cuisine est plus dans le faire que dans la réflexion. Plus dans l'improvisation.

DF : Comment en es-tu arrivé à travailler avec la cuisine lorsque tu étais aux Beaux-Arts ? As-tu commencé par approcher des objets alimentaires sans pour autant faire intervenir de la cuisine ?

IL : En fait, quand je suis rentrée aux Beaux-Arts, j'avais déjà des éléments liés à l'alimentation dans mon portfolio et qui étaient très influencés par les actionnistes. À San Francisco, j'ai fait un autoportrait en terre. Je me suis rasée la tête pour faire un autoportrait et j'en ai fait une copie en cire. Puis, j'en ai fait des masques en plastique. C'était un travail sur les techniques de base de la sculpture, afin de créer des négatifs et des positifs de cette manière. J'ai rempli le masque avec de la *jelly*. Enfin, j'ai mangé ce visage lors d'une sorte de performance que j'ai photographiée. C'était juste pour faire un petit livret. Se raser, faire la sculpture et manger le visage. C'est un des éléments avec lequel je suis rentrée aux Beaux-Arts de Paris.

Ensuite, la première année, j'ai pas mal expérimenté à partir d'odeurs. Après un an, j'ai fait ma première performance. Je ne pensais pas faire une performance au départ, je pensais à une projection. Ça s'appelait *Fleur de Mai*. J'avais travaillé dans un jardin assez magnifique en Normandie, à Étretat, où j'avais photographié et filmé, en mai. J'avais filmé en Super 8 des mouvements de plantes, des trucs assez minimalistes, des mouvements très légers. Puis, je suis rentrée et j'ai vu un

restaurant dans le 13e arrondissement de Paris qui s'appelait « Fleur de Mai », j'ai trouvé ça drôle. Je m'y suis rendue et j'ai été surprise par l'odeur car elle n'avait évidemment rien à voir. Elle était très forte, vraiment différente des restaurants vietnamiens ou chinois que je connaissais. Des odeurs très particulières. J'ai donc décidé d'essayer de lier ces odeurs à ces matériaux filmiques. Pendant que je montais le film, je mettais également au point une soupe à odeurs. Elle n'était pas faite pour être mangée mais juste pour produire des odeurs. Pendant les portes ouvertes des Beaux-Arts, j'ai cuisiné cette soupe pendant quelques heures, dans un atelier des Beaux-Arts transformé en pièce noire. Il y avait une énorme vapeur et cette odeur très forte. Les gens se sont assis pour regarder le film. Au départ, je voulais juste projeter le film et faire la soupe. C'était une expérience : est-ce que les gens allaient lier cette odeur aux images, à ces questions de mémoire, de souvenirs, etc. ? Je me suis ensuite rendu compte que la soupe faisait un bruit très étrange mais intéressant. En fait, il y avait des objets dedans, des objets en bois, plein de choses. Ça ne sonnait pas comme une soupe. J'ai donc décidé spontanément, une fois que tout le monde était assis, d'intervenir. C'était ma première performance : je suis allé devant et j'ai commencé à improviser avec les sons de la soupe. C'était assez magique. Je me souviendrai toujours de cette attention et de cette tension que j'ai ressentie quand je l'ai fait, c'était très impressionnant. Ensuite, j'ai projeté le film et il restait la vapeur dégagée par la soupe. Certains m'ont dit, des années plus tard, que quand ils voient telle ou telle fleur, ils ont l'odeur dans le nez. Pour certains spectateurs, ça a vraiment marché en tant qu'expérience d'association, un peu étrange puisqu'elle partait d'un jeu de mot. J'avais aussi pris les cartes de visite du restaurant « Fleur de Mai » et les ai bricolées afin de créer le carton d'invitation de la performance. Ce restaurant m'a surtout servi comme source d'inspiration pour les odeurs à utiliser afin de créer la soupe. Le seul problème était que les gens voulaient vraiment manger la soupe à la fin. Certains ont vraiment insisté, je leur ai dit qu'elle n'était pas faite pour manger car je ne l'avais pas goûtée. Finalement, j'ai servi la soupe à trois ou quatre personnes courageuses mais c'était vraiment dégueulasse. J'ai ensuite regretté de ne pas avoir été plus stricte, je n'aurais pas dû le faire. Elle n'était vraiment pas faite pour cet usage.

Je suis ensuite rentrée dans des années de photographie très intense. Puis, j'ai continué en travaillant le son, le dessin. J'ai développé un projet sur des baleines, au Canada, et un autre sur les singes. La première pièce où réapparaît la nourriture, c'est dans *Pièce de Cinéma*²¹, en 2004, juste après les Beaux-Arts de Paris. C'était un

21 <http://ineslechleitner.com/works/pièce-de-cinema.html>

projet très intense, j'ai accompagné une jeune femme en situation de handicap mental, Isabelle Oglivie, dans son projet de film. C'est devenu un livre sonore qui est un portrait de notre collaboration. Il y a beaucoup sur la bouffe dans ce livre. En fait, cette femme est partie de trois jeux de mots sur les aliments à partir desquels elle a fait des dessins, puis des dessins animés. On a aussi joué ces jeux



Ines Lechleitner, *Pièce de Cinéma*, détail : double-page du chapitre 8, 2006.

de mots de manière un peu plus complexe. Par exemple, il y a toute une scène pour laquelle on a loué un costume de religieuse pour jouer la religieuse, en lien avec la religieuse comme pâtisserie. On a aussi joué sur l'éclair dans le ciel et l'éclair au chocolat, le magnum comme arme et comme glace. En fait, trois pâtisseries étaient la base de ce livre. Il date de 2006. Avec ce livre, je suis rentré à la Jan Van Eyck Academie à Maastricht avec une bourse pour deux ans. Pendant la première année, j'ai produit *Pièce de Cinéma* et, à la fin de la deuxième année, j'ai publié *Puzzle Box*²², un projet autour des singes. L'idée, dans ces années, était de s'intéresser à l'espace du livre.

Le projet *Sense Correspondence*²³

> *Un Fruit pour la main droite*²⁴, 2011

DF : Un Fruit pour la main droite est la première performance lors de laquelle tu te mets en scène en train en cuisiner. J'aimerais que l'on discute du déroulé de cette performance et de la mise en scène de la recette.

*IL : En fait, *Un fruit pour la main droite* est la première performance où il y avait vraiment à manger à la fin. Le résultat était mangé, la conclusion de la performance était de déguster les *marillenknödel*. Ce sont des beignets fourrés avec un abricot entier, panés puis frits.*

22 <http://ineslechleitner.com/works/puzzle-box.html>

23 <http://ineslechleitner.com/works/sense-correspondence.html>

24 <http://ineslechleitner.com/works/1-abricot.html>



Ines Lechleitner, *Un Fruit pour la main droite*, partie 3, performance avec Élodie Boutry, 5 mai 2011



Ines Lechleitner, *Un Fruit pour la main droite*, vue de l'espace dédié au projet, 2011

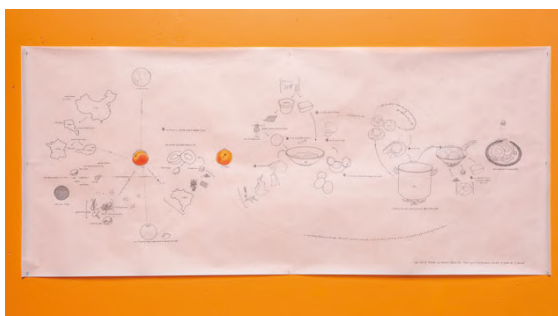
DF : Qu'elle est l'origine de cette recette ?

IL : C'est une recette traditionnelle bohémienne, d'origine tchèque/autrichienne, d'une région où je suis originaire. Ce projet était la préface de *Sense Correspondence*, sur lequel j'ai travaillé plusieurs années. En fait, j'invitais des artistes, des écrivains, des scientifiques à m'envoyer une transcription ou une traduction d'une expérience sensorielle, d'un médium à un autre. Ça pouvait être le son d'une image, décrire une odeur, quelque chose de cet ordre, pas la description de la chose en elle-même mais déjà une étape plus loin. Puis, j'ai été invitée pour l'exposition « Convivio » par Sophie Auger du centre Micro Onde à Vélizy, le commissariat était aussi assuré par Fabien Vallos. C'était intéressant car ce dernier avait du mal avec la recette des *marillenknoedel* au départ, il avait un peu peur, il était sceptique. Finalement, il s'est jeté sur les beignets et a vraiment adoré, il en a mangé une demi-douzaine, quelque chose comme ça. Il ne s'arrêtait plus, c'était très beau à voir. Il y avait une sorte de conférence au milieu de la performance, les gens sont partis puis revenus et ils ont mangé les beignets.

DF : Cette exposition « Convivio » avait pour point de départ « La plastique culinaire ».

IL : Il y a de tout sous cette expression, on peut aller dans énormément de directions différentes, c'est un sujet très général et vaste. Pour revenir à *Un Fruit pour la main droite*, le point de départ était une lettre écrite à pas mal de gens. Je l'ai envoyée à Francis Ponge et il m'a répondu avec le poème *L'abricot*, ce qui est évidemment une fiction puisqu'il était déjà mort depuis vingt ans. Voilà l'histoire. J'ai ensuite fait une vidéo qui met en scène le fruit l'abricot, un poème et un parfum, le premier que j'ai

créé. Il s'appelait « L'abricot », un parfum d'abricot. Je l'ai créé avec un parfumeur viennois, Yogesh Kumar, avec lequel j'ai ensuite collaboré pour le projet *Imagine Two Rivers*²⁵. C'est un parfumeur indien de Delhi qui vit aujourd'hui à Vienne. Dans la boîte noire où était diffusée la vidéo, le son était très central et l'odeur « L'abricot » envahissait l'espace. À côté, il y avait un espace ouvert peint couleur abricot, pas la nuance abricot qui ne m'intéresse pas du tout, mais la couleur naturelle de la chair mûre du fruit, un orange très vif. Sur ce mur était accroché un dessin sur lequel j'avais tracé le lien entre le fruit, des morceaux du poème et les ingrédients afin de montrer que c'est le poème qui m'a amené aux ingrédients du plat. Le dessin représente l'histoire du plat à travers le poème.



Ines Lechleitner, *Un Fruit pour la main droite*, partie 2, dessin et peinture murale, 2011

DF : Des dessins de contours de pays y figurent : tu retraces aussi l'histoire de la provenance du fruit ?

IL : Oui, et aussi les façons dont Ponge décrit la surface de l'abricot, à quoi mènent ces différents aspects de l'abricot. De son histoire comme aliment à travers le poème, j'en suis arrivé à ce plat qui est un des plats préférés de mon enfance, ce qui est important pour moi.

DF : Tu mets donc en scène cette question de la mémoire, du souvenir d'un plat d'enfance, à travers une performance.

IL : En fait, j'ai compris que je savais cuisiner par la réalisation de plats traditionnels. Quand j'étais à San Francisco, à 18 ans, je n'avais jamais appris à cuisiner à la maison. Je me suis souvenue des plats qui me manquaient et j'ai commencé à aimer cuisiner sans rechercher des recettes. Je m'y suis mise, tout simplement, je les ai cuisinés et c'était très bon. En fait, je me suis rendu compte que je pouvais m'imaginer quelque chose sans recette, que je pouvais cuisiner et rendre des plats très bons de mémoire. J'ai un don naturel pour la cuisine. C'est comme ça que j'ai découvert que j'étais cuisinière et j'ai commencé à en apprendre plus sur la cuisine.

25 <http://ineslechleitner.com/works/imagine-two-rivers.html>

DF : Est-ce que l'on vit de ce type de performances mettant en scène, en partie, l'acte de cuisiner ?

IL : Pour vivre des performances, c'est un drôle de truc. Par exemple, au centre Micro Onde, c'était la première fois que je faisais une performance dans un contexte institutionnel. C'était assez troublant car la pièce, le parfum, l'installation, etc., m'ont pris beaucoup de temps et de réflexion. C'était beaucoup de travail mais finalement ça ne valait rien. Il n'y avait pas d'honoraire d'artiste, ils ont juste couvert les dépenses, les coûts de production. Pour les performances suivantes, il a été clair que je devais gagner un *honorarium*, ça rentre dans une logique de spectacle, même dans un lieu où il y a peu de fonds. Ça ne veut pas dire que ce sont des sommes énormes. Au début, je trouvais ça complètement pervers de passer deux mois à travailler sur une pièce, pour produire une performance de cinq minutes et être payée uniquement pour ça. Pour moi, c'est une chose importante à prendre en considération : les performances sont toujours liées au processus de travail, ça a toujours été un moyen de traduire les processus à côté, en marge des œuvres exposées. Ça rajoute quelque chose qui me manque quand les choses sont finies, quand l'objet est fixé sur le mur, muet. Pour moi, montrer le processus anime les œuvres.

DF : Comme un moment de dialogue, de synthèse ?

IL : Oui, de dialogue, d'échange, de synthèse. Tu peux mettre les choses en lien, tisser des liens, entre les gens, entre les choses, entre les sens, ça marche pour presque tout. Ça a toujours été très central pour moi.

> *Under Water Food Signs*²⁶, 2012

DF : On peut parler du projet Under Water Food Signs qui se situe dans la continuité d'Un Fruit pour la main droite. Le principe semble très similaire.

IL : Oui, c'est la continuation de ce projet, l'année suivante, en 2012. J'avais ma première exposition personnelle dans une galerie qui a malheureusement fermé aujourd'hui. Là, il y avait différentes œuvres et la performance consistait vraiment à tisser des liens entre les sons de baleines et la forme des *mohnnudeln*. L'idée était de faire des petites baleines sonores, en pâte de pomme de terre. Le son provenait du

26 <http://ineslechleitner.com/works/under-water-food-signs.html>

cachalot. J'étais en plein dans le projet *Sense Correspondence*. Une des contributions était celle d'un chercheur qui travaillait sur les baleines que j'ai rencontré au Canada en 2002. Il m'a envoyé un enregistrement de cachalot et sa thèse. Il écrivait sur les systèmes de communication chez les cachalots. Pour moi, j'ai toujours beaucoup aimé ce dialogue et ce diagramme d'analyse de différents « clics ». Chaque cachalot a un « clic » particulier, comme une signature. C'est vraiment un « clic », c'est différent des baleines bleues ou des baleines à bosses qui chantent, un peu comme du morse, un système de « clics » et de rythme. L'artiste que j'ai invité pour faire la performance avec moi, Klara Hobza, est une spécialiste du morse. Elle a fait des projets sur le système morse et elle venait d'en commencer un qui consistait à nager sous toutes les rivières d'Europe jusqu'à la mer noire. C'était ma partenaire pour ce projet sur les baleines. Il y avait aussi l'objet *Whale Potatø*, cet objet en papier mâché qu'elle portait durant la performance. La première partie consistait à jouer le son et Klara appliquait des points noirs sur le mur, suivant le rythme des « clics ». C'est plus ou moins devenu un dessin, ce diagramme que Luke Rendell m'avait envoyé. En même temps je formais ces mini-baleines en pomme de terre, au rythme de l'enregistrement. Je les cuisais puis je les enroulais dans la pâte. Les points sur le mur devenaient le pavot sur les baleines que les gens mangeaient à la fin.



Ines Lechleitner, *Under Water Food Signs*, performance avec Klara Hobza, 13 avril 2012



Ines Lechleitner, *Under Water Food Signs*, performance avec Klara Hobza, détail : dressage des *mohnnudeln*, 13 avril 2012

Cette exposition-performance était donc composée d'un mélange des choses qui m'avaient été envoyées et de ce premier objet en papier mâché, le *Whale Potatø*. Cet objet est devenu assez présent, il joue souvent un rôle dans mes projets. Il se situe entre la nourriture et les baleines, ça me plaît car j'adore les baleines, elles reviennent toujours dans mon travail.

DF : Cette recette est-elle aussi une recette de ton enfance ?

IL : C'est aussi une recette traditionnelle bohémienne, les *mohnnudeln*, sortes de quenelles de pomme de terre pochées puis poêlées dans du beurre et du pavot. C'est un plat de mon enfance. C'est vraiment le chapitre 2 d'*Un Fruit pour la main droite* puisque ça fonctionne d'une manière assez similaire. Il y a l'application des pois, le son et des éléments qui sont reproduits visuellement. Les



Ines Lechleitner, *Whale Potatoe*, papier mâché, 2012

deux projets sont liés mais vécus très différemment. Il y avait aussi une partie de lecture, Klara a lu un texte sur la communication des baleines, extrait de la thèse de Luke Rendell. C'est un peu plus scientifique, alors qu'*Un Fruit pour la main droite* a un côté plus poétique.

DF : Ces deux travaux font donc partie du projet Sense Correspondence. C'est un projet que tu sembles avoir arrêté aujourd'hui ?

IL : Oui, je crois. Après ces deux performances, il y a eu aussi *Activations*. La dernière œuvre que j'ai faite en lien avec le projet *Sense Correspondence* s'appelait *Cooking Through a Collection*, puis sa version performance *Eat the film* !.

> *Activations*²⁷, 2012 et *Cooking Through a Collection*²⁸, 2015

DF : Dans l'ouvrage monographique dédié à ton travail, The Imagines²⁹, la critique Chantal Pontbriand pose la question de l'« inter-action ». Elle dit que c'est une action qui se situe entre « soi-même et les autres ». On n'est pas dans la participation mais plutôt dans l'« inter-action » dans ton travail. Elle fait référence à la vidéo Activations. On te voit manipuler des objets reçus de différents contributeurs, des dessins, des sons, par exemple, et tu les associes ensemble. Cette construction, tu l'as aussi utilisée dans Cooking Through a Collection par la suite. Où se situent ces deux vidéos dans le projet Sense Correspondence ?

27 <http://ineslechleitner.com/works/activations.html>

28 <http://www.p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e.org/?p=3014>

29 <http://ineslechleitner.com/works/the-imagines-book.html>

IL : *Un Fruit pour la main droite* était l'introduction de *Sense Correspondence*. Et *Activations* était la première grande partie, en fait. L'idée était de prendre des gestes de la cuisine plutôt que de la faire. Je crois que cette vidéo *Activations* m'a ouvert l'appétit (rire), c'est pour ça que j'ai fait *Cooking Through a Collection* quelques années plus tard. J'avais l'impression que c'était comme développer des recettes mais je ne l'avais pas vraiment fait. C'est pour ça que je suis revenue sur cette idée, en me posant la question : qu'est-ce que ça donnerait si ça devenait des recettes ?



Ines Lechleitner, *Activations*, capture d'écran, vidéo, 13 min 20 s, 2012



Ines Lechleitner, *Cooking Through a Collection*, capture d'écran, vidéo, 14 min 34 s, 2015

DF : *Tu te mets en scène en train de montrer des gestes de cuisine, dans tes performances également. Paradoxalement, il me semble que ça ne t'intéresse pas du tout de voir les gens en train de cuisiner.*

IL : Je crois que ça a un peu changé. En fait, ce n'est pas l'acte de cuisiner qui m'intéresse particulièrement mais plutôt les histoires qui permettent de savoir comment les gens en arrivent aux ingrédients, aussi bien chez les grands chefs que dans des pratiques plus expérimentales. Le résultat, savoir ce qu'ils ont mis dans le plat, ça m'intéresse peu. Le processus derrière, ça m'intéresse davantage.

DF : *Tu utilises l'aliment, à travers différents gestes qui font penser, évoquent la cuisine sans la montrer directement. Dans le troisième point de la vidéo Activations, par exemple, tu fais un pliage avec du papier cuisson pour représenter une sorte d'escalope. Ce pliage semble adapté d'une recette traditionnelle au départ. En découpant ce papier, tu rapproches la cuisine de l'origami, sans pour autant faire-la-cuisine. On comprend le lien à la cuisine quand on voit que tu utilises ensuite l'attendrisseur à viande. C'est comme un acte de cuisine sous-entendu, sans ingrédient.*

IL : Je suis partie de ces éléments et j'ai ensuite essayé de tisser des liens pour en

faire autre chose. L'idée était de créer un geste en tissant des liens, ce qui est un peu l'activité principale dans ma pratique. Au départ, le dessin vient d'une amie cinéaste viennoise, Alina Viola Tas. Elle m'a envoyée une sorte d'abstraction issue d'une recette de cuisine, ce dessin d'un pliage de pâte issu d'un livre. Une autre amie viennoise, Anna Soucek, qui travaille pour la radio, m'a envoyé un enregistrement du *schnitzelklopfen* [« escalope », en français]. C'est l'enregistrement du son produit quand tu utilises l'attendrisseur sur la viande. Ce n'est pas toujours évident d'entendre qu'il s'agit de viande. Puisque que c'est assez rythmique et très fort, on perd un peu le délicat de la matière, de l'information sur la matière. Ce qui est intéressant, c'est que ça m'a vraiment donné envie de faire des objets en papier. J'ai très certainement continué à faire des objets en papier mâché grâce à ça ainsi qu'à vraiment faire la cuisine après cette expérience-là.

DF : On peut en profiter pour évoquer la technique du papier mâché. Il y a quelque chose qui est de l'ordre de la préparation culinaire, de la cuisine. Pourrais-tu m'expliquer ce rapport et cette technique ?



Ines Lechleitner, *Silver Back*, photographie, 2012



Ines Lechleitner, *Back Rock*, papier mâché, 2012

IL : Il y a deux principes de base. Le premier, faire la pâte, c'est vraiment de la cuisine. Il faut que tu dessines la forme avant, tu ne peux pas faire des formes avec. Le papier est mélangé à la pâte puis est utilisé pour couvrir. J'ai travaillé la pâte, fait des couches de petits morceaux de papier que j'ai collés et superposés sur la structure. Il faut faire ça en plusieurs couches, tu laisses sécher très longtemps entre et puis tu reviens dessus. Le principe du papier mâché en général, c'est quelque chose de semblable à une peau que tu mets sur quelque chose d'autre qui prend la forme de l'objet. C'est très différent de faire quelque chose avec du bois ou

n'importe quel autre élément avec lequel tu travailles directement la matière. En fait, ma première sculpture en papier mâché s'appelle *Back Rock* réalisée à partir de la photographie d'un singe de dos, *Silver Back*³⁰. J'avais fait la forme, appliqué la pâte, ça représentait des mois de travail. C'est la longue question du sculptural. Ensuite, le deuxième principe que j'ai développé, c'était de partir de formes du corps, de faire des empreintes de plâtre pour ensuite travailler dans ces formes avec la matière du papier mâché. Parfois, les couches à l'extérieur sont composées de photographies ou de papier peint, ça dépend. Pour moi, ces sculptures se situent entre la photographie et la cuisine, elles tissent un lien entre les deux pratiques.

DF : Je me pose une question par rapport à la lettre d'invitation que tu envoies afin de recevoir les contributions qui t'ont permises de développer les différentes étapes de Sense Correspondence. S'agit-il toujours de la même lettre ou est-elle personnalisée en fonction de ce que tu souhaites recevoir ?

*IL : C'est légèrement personnalisé mais la partie principale, correspondant à la requête, est toujours la même. Je change toujours l'introduction mais je n'ai jamais demandé de choses précises pour *Activations*. Pour *Cooking Through a Collection*, il y a quelques artistes qui n'ont pas répondu, qui voulaient participer mais qui ont fini par ne pas le faire. C'est le cas d'Elin Jakobsdottir, par exemple : ça m'aurait intéressé qu'il m'envoie quelque chose pour faire la cuisine mais j'ai utilisé ce qu'il m'avait envoyé auparavant. Alors, j'ai demandé des choses un peu plus précises à deux ou trois artistes pour *Cooking Through a Collection*. J'ai pris des choses de la collection que j'avais déjà et j'ai reposé la question un peu plus directement à quelques artistes qui m'ont ensuite envoyé des choses. Par exemple, Luise Kubelka m'a envoyé un dessin pour *Sense Correspondence*. Il était dans la première version d'*Activations*, appelée *First Activations*, version longue que j'ai montrée dans un *project space* à Vienne. *Activations* est la version condensée, en fait. Il n'y avait plus ce dessin dans la version courte. Au départ, je voulais répondre à tout le monde, j'avais essayé d'utiliser tout ou presque tout. J'ai envoyé ces choses aux participants. C'était aussi un peu ça le but, leur répondre. C'était un dialogue, il ne s'agissait pas seulement de recevoir des choses. Une fois que c'était fait, j'ai questionné ce qui m'intéressait vraiment pour la vidéo afin que le concept tienne le coup, que tout marche ensemble. Alors, j'ai retravaillé les éléments et j'ai choisi les choses qui m'intéressaient en fin de compte. J'ai redemandé une contribution à Luise Kubelka avant de faire *Cooking Through a Collection*. Il y a une direction*

30 <http://ineslechleitner.com/works/silver-back-rock.html>

dans ses dessins que j'aime beaucoup. Je lui ai posé des questions un peu plus directes, en lui disant que j'allais les utiliser pour cuisiner et lui ai demandé si elle pouvait m'envoyer quelques dessins comme exemples. Ensuite, j'ai fait mon choix. Ainsi, dans la première phase de *Sense Correspondence*, les demandes n'étaient pas personnalisées, dans la deuxième davantage.

> *Eat The Film !*³¹, 2016



Ines Lechleitner, *Eat The Film !*, détails, projection culinaire expérimentale, Berlin, Entretempo Kitchen Gallery, janvier 2016

DF : Après avoir réalisé Cooking Through a Collection tu as présenté Eat the film !, un développement de cette vidéo sous forme de performance. Comment s'est déroulée cette évolution ?

IL : En fait, c'était assez simple. Il s'agissait de suivre la structure de la vidéo. On a mis le chapitre 1 en boucle et on a servi le « Orangutan's Smoothie ». Les gens ont mangé ou bu ce chapitre 1, en regardant le film. Une fois qu'ils avaient fini, on servait le chapitre 2. Chaque chapitre dans le film amène à un plat, un « envoi ». On a suivi les plats construits dans le film. On a fait une petite introduction et puis ça s'est déroulé comme ça. C'était un dîner servi et couplé à cette expérience de film. L'idée était de faire l'expérience du film en le mangeant. Je l'ai présenté deux fois. La première fois à la fin d'une exposition intitulée « Play Eat » où j'ai montré *Cooking Through a Collection*. C'était un public de connaisseurs, de curators, d'artistes, de journalistes, plutôt un monde de l'art. C'était très convivial, très animé, avec beaucoup de conversations. Puis, la deuxième fois, c'était pour des étudiants d'une école d'art en Corée, qui ont booké la performance dans la Kitchen Gallery. C'était complètement autre chose, ils étaient très silencieux. Une expérience très

31 <http://ineslechleitner.com/works/eat-the-film.html>

pure, très simple. C'était très différent, le public n'était pas le même, mais les deux présentations étaient réussies. Selon les gens présents, l'expérience est différente.

DF : Combien de convives y ont participé ?

IL : Pour 40 personnes à Berlin, ou peut-être un peu moins, il y avait trois tables de 12 personnes environ. La deuxième fois, pour 20 personnes. L'espace où j'avais filmé n'existe malheureusement plus aujourd'hui. Je savais que je voulais faire ce film dans cette cuisine-là en particulier. Au départ, je ne connaissais pas la femme qui tenait le lieu. Je l'ai rencontrée, elle s'appelle Taina Guaides. C'est elle qui a commencé cette Kitchen Gallery. C'est une cheffe et artiste, brésilienne-japonaise. C'était une très jolie rencontre, mon travail lui plaisait beaucoup. Elle a tout de suite été d'accord et a produit la vidéo. Elle s'est chargée du matériel, de la caméra, de l'assistant, les lumières et j'ai pu travailler dans cette cuisine. Elle l'a tout de suite montrée dans l'exposition et m'a offert beaucoup de support. C'est elle aussi qui m'a invitée pour le projet *Color Correspondence* dont nous parlerons tout à l'heure.

DF : Lors de la préparation de Eat The Film !, as-tu cuisiné seule ou as-tu eu de l'aide en amont ?

IL : J'avais l'aide d'une artiste avec laquelle j'adore travailler et cuisiner, c'est une artiste mexicaine qui s'appelle Claudia de la Torre. Elle a aussi une maison d'édition, *backbone books*. La dernière édition d'un projet faite avec elle était celui d'un parfum de rivière que j'avais fait à Bâle en 2016. J'avais publié la boîte, une *edition box*. J'ai collaboré avec elle sur deux autres projets en 2016, *Walverwandtschaft*³² à Vienne et *Das Rhein Rauschen*³³ à Bâle. Elle était mon modèle pour construire les objets et les photographies. Si je peux cuisiner avec elle, c'est toujours mon choix préféré. J'ai toujours l'impression que « cuisiner l'art », d'une certaine manière, c'est vraiment l'art que j'aime faire. Avec elle, c'est organique. Par exemple, pour le projet *Walverwandtschaft*, j'ai commencé à photographier ses mains avec le savon et les choses sont nées comme ça, dans les gestes, dans les odeurs, dans les choses. Ce qu'il fallait faire est devenu clair.

DF : Faire du savon, c'est aussi suivre une recette. Peux-tu me parler un peu plus concrètement de ce projet ?

32 <http://ineslechleitner.com/works/walverwandtschaft.html>

33 <http://ineslechleitner.com/works/rhein-rauschen.html>

IL : Oui. Je savais que je voulais travailler avec le savon pour *Walverwandtschaft*. En fait, je suis parti du livre *Le Savon* de Ponge et je savais que je voulais faire une sorte de savon-baleine-citron. En fait, je ne voulais pas suivre le processus du savon liquide. Je voulais que ce soit une pâte et j'ai travaillé avec des flocons de savon. J'ai ajouté les différents éléments, je ne l'ai pas fait entièrement maison. Aujourd'hui, je sais comment faire un savon à partir de rien. À l'époque, je voulais utiliser ça comme pâte de base. Les savons faisaient partie de l'exposition ainsi que ce *Whale Potata* à nouveau, qui est parfait. Et puis, il y avait l'odeur du citron et des *whales mummies* : des momies de savon, des savons momifiés. Ce sont des savons couverts par des couches de papier mâché pour les conserver. Entre baleine, citron, savon et momies. Ce sont des objets à tenir dans les mains. Ils ont un poids très particulier, ils ne sont pas aussi légers qu'ils devraient l'être, on ne voit pas ce qu'il y a dedans. Ce ne sont pas des pierres non plus, c'est entre-deux. Ils ont un vrai lien avec beaucoup de textes de Ponge. Ils sont faits pour être pris et manipulés.



Ines Lechleitner, *Walverwandtschaft*, vue de l'installation, Vienne, galerie kunstbuero, mai 2016



Ines Lechleitner, *Lemon-Whale-Soaps with washbasin*, Vienne, galerie kunstbuero, mai 2016

DF : Ce projet ne fait pas partie de Sense Correspondence même si tu tisses des liens entre différents éléments et différents sens. Quelle est la principale différence selon toi entre les projets de Sense Correspondence et ce projet avec les savons, où tu mets en scène l'odeur, le savon qui évoque le toucher ?

IL : La différence principale est que je travaille ici avec des éléments extérieurs, non issus de collaborations. Cependant, je ne travaille jamais à partir d'une feuille blanche sur laquelle je construis tout. Il y a toujours d'autres choses qui rentrent dans mon travail, des ingrédients qui viennent de l'extérieur. Dans le *Walverwandtschaft*, je suis parti de ce livre, puis il y avait cette histoire folle qu'Emmett Williams m'avait raconté il y a longtemps, une histoire mélangeant Fluxus, Duchamp et les baleines,

qui est aussi rentrée dans le travail. Je l'ai intégrée là-dedans avec la permission de sa veuve qui est une amie. Ce n'est jamais pur. Avec *Sense Correspondence*, c'était plus extrême puisqu'il y a cette collection de choses qui m'ont été données, des dessins, des sons, des textes, des contributions de différentes personnes. J'ai pris les choses comme des ingrédients, je les ai mises en dialogue les unes avec les autres et j'ai répondu avec mes propres œuvres. J'ai mis ensemble une image, un son, un dessin, un geste. En fait, les frontières de « qui a créé quoi » sont plus effacées dans *Sense Correspondence*. C'est plus organique dans ce sens-là. Ce sont de vraies collaborations dans le sens où j'ai reçu une chose à partir de l'invitation que j'ai envoyée. Les œuvres que j'ai faites sont comme des retours sur ce que mes collaborateurs m'ont donné. C'est ma réponse à leurs contributions. Beaucoup de gens étaient impliqués, c'était comme avoir un pot rempli d'énormément d'ingrédients. C'était très intéressant et productif. Ça m'a fait plaisir de travailler comme ça, d'une manière très organique, en fait.

DF : Au départ, tu utilises donc différents éléments qui sont distincts et n'ont pas forcément de rapports entre eux puis tu les rassembles pour créer une nouvelle histoire finalement. C'est comme faire la cuisine pour toi, en fait ?

IL : Oui, c'est la même chose que pour la cuisine. Je n'aime pas suivre des recettes compliquées où il y a une liste de 30 ingrédients que je dois chercher avant de commencer à cuisiner. Ça m'ennuie. J'aime travailler avec les choses que je trouve dans le frigo. Il y a différents types de cuisiniers, moi je suis plus comme ça. Mais j'aime aller au marché, voir ci ou ça, le prendre et en faire quelque chose. C'est comme ça que j'ai plaisir à la faire. Et, je crois que ça a un lien avec le fait de trouver des choses. En fait, beaucoup de choses qui m'ont été envoyées n'étaient pas des œuvres. Quelques dessins sont de vraies œuvres d'art mais il y a aussi pas mal de choses qui sont juste des matériaux bruts ou des choses que des amis ont fait pour moi : des enregistrements, des recherches ou des histoires qu'ils avaient dans la tête, sans que ce soit des œuvres finies. Ce sont des ingrédients assez ouverts pour la plupart. Je pense que ça a un lien évident avec la cuisine.

DF : Tout cela est mis en scène comme une sorte de conclusion, de synthèse, dans la vidéo Cooking Through a Collection, qui est donc le point final de ce projet Sense Correspondence.

IL : Oui, c'est la clôture de ce projet. La préface était *Un Fruit Pour la main droite*.

Ensuite, il y a eu l'exposition *Table of Contents*³⁴, lors de laquelle j'ai fait mes premières associations, avec notamment *First Activations*. Puis, *Under Water Food Signs*, différents éléments de l'exposition « The Imagines » et *Activations*. *Activations* était la vraie première œuvre articulée, représentative de ce qu'est *Sense Correspondence*. Il faut voir *Activations* avant de voir *Cooking Through a Collection*, car la seconde est un peu comme la deuxième partie de *Activations*. C'est la suite, avec un focus culinaire en plus. Rétrospectivement, utiliser les choses comme des ingrédients pour en faire autre chose, c'est ce que j'ai fait dans la première vidéo, sans en être consciente. Mais je ne pensais pas à la nourriture. C'était vraiment des gestes, des choses, des projections. Pour *Cooking Through a Collection*, l'idée était vraiment de revisiter la collection et de voir ce que je pouvais utiliser comme ingrédients pour créer des recettes, les faire cuire, montrer les gestes, faire en sorte que ça devienne autre chose, puis une œuvre comestible indépendante dans *Eat The Film !*.

*Starters for Sol*³⁵, 2012



Ines Lechleitner, *Position and Trace*, performance avec Annegreet Sleurs, « Objets reposés », Louvain, M_Museum, 7 juin 2012



Ines Lechleitner, *Starters for Sol*, Louvain, M_Museum, 19 juin 2012

DF : En 2012, lors du vernissage d'une exposition en Belgique, tu as réalisé de petits gâteaux sous forme de bouchées en hommage au travail de Sol Lewitt. Peux-tu m'expliquer le contexte de la présentation de ces mets ?

IL : L'exposition personnelle « Objets reposés », à Louvain en Belgique, a été une expérience très étrange pour moi. C'était une très belle exposition, très riche, plein de personnages différents étaient là. Il y eut deux moments. J'ai présenté *Pœm to*

34 <http://ineslechleitner.com/works/table-of-contents.html>

35 <http://ineslechleitner.com/works/pœm-to-be-sung.html>

be Sung le soir du vernissage de cette exposition, quelque temps avant une grande rétrospective de Sol Lewitt dans le musée, devant environ 200 personnes. J'ai pris quatre structures, des formes géométriques qui, selon moi, étaient les quatre éléments de base de son vocabulaire. Le musée entier était peint avec ses dessins muraux. J'ai pris ces éléments comme point de départ et j'ai fait une série de photographies puis des sculptures en papier mâché. Puis, j'ai choisi un objet et la couleur du musée en créant toute une histoire autour de la manipulation des sculptures lors d'une performance. Il y a eu mon vernissage et, deux semaines après, c'était celui de l'exposition Sol Lewitt. Je suis revenue et j'ai présenté des petits gâteaux aux formes géométriques, comme des offrandes à Sol Lewitt, sortes de miniatures des sculptures en papier mâché qui étaient dans mon exposition. Je les ai servis derrière un mur rouge, sur une terrasse, espace situé entre son exposition et mon exposition. Les gâteaux étaient là, il y avait quelque chose de très drôle et d'assez beau. On les mangeait. Il y a toujours ce côté de destruction, presque de désacralisation, présent dans mon travail. Quand je fais une forme et que je la donne à bouffer, c'est basique, ce n'est pas sophistiqué. C'était une sorte d'hommage mais c'était aussi une blague, ça se situe entre les deux.

DF : Quels étaient les ingrédients de ces gâteaux ?

IL : Je les avais faits en tout petit. C'était des gâteaux sucrés avec un biscuit, de la confiture et un glaçage au citron. Ils prenaient la forme de triangles, de carrés, de coins. C'était plus ou moins parfait car c'était un peu difficile à faire.

DF : C'est aussi à mettre en rapport avec le côté éphémère des wall drawings et wall paintings de Sol Lewitt ?

IL : Oui. Cette exposition était intéressante, il y avait des choses à voir, un vrai lien à l'espace, aux autres expositions. Il y avait du monde mais il n'y a rien qui est sorti de là, très peu d'échanges, c'était assez triste pour moi. Ça m'a donné l'impression que ça n'allait nulle part. Une fois que tu n'es plus là, à les vendre, à les traduire, on ne sait pas ce qui arrive aux œuvres d'art. Je crois que c'est une des raisons pour lesquelles je préfère faire des performances, être présente. J'aime beaucoup le fait qu'à la fin les gens mangent quelque chose, puissent goûter, que ça devienne une partie de leur corps. Pour moi, ça donne une satisfaction différente, contrairement au fait d'avoir simplement vu ou écouté quelque chose. Si on a mangé et écouté quelque chose, ça me semble beaucoup plus juste. Ça devient, ça fait partie du corps de l'autre, il y a tous ces liens qui se créent par l'ingestion de quelque chose. Cependant, je n'ai

jamais travaillé sur le fétiche du banquet, le fait de manger ensemble, ça ne m'a jamais vraiment intéressé. C'est important mais, pour le moment, ça ne fait pas partie de mon œuvre. Je préfère travailler sur la nourriture et le fait de manger.

***2 Lions in 3 Steps*³⁶, 2014**

DF : On peut discuter du projet 2 Lions in 3 steps. Il paraît complexe et difficile à comprendre si on n'a pas assisté à sa présentation puisqu'il y a beaucoup d'éléments différents qui sont proposés simultanément pendant la performance : une vidéo est projetée, un plat est servi au son des bruits de la cuisine et tu réalises un dessin à l'aveugle sur le mur. On peut commencer par parler du dessin car il évoque tout ce qui se passe pendant la performance. Cette technique de dessin à l'aveugle, tu l'utilises également dans d'autres projets, pourquoi cette technique ?

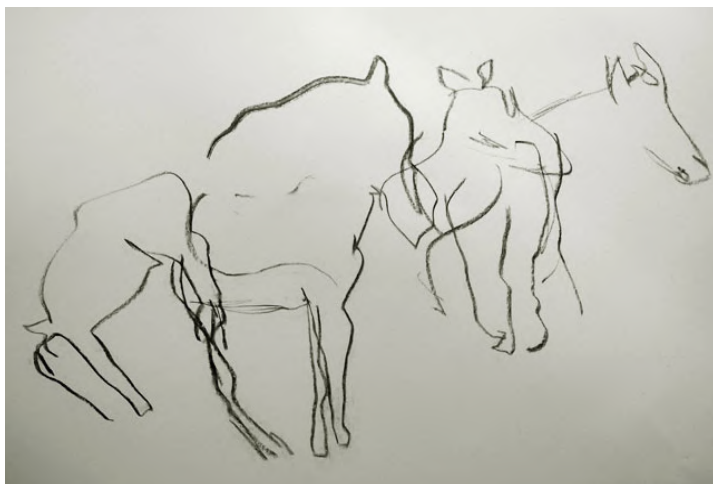
*IL : En fait, c'est une technique de dessin que j'emploie depuis longtemps. Déjà avant d'aller à l'école des Beaux-Arts, je l'avais expérimentée et elle m'a toujours intéressée. C'est une autre manière d'utiliser le cerveau, de dessiner avec une autre partie du cerveau. C'est une pratique de dessin qui implique d'être là, de regarder ce que l'on fait, de travailler avec l'instant. Ça fonctionne d'une manière différente. Cependant, je n'ai jamais vraiment travaillé avec jusqu'à cette performance *Pæm to be sung*. C'était la première fois que je l'utilisais lors d'une performance en direct, sur le mur.*

Après cette exposition en Belgique, j'ai commencé à l'employer dans le projet *H like Horses*³⁷, un projet avec des chevaux dans la *Schwarzwald* [« Forêt-Noire », en français] avec Marion Mangelsdorf, en 2012. Assise sous un arbre, j'avais fait des dessins à l'aveugle des chevaux, de ces animaux dans l'espace. Il y a une douzaine de dessins comme ça. Cette méthode consiste littéralement à tracer le lien avec ce que l'on voit dans l'environnement, c'est comme un trajet direct pour moi. C'est très beau comme expérience et j'aime bien le résultat aussi. C'est une technique que j'ai vraiment envie d'expérimenter davantage. En fait, c'est une approche, une implication, un engagement avec ce que j'essaye de montrer. Si je prends une photo, je suis aussi complètement dans la situation, dans la relation avec celui que je photographie ou le sujet que je photographie. C'est au moment où ce rapport est assez fort que je vais prendre la photographie, je ne suis jamais neutre, je suis

36 <http://ineslechleitner.com/works/2-lions-in-3-steps.html>

37 <http://ineslechleitner.com/works/h-like-horses.html>

toujours de l'autre côté. Je me mets toujours en danger sinon ça ne m'intéresse pas, ça m'ennuie si je ne suis pas dans l'instant. C'est plus ou moins la même chose mais avec une technique de dessin, j'ai un vrai rapport au sujet, il bouge et la tension monte en moi.



Ines Lechleitner, détail de *Traces*, issu du projet *H like Horses*, 2012-2013



Ines Lechleitner, *Four To Two Feet*, performance avec Alice Chauchat, 2015

C'est une vidéo de ce projet, montrant une femme qui essaye de communiquer avec l'un de ses chevaux, qui est la base pour *Four to Two Feet*³⁸, performance qui ne fait pas partie de *H like Horses* car ce n'est pas en collaboration avec Marion. À partir de cette vidéo, j'ai donc transcrit, développé un code, fait une notation à partir des mouvements. La première version est visible sur mon site. Elle a été présentée à Berlin, la première fois au Hamburger Bahnhof, en décembre 2015. Il y avait un objet sur le mur, une notation et un dessin. Pendant la performance, Alice Chauchat interprétait la notation sous forme de danse et moi, je suivais ses mouvements dans l'espace en la dessinant à l'aveugle sur le mur, sans regarder le dessin mais seulement son corps. C'était entre elle et moi, entre la notation et elle. Elle devenait une sorte d'hybride entre cheval et humain, d'une certaine manière. L'installation était vraiment finie après que la performance ait eu lieu. Elle était composée de la notation, du dessin et de l'objet basé sur le corps de la danseuse et qu'elle portait pendant la performance, le *schulterblatt* [« omoplate », en français]. La deuxième fois, à la nGbK [Nouvelle société des arts visuels, à Berlin] en novembre 2016, on avait insisté sur la notation, plus précise, et la chorégraphie était plus dense et plus rapide que la première fois, lors de laquelle le mouvement était plus lent et la

38 <http://ineslechleitner.com/works/four-to-two.html>

dynamique très différente. Faire le dessin était plus difficile avec la version plus complexe et rapide. Je crois qu'il y a quelque chose à trouver entre les deux, entre le plus simple et le plus compliqué. C'est très tangible en fait : cette technique permet d'exprimer la relation que j'ai physiquement avec Alice dans l'espace. C'est comme si je dansais avec elle mais c'est uniquement ma main qui suit. C'est un peu dur à décrire.

DF : C'est aussi une technique qui permet une autre représentation de la réalité puisqu'on ressent bien le mouvement, le temps et tout se mélange sous la forme d'un dessin.

IL : Oui, et ça implique le public d'une autre manière. C'est très différent de l'acte de faire un dessin puis de le montrer accroché au mur. Les spectateurs sont là mais ça ne gêne pas car on est dans l'empathie, ils créent l'énergie pour le faire. Ça devient quelque chose d'un peu rituel quand ça marche, avec une tension, celle de quelque chose d'important qui a lieu. C'est aussi plus général : pour qu'une performance tienne le coup et que ça devienne intéressant, il faut cette tension, que ce soit chargé. Ça dépend des performances, il y a des buts très différents, selon ce que l'on veut atteindre. J'aime cette tension collective qui crée un espace pour faire quelque chose que je ne pourrais pas faire de la même manière sans la présence du public. Ce serait complètement autre chose d'être chez moi et d'essayer de dessiner pendant que le sujet bouge, ce ne serait pas le même dessin. C'est le public qui participe au dessin, par l'atmosphère et l'énergie qu'il crée. J'aime vraiment beaucoup cette pièce, je trouve que c'est très fort.

DF : Peut-être pourrais-tu m'expliquer plus en détail la performance 2 Lions in 3 Steps ? Peux-tu expliquer l'histoire de cette performance, la relation entre Goya et le cocido madrileño ?

IL : En fait, c'était assez complexe. Cette performance avait lieu dans le cadre de l'exposition « Per/Form : How to do signs without words » au CA2M - Centro de Arte Dos de Mayo, qui travaille beaucoup avec le musée de la Reina Sofia. Il y a d'ailleurs un très beau catalogue de l'exposition, chaque artiste avait carte blanche sur quatre/cinq pages pour fournir une contribution. Je suis donc partie du titre du lieu, qui a le même intitulé que la peinture de Goya, peinture sur cet événement historique révolutionnaire. Ce quartier de Madrid, Mòstoles, était central pour le déroulement de l'histoire. J'ai commencé à faire des recherches sur cette date, sur ce lieu et sur la peinture de Goya. J'ai très vite trouvé une référence à deux statues de lions assis

devant le parlement à Madrid et qui représentent les deux héros de cette révolution. Je ne me rappelle pas leurs noms mais tous les connaissent sous les prénoms des deux héros. J'ai décidé de rechercher un plat qui pour moi avait un lien avec ce moment historique et de prendre ces deux lions comme point de départ visuel.



Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, performance avec Magdalena Dávila, Mòstoles, CA2M, 10 mai 2014

J'ai créé une soupe qui a un lien à ça, un plat traditionnel qui parle du combat et de ce moment-là. J'ai trouvé le *cocido madrileño*, une sorte de pot-au-feu très particulier par ses ingrédients, avec des morceaux de différentes viandes, de différentes saucisses, des os particuliers. J'ai trouvé que c'était un beau symbole de la guerre, un peu comme le résultat du combat mis dans de l'eau. Quand j'y suis allée pour faire des recherches, je me suis aperçue qu'il n'y avait pas de recette fixe : chacun, chaque famille a sa propre recette de *cocido*. Chacun croit que c'est le plus traditionnel mais ils sont vraiment tous très différents. J'ai trouvé ça intéressant et j'ai décidé de faire ma propre version basée sur différentes recettes que j'ai trouvées. Puis, j'ai filmé ces lions devant le parlement et, il se trouvait que, ce jour-là, il y avait une très grande manifestation. Tout le monde était venu de partout en Espagne pour manifester pour le droit du travail. L'ancien président, Adolfo Suárez, venait aussi de mourir. Quand je suis allé filmer les lions, j'ai aussi filmé les préparations de son enterrement, les cérémonies autour de cet homme qui avaient lieu juste devant le parlement. J'ai fini par filmer les préparations funéraires autour de ces deux lions. Sur le vol, quand je me suis rendue à Madrid, j'ai rencontré un politicien qui venait exprès pour l'enterrement mais il ne pouvait pas me le dire car ce n'était pas encore rendu public, ça a été annoncé après. Il m'a raconté plein de choses. Ces deux évènements étaient importants, avaient lieu au même moment et, d'un coup, ils sont rentrés dans mon travail. Tout simplement, *It happened*, c'est arrivé, ce n'était pas mon choix. C'était le hasard des recherches, c'était un moment très politique à Madrid. J'avais d'ailleurs commencé par un événement politique, le *Dos de Mayo*. Ce n'est pas quelque chose que j'ai voulu reproduire, que j'aurais voulu rejouer, ça reste documentaire. Mais j'ai senti qu'il fallait tout de suite documenter ces événements politiques et voir après quoi en faire.

DF : La dimension sonore est également très importante dans ce projet. Comment as-tu intégré le son de la cuisine lors de cette performance ?

IL : En fait, quand j'avais décidé de faire cette soupe, je savais que je voulais travailler avec les sons de la cuisine. Je n'avais jamais fait ça mais j'avais beaucoup réfléchi sur le fait sonore, ce que produit la cuisine d'un plat. J'ai alors décidé qu'il y aurait trois éléments dans la performance. Il y avait le montage de cette vidéo que j'avais tournée, avec les lions, les manifestations et la peinture de Goya. Il y avait aussi l'installation culinaire. Puis j'ai demandé à une DJ, qui a fait la soupe avec moi et avec laquelle j'ai enregistré les sons de cuisine, de faire un *live mix* de ces sons pré-enregistrés et de la cuisson en marche. Cela avait lieu cinq heures après la cuisine car cette soupe cuit pendant très longtemps. Il y avait donc cette installation culinaire, la vidéo et moi qui dessinais, ces trois choses-là. Le dessin est plus complexe que d'autres car j'ai décidé de sauter entre différents niveaux, de confronter la vidéo, le visuel de la cuisine et une troisième couche qu'est le son de la cuisine. Ainsi, pendant la performance, je sautais entre les trois modes de transcription. J'aime beaucoup ce dessin, le résultat dans le dessin. Ce qui marchait aussi très bien, en lien avec l'architecture en spirale du bâtiment, c'était que le musée entier sentait la soupe. Ça changeait au fur et à mesure par la cuisson. L'odeur était d'abord très crue puis on sentait de plus en plus les épices, les différents légumes, les choses qui se rajoutaient, pour finir par une odeur très complexe et très intéressante. Les visiteurs du lieu l'ont senti, l'immeuble entier sentait la soupe. C'était très envahissant et ça marchait très bien.



Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, détail : dessin mural, Mòstoles, CA2M, 10 mai 2014



Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, détail : service du cocido madrileño, Mòstoles, CA2M, 10 mai 2014

DF : Le plat était donc cuisiné plusieurs heures avant la performance. Celle-ci ne présentait donc pas directement l'action de faire la cuisine mais plutôt celle de servir le spectateur. Qu'en est-il du son, a-t-il été enregistré durant la cuisson du cocido le jour même ?

IL : En fait, j'ai commencé à cuisiner vers midi, la performance avait lieu vers 18h. Le son avait été enregistré encore avant, lorsque j'avais testé la recette. Ça aurait été trop compliqué niveau timing sinon. Les moments étaient donc séparés mais c'était les mêmes gestes, les mêmes étapes. On ne jouait le son que pendant la performance, pas lorsque nous avons cuisiné en amont. On a tout simplement cuisiné, ça a bouilli. Il y avait juste deux choses à mettre dedans lors du service, mais c'était plus symbolique, ce n'était pas de la cuisson. Lors de la performance, on l'a juste chauffé puis servi. Le plat était mangé à la fin de la performance.



Ines Lechleitner, *2 Lions in 3 Steps*, installation, Mòstoles, CA2M, 2014

DF : Cette performance est ensuite devenue une installation. La cuisine était-elle présente dans cette installation, dans la vidéo ou représentée par des photographies ?

IL : En effet, c'est devenu une installation, ce qui n'était pas prévu au départ. Ça ne devait être qu'une performance mais la curatrice, Chantal Pontbriand, était très enthousiaste et m'a demandé si je pouvais imaginer d'en faire une installation. Elle présentait le dessin, la vidéo et toute une documentation comprenant le tableau de Goya sous forme de carte postale. J'ai refait le montage de la vidéo pour y ajouter le son : le premier, pour la performance, suivait différents rythmes selon ce que nous avions à faire ; pour le deuxième, dans l'installation, j'ai rajouté le son de la cuisine comme bande sonore. Sur mon site, il y a des photographies d'ingrédients mais elles ne sont pas présentes dans l'installation. Je ne voulais pas une documentation de la cuisine dans la vidéo, la seule chose ajoutée était le son. Pour être honnête, je ne me souviens plus exactement si je l'ai juste superposé ou si j'avais fait des

chapitres. Il faudrait que je regarde de nouveau la vidéo. En fait, Magdalena Dávila, avec laquelle j'ai collaboré et qui a fait le mixage des sons, a raté l'enregistrement du *live mix*, ce qui était vraiment dommage. Je n'avais donc pas cet enregistrement de la performance sonore que je voulais utiliser. Alors, j'ai refait le montage sonore de mémoire, la bande son de la vidéo n'est pas composée du moment *live* de la performance. Il y avait vraiment un côté très spécifique dans ce travail et, parfois, c'est compliqué quand des œuvres sont spécifiques à un lieu, à un endroit, à un temps. Ce n'était pas évident à reproduire.

Color Correspondence, 2017³⁹

DF : Il y a toujours cette idée de connexions qui s'établissent entre différents univers et différents sens dans ton travail. On peut aussi évoquer le projet Color Correspondence qui a connu plusieurs étapes. Formellement, cela ressemble à des tests de consommateurs.

IL : Oui, c'est un peu l'approche que j'ai recherchée, pour le dire très simplement. Au départ, je l'ai développée dans le contexte de la Berlin Food Art Week et d'une exposition pour laquelle j'avais envie de lier des odeurs aux goûts. J'avais envie de faire une expérience.



Ines Lechleitner, *Color Correspondence*, performance synesthétique expérimentale, Berlin, Musikbrauerei, juillet 2017

J'avais rencontré un jeune parfumeur qui m'avait raconté qu'il était en train de faire une expérience consistant à trouver des odeurs évoquant des couleurs particulières. Il était à la recherche du vert, par exemple, et avait créé une odeur artificielle qui, pour la plupart des gens qui la sentent, évoque la couleur verte. Ils voient la couleur verte, ils font cette association presque à chaque fois. Je crois que c'est un exercice classique de parfumeur, chercher des effets assez précis à produire chez celui qui sent. Ce qui m'a intéressé quand je l'ai sentie, c'était les sensations que j'ai eu dans la bouche. Ça

39 <http://ineslechleitner.com/works/color-correspondence.html>

a marché pour certaines couleurs mais pas pour toutes. Il y en avait qui étaient très simples mais ce ne sont pas celles qui m'ont intéressées le plus. J'avais souvent des associations de consistances, de goûts, de structures dans la bouche, en les sentant. J'ai décidé de lier les deux, l'odeur et le goût, et de donner ma propre interprétation de l'odeur pour la bouche, en créant un cercle d'échanges avec des gens, un peu comme un test. Je me suis rappelé un code couleur qui a été conçu et dessiné par un arrière-grand-oncle paternel, Erich Lechleitner. C'était un peintre assez connu dans les années 1940 dans le Tyrol autrichien. J'ai toujours aimé cette cote de couleur et j'ai tout simplement imprimé ce code, au lieu d'en utiliser un autre. Au départ, j'avais cherché des systèmes de couleurs et un éclairage adéquat, de façon à créer un contexte de laboratoire. Finalement, je me suis rendu compte que ça ne m'intéressait pas, que je n'avais pas envie de souligner cela. Je voulais aller ailleurs, utiliser une structure de base, avoir une réponse écrite et échanger à la fin. J'ai placé une table en bois, utilisé ce code qui ne contient pas toutes les couleurs mais qui a un lien personnel avec moi-même et j'ai ajouté un composant pour la bouche qui n'était pas fait pour nourrir mais pour créer des sensations.

DF : Peux-tu m'expliquer le déroulement de ces tests ? Il y a quelque chose d'assez théâtral dans la mise en scène que tu as finalement réalisée.

IL : Les participants savaient qu'il y aurait quatre parfums différents. Chacun a senti le premier parfum puis devait répondre à des questions sous la forme d'un questionnaire papier comme, par exemple : font-ils des associations, ont-ils des images, des souvenirs en tête, etc. ? Ce que cela leur évoque finalement. Ils devaient s'écouter eux-mêmes, chercher à quoi ils pensaient quand ils sentaient. Puis, ils devaient choisir une couleur du code ou décrire une couleur qui n'y était pas, en lien avec cette odeur. Après deux ou trois minutes, je leur ai donné l'élément à ingérer. Tout le monde l'a mis en bouche, l'a mangé ou mâché. Ensuite, ils devaient répondre à une autre question : est-ce que cet élément a un lien avec l'odeur ? Qu'est-ce que c'était ? Quelle était la sensation qu'ils ont eu en bouche ? Puis, est-ce que ça changeait leur perception de l'odeur ? Et finalement, est-ce que ça changeait le choix de couleur ? Une fois que chacun avait fini, on discutait ensemble de l'expérience. Ils ont tous lu ou raconté leur voyage sensoriel. Ensuite, on passait à la deuxième odeur, et ainsi de suite. À la fin, je leur ai donné la couleur correspondant à chaque odeur, selon ce que le parfumeur m'avait dit. J'avais assez peur que ça devienne une compétition entre eux pour savoir qui avait bien répondu ou non. J'ai compris que ce n'était pas du tout important. Ce qui était important c'était l'expérience. Ce

qui était émouvant et qui a rendu la chose très forte, c'était que les gens étaient profondément touchés par leur propre imagination et une perception dont ils n'étaient pas conscients avant. Ils se sont rendu compte qu'une odeur provoque des choses que personne n'écoute habituellement. Avant, ils ne se posaient jamais de questions par rapport à une odeur. C'est quelque chose de fugace, qui arrive et qui part, et très peu de gens donnent de l'espace à cette expérience. Pour moi, c'était ça qui rendait la chose très forte, ils avaient vraiment besoin d'en parler. C'était d'ailleurs très dur de les arrêter, ils avaient vraiment besoin d'échanger et de dire ce qu'ils avaient vécu. Au départ, je pensais que ça allait être assez neutre à cause des couleurs. En un sens, ça l'était aussi, car personne n'a peur des couleurs, c'est très léger comme système. Tout le monde a l'impression qu'il les perçoit de manière assez similaire au reste du monde, les gens sont donc beaucoup plus détendus. Si j'avais dit « c'est lié à votre histoire, à l'enfance » ou à des sujets lourds, ça aurait été différent. C'est un sujet assez neutre, c'est l'un des aspects qui m'a intéressé. Mais en fait, c'est devenu assez personnel et très fort. Les gens venaient de métiers très différents, ce n'était pas un public artistique mais la plupart des gens avaient un lien à la « bouffe ». Ils étaient donc très sensibles à ça et ça leur a donné une autre grille de lecture. La plupart des gens pouvaient relier les deux choses. Il y avait très peu de divergences, de retours qui faisaient état de toute autre chose, de « ça n'a rien à voir », même si ça a pu arriver une ou deux fois. Ça a souvent donné quelque chose de nouveau, de presque magique.



Ines Lechleitner, *Color Correspondence*, détail : dégustation des haricots verts sauce framboise, Berlin, Musikbrauerei, juillet 2017

DF : Que leur as-tu donné à manger plus concrètement ?

IL : La première bouchée était une purée à base de courgettes, de crème fraîche, de pommes, de poires, de safran, de sel, associée à la couleur jaune. La deuxième, des haricots verts salés avec une sauce à la framboise. Pour moi, ça se situait plus du côté

d'une odeur rose/violet. La troisième, un chewing-gum à la cannelle, de caoutchouc naturel. C'est marron, sans caractère, avec une consistance particulière. C'était du *ready-made* en fait. La quatrième était composée de grains de lavande roulés dans des algues. C'est assez difficile à mâcher mais très intense. Certaines personnes adoraient, moi je trouvais ça dégueulasse. La première fois que je l'ai fait, il y avait deux séances de cinq personnes. J'avais au départ prévu de faire quatre séances mais les discussions ont pris trois fois plus de temps car les gens parlaient beaucoup. Je pensais le faire dans un espace séparé, un peu protégé, en pensant que les gens allaient être gênés. À la fin de la deuxième performance, il y avait cent personnes autour de nous, comme s'ils regardaient une pièce de théâtre, mais ça n'a pas gêné, on était dans notre univers et ça n'avait aucune importance. Finalement, c'était très différent de ce que j'avais envisagé de faire au départ. Je l'ai refait à Brighton, sur l'invitation d'une femme qui travaille sur le *leadership training* dans le cadre d'une conférence *Art and Management*. C'était surtout des gens qui font eux-mêmes des *workshops*, des entraînements, du *coaching*. Il s'agissait de professionnels qui emploient des pratiques artistiques dans leur pratique de *consortium*. Ils venaient vraiment d'un autre univers. J'ai changé des éléments, il y avait aussi une autre odeur. Dans le cadre de la Berlin Food Art Week, j'ai aussi fait une performance où j'ai utilisé le son de la couleur verte. Pour Brighton, j'avais besoin d'utiliser d'autres couleurs. C'était différent mais aussi très beau, très intéressant. Les gens sont toujours extrêmement ravis, ça leur ouvre des perspectives qu'ils n'ont pas et c'est toujours une belle expérience.

DF : Comment replacerais-tu ce projet dans l'ensemble de ton travail ? Il me semble que le spectateur est inclus d'une manière très différente par rapport aux travaux dont nous avons parlé précédemment, il devient acteur d'une certaine manière.

IL : Pour moi, le plus grand défi était de trouver comment entrer dans un rapport d'échange sur l'expérience. C'est important de faire des choses, de les donner et d'observer comment les gens en font l'expérience. Cependant, je trouve de plus en plus intéressant de rentrer dans un échange verbal afin que ceux qui ont fait l'expérience trouvent des mots, que ça devienne une expérience collective. Cette partie d'échanges, de mots et de rencontres est devenue très importante dans ce projet. Ça a toujours été important à un niveau personnel mais là, j'avais envie de changer des choses au niveau structurel, que ça fasse beaucoup plus partie de l'œuvre elle-même. La participation dans un sens intime en quelque sorte. La participation avec un grand P, ça ne m'intéresse pas. Le processus d'échange est important : deux, trois

personnes qui discutent pour que ça enrichisse l'expérience de tous ceux qui sont là. Que quelque chose change dans la perception. Il y a aussi quelque chose qui a changé pour moi. Je travaille depuis des années en me focalisant sur l'échange entre les sens, le fait d'avoir différentes perceptions sensorielles qui se rencontrent mais qui sont aussi perçues séparément, l'idée étant de créer une conscience par rapport à ça. Mon but n'est jamais de tout mettre ensemble, le concept de *Gesamtkunstwerk*, l'idée que tout soit ensemble, le film, la musique, le son et la bouche, ça m'a toujours gêné. L'idée orgasmique de l'œuvre, chez Nietzsche par exemple, ça ne m'intéresse pas tellement. En fait, j'aime bien quand les choses restent à discerner, qu'on puisse sentir les choses une à une et, les mélanger sans pour autant qu'elles ne se superposent. C'est plutôt le contraire, comme un tissu coloré qu'on défait : on sépare les couleurs et on les voit toutes ensemble et séparément à la fois mais on peut aussi voir quelles autres structures elles pourraient donner ensemble. Que l'on voie le processus, ça m'intéresse toujours. J'aime bien ce type de participation, décomposer puis composer, s'écouter soi-même, comment on sent les choses. Comme ça, on peut créer son expérience, ce n'est pas fixe, ce n'est pas clos. Je n'aime pas les choses fermées, donner des choses à voir sans qu'il y ait un retour. C'est souvent ça dans le contexte de l'art contemporain, il y a très peu d'échanges sur ce qui se passe : tu fais ton truc, tu le laisses là, on ne sait pas ce que les gens en pensent en fait.

***Cuckoo's Cooking*⁴⁰, 2018**

DF : Tu as récemment présenté Cuckoo's Cooking, une performance qui mêle cuisine, film et sons. Peux-tu m'expliquer en quoi elle consistait ?

IL : Ça m'a fait très bizarre de t'envoyer ces vidéos car je ne les ai pas maîtrisées, ils m'ont filmé d'une manière qui ne me convenait pas. Je leur avais demandé complètement autre chose mais ils ont décidé de faire autrement, pour « mieux voir ». Ce n'est pas la manière dont moi j'aurais filmé, mais cela donne une idée du projet. Je trouve souvent que voir des performances sous forme vidéo, ça casse la magie de l'instant. Ça donne l'étrange illusion d'en faire l'expérience, ça bouge, on entend, on voit quelque chose mais, en fait, c'est très loin de l'expérience du public présent. En général, je ne montre jamais de vidéos de performances parce que ça ne me convient pas. Je préfère choisir quelques images. Je suis ainsi dans le contrôle, je choisis des images qui, pour moi, représentent quelque chose qui a vraiment eu lieu. Ensuite, si

40 Ce projet n'est pas documenté sur le site de l'artiste. Ines Lechleitner m'a envoyé quelques vidéos avant notre conversation téléphonique.

l'on veut, on peut écouter des éléments, d'autres choses mais on doit le reconstituer soi-même. Je trouve que la vidéo réduit tout. Dans ce cas-là, le son était très différent entre l'endroit de la caméra et celui du spectateur. Et puis, il y avait toutes les odeurs évidemment : on ne peut pas s'en rendre compte en vidéo. Il y avait différents niveaux d'odeurs, qui changeaient tout le temps, qui étaient assez forts. Et, à la fin, on goûte, ce qui est aussi impossible avec la vidéo.



Ines Lechleitner, *Cuckoo's Cooking*, performance culinaire et sonore, Berlin, Errant Sound, 25 mai 2018

Je n'avais jamais cuisiné ce plat-là, je ne l'avais même pas répété en amont. Il s'agissait d'œufs avec des épices du Ghana et différentes racines comme le gingembre. C'était une sorte d'œufs brouillés fous avec beaucoup d'épices, d'herbes, du gingembre, plein de choses mais c'était vraiment bon. Je voulais mettre en scène l'histoire du coucou qui casse, détruit les œufs d'autres oiseaux pour placer les siens, et qui migre entre l'Afrique et l'Europe. C'était le point de départ de la recette. L'idée était de rassembler des choses qui pouvaient produire des sons intéressants et qui avaient un lien soit au Ghana soit à l'Allemagne et à l'histoire du coucou. Le but était de créer une bande sonore et des odeurs pour « augmenter » un film animalier des années 1920, muet avec textes, qui raconte l'histoire des coucous. C'était une archive de recherche, la première fois que quelque chose était publié à ce sujet, la première fois qu'on documentait le coucou et ses habitudes. Je ne sais pas encore comment montrer ce projet. Ce qui était vraiment magique, c'était les odeurs, les sons, et le fait de pouvoir goûter à la fin. C'était une forme spectaculaire, très intense.

DF : Quels sont les éléments qui t'ont permis d'inventer cette recette et de créer ce mélange original ?

IL : C'est le film qui m'a donné l'idée des éléments. J'ai mis au point une recette que je pensais être bonne mais je ne l'avais jamais goûtée. Au moment où j'ai décidé de commencer ce projet, j'ai rencontré une femme ghanéenne très apprêtée, assise à

côté de moi dans le train, en train d'aller à un mariage. Je lui ai raconté l'histoire et lui ai demandé quelles épices étaient les plus fréquemment utilisées dans les plats au Ghana. Elle m'a donné une liste d'épices et c'est avec ça que j'ai travaillé, tout en pensant au son.

Discussion autour de Peter Kubelka

DF : Il me semble que Peter Kubelka est une sorte d'inspiration pour toi. Est-ce que tu pourrais m'expliquer en quoi il est une référence pour ton travail ? Peut-être que c'est lui-même qui t'a donné envie d'aller vers la cuisine, ou qui t'a amené à cette réflexion ?

IL : En fait, c'est compliqué avec Kubelka parce que c'est quelqu'un qui, d'une part, m'a vraiment influencée mais qui, d'autre part, ne m'a jamais soutenue quand j'ai décidé de devenir artiste. En fait, je l'ai toujours trouvé brillant, c'est un grand *performer*. J'avais un rapport familial avec lui, sa fille la plus âgée était la meilleure amie de ma mère. En quelque sorte, j'ai un peu grandi dans la famille Kubelka. On était à toutes les fêtes de famille, toutes les actions d'Hermann Nitsch. Dans mon enfance, tout était toujours lié à Kubelka, à Nitsch et à l'actionnisme viennois. Bien sûr, je n'assistais pas aux orgies à l'âge de cinq ans mais à peu de choses près. Quand c'était un peu moins extrême, j'ai toujours fait partie de ça.

Puis, j'ai commencé à suivre une série de cours qu'il a donné au musée du cinéma, vers l'âge de seize ans environ. J'ai rencontré ses étudiants, je suis devenue amie avec quelques-uns d'entre eux. En fait, dans ce séminaire, ce qui m'a vraiment touché, c'était le mélange très particulier entre les objets anthropologiques, des objets très intéressants, des activités, des formes, des histoires particulières. Il en a une collection incroyable. Il a construit son propre mythe, d'une certaine manière, celui de la création de sa propre pratique. Devenir cinéaste pour lui était basé sur une expérience de nourriture, en fait. Il raconte toujours cette histoire, lorsqu'il était enfant, avec sa mère, dans les bois. Ils récoltaient des framboises, lui voulait les manger tout de suite, les prendre, les mettre dans sa bouche. Sa mère lui a toujours dit « non », qu'il fallait ouvrir l'autre main pour les mettre ensemble. Les cueillir, les mettre dans la main et attendre jusqu'à la fin de la récolte pour pouvoir ensuite en faire quelque chose. À un certain âge, il a réussi à vraiment récolter des fruits et à ne pas les manger tout de suite. C'était pour lui le moment de la révélation : quand les choses s'assemblent, elles deviennent complètement autre chose. L'expérience

de les manger toutes ensemble à la fin était très différente de celle consistant à les manger une par une. En fait, c'est le moment le plus basique de la cuisine ou du montage, le moment de mettre des choses ensemble pour que ça prenne une autre forme. Un autre aspect m'intéressait aussi, c'est qu'il a toujours travaillé le son et l'image de manière séparée. Je crois que ça m'a vraiment influencée. Je n'ai jamais oublié, il avait fait un dessin en croix où il y avait le son d'un côté, l'image de l'autre, et qui présentait la façon dont les deux sont séparés. Et c'est vrai, quand on est dans l'analogique, c'est une autre logique, c'est une autre manière de travailler. C'est quelque chose qui m'a certainement marquée et avec laquelle j'ai toujours travaillé, avec cette séparation de sens. Et puis, j'ai suivi un programme cinématographique d'avant-garde qu'il avait mis en place tous les mardis. Il y avait des films expérimentaux qui étaient joués le soir au musée. J'y allais très régulièrement et je regardais beaucoup de films expérimentaux, de 1910 jusqu'aux années 80. Je connais très bien cette histoire, c'est l'une des histoires artistiques que j'ai vraiment vécue. Ça voulait dire regarder des Warhol de 4 heures, des films où l'on ne comprend rien du tout, plein de choses de ce genre. C'était une formation importante.

J'ai aussi travaillé avec Friedl Kubelka (née Bondy), sa femme à l'époque, qui a gardé son nom après leur divorce. Elle avait une certaine reconnaissance comme photographe. Mais après qu'elle se soit séparée de Kubelka, elle n'a fait que des films. Elle a créé une école de photographie et après elle l'a élargie comme école de cinéma expérimental. C'est dans son labo à elle que j'ai développé des photographies pour la première fois, à l'extérieur du lycée, pour un festival sur lequel je travaillais. Elle a donc vu mes photographies assez tôt, au moment où j'étais en train de décider ce que j'allais faire dans ma vie. En fin de compte, on va dire que j'ai privilégié certaines formes issues de leurs pratiques artistiques respectives et elles m'accompagnent.

DF : Peter Kubelka a aussi donné une série de séminaires, de cours où il mélange théorie du cinéma et cuisine, « Cooking and cinema », à l'école des Beaux-Arts de Francfort. As-tu participé à ses séminaires ?

IL : Pour la cuisine, il y a deux choses. En fait, je ne l'ai jamais vraiment entendu sur la cuisine, je ne suis jamais allé à un événement où lui a vraiment fait la cuisine, bizarrement. Mais, j'ai vu une vidéo qui m'a beaucoup influencée, où il explique l'histoire des ingrédients d'un plat qu'il était en train de cuisiner. C'est une référence assez directe que j'ai utilisée pour *Un fruit pour la main droite*, par exemple. Il faisait une soupe, puis un croquis avec un cheval sur une pelouse, la viande venait

de cet animal-là, cet animal qui a mangé l'herbe de la pelouse qui avait beaucoup poussé parce qu'il pleuvait. Ainsi, il faisait la soupe et, en même temps, il parlait de l'univers. Je trouvais ça toujours très beau et séduisant de faire le lien en grand, d'élargir à partir de petits ingrédients présents, de retracer leur histoire d'une manière un peu métaphysique. J'aime beaucoup cette vidéo. Je crois que c'était juste la documentation d'un *workshop* qu'il avait fait. Mais je n'ai jamais participé à un *workshop* où il faisait vraiment la cuisine. Je ne le connais que dans le contexte du cinéma. J'ai été deux ou trois fois au *Gasthaus* [« Auberge », en français], mais ce n'était que le résultat de ses cours et conférences qui avaient lieu pendant l'année. Il y avait plusieurs étudiants qui faisaient la cuisine, pendant trois jours. Ils installaient des tables au milieu de l'école des Beaux-Arts de Francfort. Lors de ces moments, il jouait, trois fois par jours, avec sa fille et deux autres musiciens, des anciennes chansons, qui parlaient aussi de la « bouffe », ou des choses baroques très différentes. En fait, il n'a jamais parlé dans cette *Gasthaus*. C'était très convivial, comme une sorte de restaurant singulier. Mais il n'y avait pas de performance ni de conférences reliées au fait de manger.

DF : D'après ce que tu me dis, Kubelka t'a surtout influencé au niveau de la méthode que tu utilises pour construire tes différents projets. Ton dessin qui retrace l'histoire de cet aliment qu'est l'abricot, à travers le texte de Ponge, fait beaucoup penser à sa méthode comme tu l'as dit, à cette approche quasi anthropologique.

IL : Oui, c'est très proche de Kubelka. En fait, je me suis toujours sentie très proche de l'anthropologie mais d'une manière différente. La méthode anthropologique m'a toujours parlée. J'ai presque entrepris des études d'anthropologie aussi, j'y réfléchissais à l'époque mais je ne l'ai pas fait. J'ai fait beaucoup de rencontres autour de ça, avec Jean Rouch et des gens autour de lui notamment. Ça a toujours eu une grande influence sur moi. Je crois qu'en fait j'ai toujours eu une passion plus générale pour les méthodes, développer des méthodes est ce qui m'a toujours intéressée, plus que le résultat d'une certaine manière. Souvent dans des collaborations interdisciplinaires, ça tourne toujours autour des questions de méthodes en fait. C'est très important.

Texte 3 / Discussions avec Laurent Duthion.

Le texte qui suit est un compte rendu, organisé par projet, de deux discussions téléphoniques avec l'artiste Laurent Duthion, les 8 et 16 juin 2016. Le travail de Laurent Duthion est largement documenté sur le web : l'artiste a un site personnel⁴¹, fait partie du réseau Documents d'Artistes Bretagne⁴² et tient un blog mis à jour très régulièrement⁴³, entre autres. Cet entretien ne concerne, en fait, qu'une petite partie de son travail.

Questions préliminaires

David Faltot : Quelle est votre formation en tant qu'artiste ?

Laurent Duthion : Après un bac scientifique, j'ai commencé un double cursus, en Biologie et en Histoire de l'art. J'ai plutôt préféré les études en histoire de l'art grâce auxquelles j'ai obtenu une maîtrise. Concernant la cuisine, je m'y suis toujours intéressé. Je me suis intéressé aux substances qui étaient liées à l'art au départ : par exemple, lors de ma première année d'histoire de l'art, j'ai lu un livre de Daniel V. Thomson sur les pigments médiévaux. Cela m'a beaucoup intéressé alors que je ne m'intéressais pas plus que ça à la peinture. Les ingrédients m'intéressaient, les substances, le politique des substances. Dans ce cadre, j'en suis venu à m'intéresser naturellement aux substances de la cuisine. En fait, je m'intéresse à tout ce qui est quotidien finalement, aux choses les plus basiques comme le fait de s'alimenter, par exemple. Ça institue des choses assez particulières qui sont assez difficiles à reproduire dans le cadre d'une exposition classique. Le fait de pouvoir toucher, la possibilité de faire corps avec l'œuvre, ce sont des choses que l'on peut faire avec la nourriture mais qu'on ne peut pas faire avec grand-chose d'autre. Donc, je me souviens que la première fois que j'ai organisé un vernissage, je sortais de mes études et il y avait des fruits à manger plutôt que des cacahuètes. Ce n'était pas trop pensé mais je ne voulais surtout pas de cacahuètes je me souviens, j'avais une petite obsession là-dessus, et je me suis rendu compte que le jour du vernissage on s'intéresse à tout sauf à l'art. Je me suis dit que c'était peut-être intéressant de prendre en charge le moment du vernissage et notamment la partie alimentaire pour faire une œuvre de laquelle on n'échappe pas, en fait. Je me suis beaucoup intéressé

41 <http://www.duthion.net/>

42 <http://ddab.org/fr/>

43 <https://duthion.blogspot.com/>

à la cuisine moléculaire, à la gastronomie moléculaire plus précisément, à Hervé This, etc. Et d'une façon plus large je suis autodidacte en cuisine, je me suis formé « professionnellement » en cuisinant chez moi, au quotidien, si je puis dire.

DF : Votre rapport à la cuisine au quotidien, à la cuisine domestique ?

LD : C'est moi qui cuisine à la maison, clairement depuis très longtemps, depuis que j'habite avec ma compagne. Je cuisine vraiment au quotidien. Par contre, j'ai tendance à utiliser des outils de façon inadéquate. Adéquate pour moi mais inadéquate par rapport à la fonction de base de l'outil, même au quotidien. Sans doute un des problèmes de la cuisine moléculaire ou de la gastronomie moléculaire, c'est qu'elle touche très peu le quotidien finalement. C'est une cuisine qui demande beaucoup de précision. Je ne fais pas que de la cuisine moléculaire, mais c'est vrai qu'il y a toute une phase de mon travail qui a été influencée par ça, qui a pris ce principe de transformation de la matière qui est celui de la cuisine moléculaire. Au quotidien, je l'intègre un peu mais avec une certaine souplesse. C'est-à-dire qu'il m'arrive d'utiliser assez souvent, une fois par mois environ, des pompes à aquarium pour faire de la mousse mangeable à la place d'un siphon, que je n'utilise pas du tout. J'en ai un mais je ne l'utilise pas. Je trouve que la méthode avec la pompe à aquarium est beaucoup plus intéressante, ça permet de faire pas mal de choses à côté et j'ai un taux de réussite qui est bien plus important.

DF : Au quotidien, avez-vous une pratique expérimentale de la cuisine ?

LD : Pas tout le temps expérimentale. Les expérimentations vont plutôt être sur les accords d'arômes, de saveurs. Au niveau du faire, au quotidien, j'utilise des techniques que je connais. Ça me permet aussi d'en expérimenter quelques-unes mais c'est rare.

DF : Vous n'avez donc pas de formation professionnelle de cuisinier et d'artiste. Vous avez un parcours singulier. Comment êtes-vous passé à l'art ?

LD : En fait, je voulais être artiste avant de rentrer en Histoire de l'art mais je ne voulais pas forcément qu'on m'apprenne à être artiste et apprendre moi-même ce que pouvait être l'art à travers le temps et la géographie. Donc l'Histoire de l'art était appropriée. C'était une approche d'emblée conceptuelle plutôt qu'une pratique à apprendre, ce qui ne me semblait pas du tout adapté.

DF : Avez-vous d'autres activités professionnelles ?

LD : Concernant la nourriture, je fais des *workshops* de temps en temps. J'en avais fait un il y a quelques années à Reims (ESAD) et je donne des cours à l'Université de Rennes II en Arts plastiques en tant que professeur d'atelier. Je leur ai fait faire des sandwiches cette année. Comme il n'y avait pas trop d'historique sur le sandwich, ils n'étaient pas trop embarrassés par ça, ils étaient juste embarrassés pour trouver des bases et se référer à une conception propre qui serait la leur et pas celle d'un autre. J'ai eu de bons résultats. À l'ESAD, c'était pendant la Semaine Folle qui a lieu tous les ans au mois de juin. On avait travaillé principalement sur la commensalité. On avait établi quelques recettes et chaque étudiant avait ensuite réalisé des outils différents pour manger. On pouvait manger certaines choses avec certains outils et pas avec d'autres. Il y avait tout un jeu, une sorte de chorégraphie très aléatoire, très hasardeuse, très contingente qui s'organisait et c'était plutôt intéressant.

DF : À ce sujet, quel est votre rapport au design culinaire ?

LD : Le design ce n'est pas mon truc du tout, *a priori*. Ça dépend comment on définit le design. Si c'est un polissage fonctionnel et cosmétique, ça ne me concerne pas du tout. J'ai même plutôt une attitude un peu « anti-design », on va dire. J'aime bien la notion de fonction mais pas celle de polissage d'une fonction déjà établie. Je préfère que les choses s'inventent plutôt que ce soit un énième polissage. Par exemple, il y a une exposition des frères Bouroullec à Rennes en ce moment, et c'est à peu près l'antithèse de ce que j'aime. Ce sont des gens qui vont reprendre quelque chose qui a été fait des milliers de fois et ils vont juste le retoucher très légèrement. C'est vrai qu'ils ont une touche, il y a un intérêt dans ce qu'ils font, bien sûr, mais ce n'est pas du tout ce qui m'intéresse, je pense que l'approche est très différente. Ce qui m'intéresse c'est plutôt d'inventer des rapports et des fonctions, de laisser une part de découverte aussi, d'exploration, d'adaptation pour le spectateur.

DF : Ainsi, comment décririez-vous votre travail en général ?

LD : Comme un travail d'exploration de la réalité, de la notion de réalité en elle-même. À la fois, pratique et théorique. Je crois que la réalité est à la fois pratique et théorique fondamentalement. Ce serait un système de découverte, d'exploration de cet ordre. Je suis pour la transformation, mon travail est basé beaucoup plus sur la transformation que la représentation. C'est aussi le principe de transformer la fonction de l'art : si l'art consiste à représenter ou à redoubler le réel, ça ne

m'intéresse pas du tout. Il faut créer des différences et que ces différences puissent s'incorporer au reste du réel.

DF : Vous avez aussi une pratique d'écrivain ?

LD : J'ai écrit un livre qui est une œuvre en tant que telle, *Transsubstantiation etc.*⁴⁴. Il y a quelques rapports à la nourriture d'ailleurs puisqu'il s'agit de la vie de Jésus version science-fiction. Donc forcément, il y a deux ou trois choses qui ont à voir avec la nourriture dans la vie de Jésus, et que j'ai reprises avec les codes de la science-fiction, dans un temps et dans un espace non nommé. On



Laurent Duthion, *Transsubstantiation etc.*, livre déformé, 2010-2012

ne sait pas vraiment où et quand cela se passe. Il y a des rapports avec la façon de manger. J'ai donc écrit ce livre à partir d'une transposition de la vie de Jésus, qui s'appelle Rubbi Niebieski dans le livre, un type qui se balade dans les zones au volant de sa *six wheeler*, qui sait faire de très belles conférences et qui a des dons de télékinésie qu'il utilise pour la médecine. Au-delà du texte en lui-même, il y a aussi une transformation du livre en tant que tel. Le livre a été défini en perspective à partir d'une photo en deux dimensions. C'est un livre-sculpture complètement en biais en forme de trapèze.

DF : Comment en êtes-vous arrivé à travailler à partir de la cuisine ? Quelles sont vos premières expérimentations de l'ordre du culinaire ?

LD : En 2001, lors d'une exposition en Belgique, j'avais fait des bouchées en chocolat, à partir de quelque chose que j'avais fait lorsque j'étais étudiant. Il s'agissait d'un moule à bouche, un moule qui reprenait la forme de ma bouche⁴⁵. Lors de sa présentation, les gens mangeaient des bouches en chocolat. C'était un truisme d'étudiant, pas quelque chose de complètement affirmé mais qui a vraisemblablement démarré cette expérience du culinaire.

⁴⁴ <http://www.duthion.net/transsubstantiation.html#>

⁴⁵ <http://www.le-terrier.net/duthion/recette.htm>

*Aquarhine*⁴⁶, 2001 et 2008



Laurent Duthion, *Aquarhine*, dispositif expérimental et expérimentation, Rennes, La Criée, 2008

DF : Je voulais discuter un peu plus en détail des différents projets qui concerne le culinaire. Un qui m'interpelle le plus c'est Aquarhine qui met en avant le principe de la rétro-olfaction en lien avec l'aliment.

LD : On est vraiment dans le littéral par rapport à ce que j'ai dit tout à l'heure sur la notion d'exploration de la réalité. C'est un outil d'adaptation sous-marine. C'est une passion, je passe beaucoup de temps sous l'eau. Une des premières fois que je suis allé sous l'eau en bouteille, un ami, qui était l'un des plus jeunes instructeurs de France à cette époque, m'a fait goûter, à moins 17 mètres, une Saint-Jacques. Il l'a enlevée de sa coquille et me l'a donnée. Elle était encore vivante. J'ai senti le muscle sous la dent mais je n'ai pas senti les arômes. Ce qui m'a un peu frustré. J'ai senti des goûts mais pas les arômes. Ensuite, j'ai fait des recherches sur la rétro-olfaction. Je suis un amoureux du vin alors je savais un peu ce que c'était mais je souhaitais connaître un peu mieux les mécanismes qui opéraient. J'ai donc ensuite réalisé un système pour pouvoir sentir, par le biais de la rétro-olfaction, sous l'eau. Je voulais avoir un outil d'adaptation sous-marine avec une orientation complètement différente de ceux qui avaient été fait jusqu'à présent et qui sont des choses purement fonctionnelles. Là, avec *Aquarhine*, on est sur quelque chose de fonctionnel mais décalé par rapport à ce que l'on cherche habituellement en milieu sous-marin. Mes premiers tests ont été faits très tôt après que je sois sorti de la fac en 2001. Ils ont été faits en mer, ce n'était pas complètement au point. C'était à la galerie du Douven. Puis, j'ai réactivé ce dispositif pour l'exposition à La Criée à Rennes en 2008. Je ne l'ai pas présenté tel quel, j'ai refait un prototype beaucoup plus abouti, totalement abouti en fait, qui a été essayé en aquarium, en piscine, en mer, etc. Par

46 <http://ddab.org/fr/œuvres/Duthion/Page1>

exemple, sur la vidéo la plus connue, filmée à La Criée, on voit le plongeur, celui qui m'avait fait goûter la coquille Saint-Jacques en l'occurrence, faire la même chose dans l'aquarium avec cette capacité de rétro-olfaction. On lui a fait manger quatre éléments assez simples : une fraise, un bout de fromage, de la *bresaola* et un bout de champignon. D'ailleurs, le bout de champignon ne fonctionnait pas trop bien mais c'était pour avoir des consistances différentes et des choses qui pouvaient tenir et ne pas fondre dans l'eau. Le protocole était très simple : il allait dans l'aquarium, je lui apportais l'assiette, qui était une barre de métal avec quatre piques dessus pour empêcher que les aliments ne remontent, et il mangeait doucement. Il avait une technique très spécifique pour ça : il prenait l'aliment avec l'eau et la recrachait au moment d'avaler. Il n'y a pas beaucoup de gens qui savent faire ça. La technique habituelle est de ne pas faire rentrer l'eau dans la bouche mais cela aurait donné un aspect un peu érotique et anecdotique que je ne voulais pas. Je voulais que ce soit plus naturel, en quelque sorte.

DF : Il s'agit donc plutôt d'une expérimentation de l'ordre scientifique, d'un test.

LD : Tout à fait, d'ailleurs je la présente plus comme l'expérimentation d'une œuvre que comme une performance. Lui, par rétro-olfaction, sentait tous les arômes. Ça se finissait par le fait de boire sous l'eau, je ne sais pas si on le voit sur la vidéo, avec une toute petite bouteille particulière. J'aimais bien cette idée de boire un liquide quand on est dans un autre liquide, c'est absolument ce qu'on ne cherche pas à faire habituellement. Dans cette expérience-là, on avait vraiment cette notion de presque sentir l'épaisseur du liquide, du corps coincé entre les deux liquides. Ça a été fait dans plusieurs villes, à Nevers aussi par exemple, et les films ont été montrés à plusieurs endroits également.

DF : Est-ce que la personne immergée est toujours un plongeur ? Ou est-ce qu'elle pourrait être le spectateur ?

LD : En public, ça a toujours été le même plongeur, un cobaye particulier plutôt que le spectateur. Dans les développements, il aurait pu y avoir la possibilité de faire des essais en piscine avec plusieurs personnes. Mais, dans un aquarium comme celui-là, il fallait vraiment une personne de confiance, qui réponde à un protocole et qui soit surtout très à l'aise car il y a peu de gens qui peuvent seulement respirer par le nez sous l'eau. Le filet est moindre, il y a un peu moins d'air qui passe et on peut paniquer assez facilement. Je l'ai essayé en Mer Rouge et c'était plutôt intéressant, je me suis même fait nettoyer la bouche par des crevettes lors de cette utilisation.

DF : Lors de cette expérimentation en mer, par exemple, l'eau salée a-t-elle donné un goût particulier aux aliments ?

LD : C'est plus agréable que l'eau de Javel (rire). Dans l'aquarium, c'est une eau très peu javellisée qu'on utilise pour les expériences, juste de quoi éviter que l'eau ne croupisse en trois jours.

DF : Sur un format de combien de temps était présenté ce travail ?

LD : Cinq minutes à peu près, un format relativement court. J'aime bien les choses relativement courtes, je n'ai pas envie que ça rentre dans la notion de performance. Il y a ce temps mesuré. Dans tous les cas, on ne reste pas une journée sous l'eau en respirant par un tuba. Je voulais vraiment que ce soit une expérimentation et, ce qui est assez marrant, c'est qu'il y a une suspension du temps en quelque sorte. Les gens étaient presque en apnée en le regardant. Il y avait une grande attention, grâce à ce rapport, à ce changement de milieu. Le fait qu'une personne, au milieu des autres, était dans l'eau, j'ai trouvé ça très intéressant.

DF : La question de l'éphémère se pose donc à travers cette très courte présentation et la dégustation de très petits aliments. Avez-vous présenté autre chose que des aliments simples, bruts, non cuisinés ?

LD : Non, ce n'était que des produits bruts, je n'ai pas essayé de faire une préparation spécifique qui aurait été adaptée à cette situation. J'ai voulu tout concentrer sur l'*Aquarhine* en lui-même, titre qui évoque à la fois l'appareil et le dispositif d'expérimentation.

Les « circonstances culinaires »

DF : Pour qualifier une partie de vos projets, vous utilisez souvent l'expression de « circonstance culinaire », notamment lorsqu'il s'agit des différents buffets que vous avez présentés. Pourquoi utilisez-vous ce terme ? Peut-être est-ce parce que vous n'aimez pas le terme « performance » qui ne décrit pas bien vos travaux ?

LD : Le principe de la circonstance culinaire, c'est la construction d'une situation, d'une circonstance, qui fait intervenir autant la notion de temps que la notion de rencontre. J'aimais bien cette notion-là. Mes étudiants font beaucoup de performances mais, souvent, quand on utilise le mot « performance » dans une discussion, on

retombe dans les années 70, on tombe sur de vieilles choses, de vieux archétypes. Donc je préfère ne pas utiliser ce terme. Et d'ailleurs, les buffets, les circonstances culinaires en elles-mêmes sont, pour moi, quelque chose de très sculptural. C'est même ce qu'il y a de plus sculptural dans mon travail, non pas parce que j'utilise des matériaux et que je les gélifie, par exemple, mais plutôt parce qu'il y a une sorte d'élimination de l'espace, une soustraction sculpturale de l'espace entre le spectateur et l'œuvre. Pour moi, c'est presque plus de la sculpture que de la performance. En fait, je dirais que les deux se lient et c'est pour ça que j'appelle plutôt ces travaux des « circonstances culinaires ».

DF : Je trouve que l'expression est très intéressante car elle s'éloigne en effet de ce qu'est la performance. Ces buffets sont des sculptures et c'est plutôt le spectateur qui en la dégustant, en l'actionnant, va créer la performance. Ou bien, la véritable performance a eu lieu en amont, lorsque vous avez cuisiné, mais celle-ci était cachée au public.

LD : Il y a aussi le constat qu'on appelle un peu tout performance aujourd'hui. J'ai décidé d'appeler ça autrement parce que finalement c'est juste une action dans une situation bien particulière que l'on peut donc appeler une circonstance.

DF : Quel est le premier buffet de cet ordre que vous avez réalisé ?

LD : La toute première chose que j'ai faite c'était en 2005, pour une exposition qui s'appelait « Souvenirs du Sud du Sud » à Bazouges-la-Pérouse, au Village, un petit centre d'art. L'exposition avait lieu deux ans avant que je parte en Antarctique, sans savoir à l'époque que j'allais y partir, *a posteriori* son titre est amusant. Je n'avais pas fait un buffet mais juste une expérience sur un produit local, le pommé, une sorte de mélasse faite à partir de pommes cuites 24 ou 48 heures, très noire, avec un goût de brûlé assez prononcé. Je ne l'appréciais pas énormément et donc je souhaitais l'adapter à mes goûts, d'une certaine manière. L'idée était de rendre exotique cette spécialité du terroir, qu'ils connaissaient très bien, sans rien rajouter. J'ai acheté un cristalliseur chez un fournisseur de produits de laboratoire. J'ai mélangé le pommé avec un peu de sucre complémentaire, juste assez pour avoir un germe de cristallisation. J'ai mis un peu d'eau puis j'ai laissé cristalliser ce sucre, puis j'en ai fait des barbes à papa. En fait, j'ai obtenu ce sucre cristallisé, en poudre, puis je l'ai filé comme une barbe à papa classique. Ça leur donnait une couleur or. Elles étaient petites, comme deux poings environ, ce n'était pas les mêmes que celles de la fête foraine. J'en ai fait une quinzaine lors du vernissage, les gens les goûtaient mais ne reconnaissaient pas le goût alors que c'était

le produit qu'ils connaissaient le mieux au monde à la base. Là aussi le principe de découverte était important, un principe similaire à celui de l'iceberg. Les gens pensent toujours connaître quelque chose en voyant la surface émergée de l'iceberg alors qu'il y a beaucoup d'autres choses à imaginer.

En 2008, à La Criée, j'ai proposé un buffet qui s'appelait *Eterusse* et qui était assez diversifié. Tout un panel de choses assez étonnantes. Là aussi il y avait une recherche d'exotisme par rapport à des choses assez banales au départ. Je me souviens qu'il y avait aussi des



Laurent Duthion, *Eterusse*, buffet performatif, Rennes, La Criée, 2008

références géographiques. Par exemple, j'avais fait goûter des bulles, assez grosses, dans lesquelles il y avait de l'air soit parfumé à la rose de Damas soit à la fiente de manchot. Et, la fiente de manchot, ce n'est pas désagréable : en fait, ça se situe entre l'oiseau et le poisson, c'est quelque chose de très particulier. J'avais fait ces bulles à une certaine concentration qui leur permettait d'être tout à fait dégustables. Les gens mangeaient de l'air, ils mangeaient des odeurs.

DF : Quelle était la recette de ces bulles ? Comment ont-elles été réalisées ?

LD : Les bulles avaient été réalisées avec de la lécithine de soja, de la glycérine et de l'eau, donc quelque chose de neutre. La glycérine donne un aspect sucré sans être calorique, ça brûle un peu les papilles. Je n'ai pas utilisé de blanc d'œuf car il y a trop de gens qui y sont allergiques. Ces bulles sont réalisées au dernier moment, elles tiennent environ dix minutes, que ce soit en intérieur ou en extérieur. Elles sont produites à l'aide de pompes à aquarium réglables, j'ai aussi utilisé cette technique particulière dans d'autres projets.

DF : Votre travail est toujours très en lien avec la question de l'olfaction, que ce soit dans Aquarhine ou dans cette proposition qui consistait à manger des odeurs. Avez-vous développé des projets qui ne visaient qu'à présenter des odeurs ?

LD : En fait, l'odeur c'est quelque chose que j'intègre à d'autres éléments, je n'ai pas envie de ne montrer qu'une odeur, qu'un parfum. J'ai travaillé très peu sur une seule odeur : j'ai ramené une odeur d'Antarctique à l'époque et j'en avais fait un parfum. J'aime bien l'idée de pouvoir définir une odeur, un parfum pour une sculpture. L'odeur ne serait pas mon travail final mais participerait



Laurent Duthion, *La Forme d'une odeur*, vaseline, géraniole, huiles essentielles dans microtube de 2ml, château d'Oiron, 2013

à le modifier olfactivement. J'ai souvent manipulé le spectateur grâce à des odeurs. *La Forme d'une odeur*⁴⁷ était, par exemple, une odeur fixée sur de la vaseline dans un microtube. Les gens la sentaient et ne vivaient pas du tout l'exposition comme ils auraient dû la vivre autrement. C'est un concept de modification des perceptions par l'odorat mis au point en 2012 et qui a été montré à Oiron en 2013.

DF : De manière générale, est-ce vous qui préparez et qui inventez les recettes présentées ? À quel niveau intervenez-vous dans la préparation de ces buffets ?

LD : Oui, en général, je fais les recettes, celles-ci sont souvent inspirées de choses existantes. Par exemple, pour les bulles, ce sont des choses que j'ai expérimentées moi-même par rapport à des choses trouvées sur internet et qui n'étaient pas du tout utilisées dans le cadre culinaire. En fait, je conceptualise l'œuvre (orientation conceptuelle, recettes, présentation), je conçois toutes les recettes et je les réalise. Il y a eu une fois, pour l'inauguration de la biennale de Rennes en 2010, où sur la conception des recettes, j'ai travaillé avec un autre cuisinier. Je suis venu avec mes idées et il les a mises sur papier, on va dire. J'ai souvent des assistants pour m'aider, la réalisation peut se faire aussi dans le cadre d'ateliers, ça a été le cas deux fois. Pour les événements importants conviant beaucoup de personnes, il m'arrive de diriger une équipe, comme ce fut le cas à Rennes (équipe de 14 pour 1500 personnes). Pour la mise en place, mes idées sont précises et mes assistants suivent mes recommandations. Les mets sont souvent cuisinés par mes soins mais de plus en plus souvent avec des intervenants et des assistants.

47 http://www.duthion.net/forme_odeur.html

DF : J'aimerais donc que l'on évoque à présent les différentes « circonstances culinaires » que vous avez présentées. Par exemple, à la Biennale de Rennes, vous avez proposé Cécile Substantine⁴⁸ ? Pourriez-vous m'expliquer le dispositif que vous avez mis en place et les mets proposés à ingestion ?



Laurent Duthion, *Cécile Substantine*, circonstance culinaire, Rennes, Biennale d'art contemporain, 2010

LD : Il y avait une sorte de fontaine à bulles. C'était en extérieur et ça a posé quelques problèmes. Les bulles s'envolaient un peu mais c'était très bien. La présentation était particulière et était liée justement au fait qu'il y avait beaucoup de gens, 1200 personnes. On avait aussi utilisé des boîtes de Pétri carrées pour ne pas être trop dans l'esthétique purement scientifique, on n'avait pas pris des boîtes rondes. Il y avait différents éléments dedans, des éléments pensés comme étant très légers au niveau gustatif et très forts au niveau aromatique. On avait un peu accentué des expériences faites auparavant dans d'autres buffets, à savoir manger des odeurs. Il y avait des substances un peu particulières, des substances qui pouvaient renvoyer assez loin, qui utilisaient le caractère évocateur des odeurs. Par exemple, il y avait une sorte de mayonnaise transparente et incolore qui était parfumée au cèdre de Virginie, qui n'est pas un cèdre d'ailleurs, c'est un *juniperus*, et qui est le bois utilisé pour faire les crayons à papier. Alors, quand on goûte ça, on a l'impression d'être de retour sur les bancs de l'école, c'est quelque chose de très particulier. Il faut bien sûr avoir mangé un peu de crayon avant. Ce n'est pas du tout le graphite qui donne le

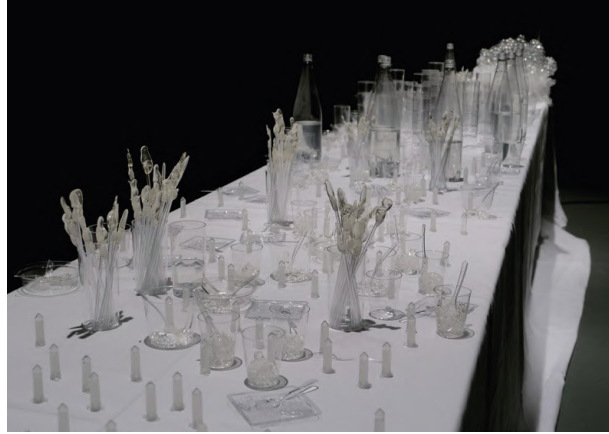
48 <http://ddab.org/fr/œuvres/Duthion/Page11>

goût en fait, le graphite donne juste un petit goût légèrement froid à l'ensemble. C'est vraiment le cèdre de Virginie qui donne son goût au crayon. Je me souviens qu'il y avait un commissaire à la DAP qui était présent lors du vernissage. Il en a mangé beaucoup, j'avais peur qu'il tombe malade (rire). Ce sont des choses qui sont faites en petites quantités. De ce point de vue-là, je suis aussi allé dans des restaurants un peu particuliers, à *elBulli* en 2005 ou 2007. J'avais remarqué que la notion de quantité était très importante et que Ferran Adrià l'avait compris à un point bien supérieur aux autres chefs. Il faut savoir qu'il y a des choses qui sont immangeables quand on en a 100 grammes dans l'assiette mais quand il y en a 10, c'est fantastique. J'aime bien cette notion-là. Cependant, lors des buffets, il faut faire attention à ce que quelqu'un n'en mange pas quinze assiettes (rire). Tous les éléments étaient très corporels, ils ressemblaient vraiment à des substances corporelles, des humeurs. Il y avait de la peau pelée faite avec de la gélatine séchée au déshydrateur et aromatisée au combava. Il y avait aussi des fioles avec une solution yuzu/estragon avec un peu de xantane pour épaissir. On aurait dit une lotion. Il y avait aussi une autre substance qui ressemblait vraiment à de la salive. Il y avait enfin des sucettes à la térébenthine, proposées en dessert et que l'on devait tremper dans un gel à la fumée. C'était vraiment quelque chose de très particulier, c'était très déstabilisant. Je cherchais une forme d'irrésolution que j'ai concrétisée sur ce buffet-là. Et les bulles avaient différents arômes, des choses très culinaires en fait, comme la truffe noire par exemple, des choses dans des quantités infinitésimales mais puissantes.

DF : Ce qui est intéressant, c'est qu'il y a une sorte d'étrangeté dans ce travail qui se situe au niveau de la frontière entre le goût et le dégoût. Comment réagissait le spectateur ?

LD : Certaines personnes ne savaient plus quoi en penser, au-delà du « j'aime/je n'aime pas ». Je me souviens même que Bruno Caron, qui est la personne à l'initiative de cette biennale et qui a pas mal d'entreprises dans le secteur alimentaire, m'a dit « je ne sais plus trop quoi en penser ». Il avait l'impression que ça n'avait le goût de rien au départ mais les arômes lui sont venus ensuite. Je lui expliquais qu'il n'y avait que peu de choses gustatives, de sucré, d'acide. Tout cela était quasiment éliminé pour s'intéresser aux arômes, mangeables dans une substance elle-même corporelle et inhabituelle. On avait quelque chose de très déstabilisant mais les spectateurs ont joué le jeu. Le fait qu'il n'y ait pas d'accroche visuelle, ou très peu puisque le buffet était transparent, était assez perturbant. La transparence est quelque chose qui ne se voit pas mais c'est aussi quelque chose qui ne s'adresse qu'au regard, par définition.

Par exemple quand j'ai fait le troisième buffet transparent et incolore, *Epifanija Delna*⁴⁹, à Metz, les gens avaient vu un film juste avant sur la malbouffe. Quand ils sont arrivés et ont vu un buffet transparent, il y a eu un temps de mise en route un peu long (rire). Je n'étais pas du tout au courant de ce qu'ils avaient vu auparavant, ils sont arrivés



Laurent Duthion, *Epifanija Delna*, circonstance culinaire, Metz, Centre Pompidou, 2012

dans une salle et ils ne voulaient pas manger à cause du film. Cependant, c'était des produits plus abordables qu'à Rennes, même si visuellement le transparent ne laissait aucune accroche. Gustativement, c'est quelque chose qu'ils ont pu apprécier malgré tout.

DF : Au niveau de la présentation et des techniques, avez-vous utilisé les mêmes ustensiles et les mêmes principes pour Epifanija Delna ?

LD : Il y avait des boîtes de Pétri juste pour présenter un élément et d'autres ustensiles. À Rennes, il y avait des boîtes carrées qui contenaient la plupart des éléments, comme des petits plateaux de dégustation, tandis qu'à Metz, dans chaque élément il y avait une préparation spécifique, en petite quantité à chaque fois. Ce qui est marrant, c'est qu'il y avait aussi des boissons, une mousse qui était sur la table, conçue d'une façon qui permettait de se servir directement. Il y avait aussi un peu de couleur qui commençait à émerger. Ça annonçait un peu la fin des buffets transparents. Il y avait du violet qui annonçait une hallucination aromatique, à savoir que le violet renvoie à la violette et, quand on la goûte, elle bouche tout de suite les pores de réception du bulbe olfactif lié à la violette. En fait, quand on la ressent, on ne sent pas la violette mais le cerveau envoie quand même un signe indiquant que c'est de la violette. La deuxième fois qu'on sent la violette, on a l'impression de la sentir alors qu'on ne la sent pas. C'est une sorte d'hallucination dont on n'a pas conscience. Ce qui est aussi intéressant avec le violet, c'est qu'il s'agit d'un seuil de perception visuelle.

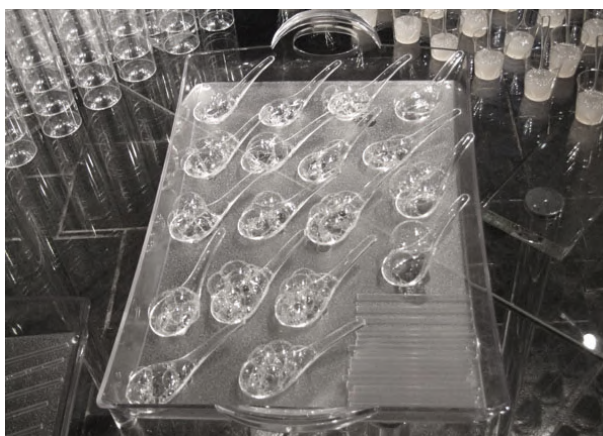
49 <http://www.duthion.net/epifanija.html>

DF : Vous êtes donc très renseignés sur les différents aspects physiologiques liés au goût et aux différents sens. Cet aspect scientifique se retrouve dans la majorité de vos projets.

LD : Tout cela m'intéresse, j'aime bien la médecine en général et savoir comment les choses fonctionnent. Je m'étais intéressé aussi à une substance, *synsepalum dulcificum*, lors d'une exposition de groupe en 2006. J'avais demandé à une personne de « dealer » gratuitement des petits sachets de poudre rose que les gens pouvaient manger. J'avais appelé ça *Miraculine*. C'était donc ce fruit du *sapotaceae*, un arbre d'Afrique centrale utilisé pour sa capacité à créer une hallucination gustative, à savoir transformer le goût acide en goût sucré. Il pirate les capteurs de la langue. Il est utilisé notamment pour boire le vin de palme, souvent très acide. On prend un peu de ce fruit, appelé aussi le « fruit du miracle », et cela permet d'avoir une sensation sucrée. Plus c'est acide, plus ça semble sucré. On peut imaginer donc, par exemple, boire du vinaigre et croire que c'est du porto. Ensuite, par le nez, on va forcément sentir l'acide acétique mais tout cela est relatif. Le procédé de dealer de la nourriture est intéressant, il me semble que ça a été peu fait.

DF : À Metz, la scénographie du buffet semble très théâtrale, notamment grâce à l'utilisation du violet permettant de souligner le transparent et sa présentation dans une pièce sombre avec un éclairage centré sur celui-ci.

LD : C'était dans une grande salle de 500m², il y avait un linéaire de table de 10 mètres blanc. C'était très dramatique. Je me souviens que le premier buffet transparent que j'avais fait, c'était en 2008 à Nevers, *Claire Kémia*⁵⁰. Il y a le fameux quart d'heure nivernais à Nevers, c'est-à-dire que les gens arrivent un peu plus tard au vernissage. Ensuite, il y a eu un deuxième quart d'heure, c'est à dire que les gens n'osaient pas manger ce qu'il y avait sur ce buffet transparent et incolore disposé sur des tables également



Laurent Duthion, *Claire Kémia*, circonstance culinaire, Nevers, MCNN, 10 octobre 2008

50 <http://ddab.org/fr/œuvres/Duthion/Page5>

transparentes et incolores. Les gens étaient persuadés que tout était en plastique, en plexiglas ou en verre. Au bout d'un moment, j'ai demandé aux assistants de commencer à se servir pour créer une émulation.

DF : C'est intéressant car cela brouille les codes : la plupart des gens qui vont au restaurant n'ont pas l'habitude de manger un aliment transparent parce que ça n'appelle pas forcément la gourmandise.

LD : Tout à fait, c'est vraiment le dernier truc qu'on vendrait dans un marché ou un supermarché. Il y a très peu de préparations transparentes. Une des choses qui m'a choquée dans la transparence, c'est notamment les notothenias qui sont des sortes de dragons des glaces, des poissons qui vivent en Antarctique et qui ont un sang, ou plutôt une autre substance avec une protéine particulière, sans hémoglobine et sont donc transparents. Ils ont une odeur très particulière d'ailleurs. Par contre, niveau goût, cela ressemble à une sole et c'est assez bon.

DF : Corélie Sydenham⁵¹ est un buffet blanc, ou plutôt achrome. Comment êtes-vous passé de l'absence de couleur à ce qui serait de l'ordre du blanchâtre, qui n'appelle pas plus la gourmandise ?

LD : L'idée était de ne pas avoir d'accroche chromatique. J'ai aussi repris l'idée d'outils adaptés à certains aliments et pas à d'autres. On a donc des sortes de *marshmallows*, de crèmes, de la seiche que j'avais pêchée moi-même. Les outils faisaient tous 50 cm de long, il y avait des cuillères, des baguettes chinoises et une pique. Selon ce qu'on avait, on



Laurent Duthion, *Corélie Sydenham*, circonstance culinaire, Centre d'art de Pontmain, 2014

pouvait manger certaines choses et pas d'autres. Ainsi, les gens ont joué le jeu et n'ont pas laissé tomber les outils. Ce que j'aimais bien dans ce buffet, fait dans le cadre un peu particulier d'une exposition de groupe sur la science, c'était de voir le buffet comme un biotope. Dans le cadre d'un biotope, si autour d'un lac il y a

51 <http://ddab.org/fr/œuvres/Duthion/Page39>

plusieurs espèces d'oiseaux qui vivent, se supportent les unes les autres sans trop se nuire, par exemple, c'est notamment parce qu'elles ont des becs différents qui leur permettent de manger des choses différentes. C'est dans la suite de cette idée-là que je voulais faire ce buffet. Il me paraissait important, dans un buffet comme celui-ci, qu'on n'ait pas de contenant. Tout avait été mis à même la table en verre blanc. J'aime bien cette idée-là, elle n'est pas facile à faire car il y a toujours ces notions d'hygiène qui peuvent parfois nous écarter de nos idées premières. Mais, pour l'instant, je n'ai pas été embêté à ce niveau-là. On sent que ça va venir, même dans les vernissages d'exposition où les gens et les artistes se permettent davantage de choses qu'autre part ailleurs. Par exemple, j'ai d'autres projets qui abandonnent la notion de table, des choses qui s'accrocheraient au mur, qui pourrait de loin ressembler à quelque chose de très décoratif et qui se mangeraient. Je suis un peu à la fin des circonstances culinaires telles que je les ai faites jusqu'à présent.

DF : Comment sont construits les titres de ces circonstances culinaires sous forme de buffets ? On a l'impression qu'il s'agit de les nommer comme pour les personnifier.

LD : Je voulais vraiment qu'il y ait la notion de corps liée à ce que l'on mange et donc j'ai utilisé des mots, des prénoms en général, qui étaient ambivalents. Chaque fois, c'était des prénoms, qui étaient vraiment des prénoms, mais qui se rapportaient soit à une caractéristique du buffet soit à un organe. Donc, par exemple, *Claire Kémia*, *Cécile Substantine*, etc. Cécile, c'est aussi la cécité, une caractéristique bien particulière qui m'intéresse beaucoup dans mon travail, qui est finalement un travail assez éloigné de la notion de représentation. Je pense que je voulais intégrer dans le titre une notion de corporéité. Et ce sont plutôt des noms féminins parce qu'il n'y a pas beaucoup de prénoms masculins qui reprennent des organes ou des fonctions.

DF : On a presque l'impression que ces titres sont ceux d'expériences scientifiques, de procédés ou de taxonomie, qu'il s'agit aussi de les nommer comme une nouvelle espèce animale ou végétale qui viendrait d'être découverte.

LD : Oui, il y a toujours une ambivalence. Par exemple, le titre *Corélie Sydenham* est encore une fois constitué comme un prénom et un nom. Aussi, Corélie vient de la chorée de Sydenham, une maladie aussi appelée dans le langage courant la « danse de Saint-Guy ». C'était une référence directe à une notion chorégraphique mais totalement involontaire en sachant que, dans ce cas-là, les spectateurs allaient prendre des outils et produire une chorégraphie en tant que telle, en croisant les outils, en essayant de prendre des choses qui allaient leur échapper. Il peut y avoir

autre chose aussi. Le titre *Epifanija Delna*, contient « Épiphanie », qui est le prénom du personnage joué par Lisa Bonet dans *Angel Heart*, un film qui m'avait marqué lorsque j'étais enfant. « Épiphanie » sous-entend aussi du religieux. Je précise que je suis issu d'une famille athée depuis plusieurs générations et je ne me pose même pas la question. Néanmoins, dans la Bible, il y a des notions culturelles qui sont présentes sur la notion de corporéité de la nourriture et que j'ai redécouvertes quand j'ai travaillé sur la vie de Jésus. Je pense qu'on est construit en grande partie par ce que l'on ingère d'une façon ou d'une autre, que ce soit à titre d'information ou d'alimentation. Ce qui est intéressant, c'est aussi de voir qu'on est constitué par les mêmes éléments que les choses qui nous entourent. J'aimais bien cette espèce de dégradé que l'on peut faire avec ce qui nous entoure et ce que l'on peut ingérer.

DF : En parlant de dégradé, vous êtes ensuite passé à la couleur afin de construire ces circonstances culinaires. Pourriez-vous me parler de ce passage et en particulier de votre travail Impatience White ?

LD : La première installation *Impatience White* a été réalisée en 2011. *Impatience White* est le nom d'une dealeuse d'une drogue fictionnelle dans un livre de Philippe K. Dick., *Le dieu venu du centaure*. Le principe de base était celui de la synesthésie sur laquelle on s'interroge. À l'inverse du côté incolore ou transparent, il



Laurent Duthion, *Impatience White*, circonstance culinaire, Locminé, Atelier de la Gare, 2011

s'agissait d'avoir une prégnance très visuelle dans ce cas, avec des choses qui sont réellement de la bonne couleur et d'autres pas. C'était une idée assez simple que j'ai réalisée la première fois en prenant des aliments en grande partie manufacturés, un mélange de choses préparées et de choses achetées dans le commerce. Petit à petit, je suis allé vers des choses plus élaborées jusqu'à la dernière qui s'est faite au château d'Oiron, en 2013, où tout était préparé, pointu. J'avais une assistante, nous étions deux seulement et j'avais une bonne cuisine, ce qui n'est pas toujours le cas. Au-delà du fait que c'était très bon, je voulais quelque chose de surchargé, de visuellement saturé, de très outrancier niveau couleur. Le but était de se rapprocher des couleurs du spectre visuel de Newton. Ce qui était donné à manger devait être

méconnaissable, de plus en plus méconnaissable à chaque étape d'*Impatience White*. À chaque fois, on est dans quelque chose de difficilement identifiable, notamment par l'articulation des couleurs qui se joue de plus en plus en dégradé. Il m'est arrivé, à Fribourg en Suisse, de ne pas le présenter en dégradé et



Laurent Duthion, *Impatience White*, circonstance culinaire, château d'Oiron, 2013

très droit. L'idée était donc d'interroger la synesthésie mais je reviendrai sur cette question d'une toute autre façon aujourd'hui, car cette première interprétation était peut-être un peu littérale. L'idée était aussi de faire manger le visuel, que le corps et le buffet fassent œuvre ensemble. J'aimais bien le fait de faire manger le spectre visuel : toutes les images possibles étaient là, prêtes à manger d'une certaine manière.

DF : Juste avant la première présentation d'Impatience White, en 2011, un autre travail, Montage⁵², fut présenté. En quoi consistait cette performance ?

LD : Il s'agissait de la fin du montage de l'exposition que j'ai présenté comme une performance. C'est une action, avec de la musique également. Avec des assistants, on a fait la mise en place du buffet en lui-même, on a collé des posters, j'ai fait le test d'une sorte de masque avec une trompette à la place du nez, puis j'ai coupé le ruban violet qui séparait les spectateurs de l'espace d'exposition pour qu'ils y entrent. À un moment donné, je faisais de l'espace d'exposition une image et, ensuite, j'en faisais un lieu praticable. C'est la question du passage de l'espace de représentation à l'espace d'action, de la réalisation qui est posée.



Laurent Duthion, *Montage*, performance accompagnée de musique, Locminé, Atelier de la Gare, 2011

52 <http://ddab.org/fr/œuvres/Duthion/Page20>

DF : Encore une fois, il y a un côté théâtral dans ce type de mise en scène, souligné par une scénographie très précise. Que pensez-vous de cette relation au théâtre dans votre travail ?

LD : Oui, il y a, comme pour *Epifanija Delna* et *Sans titre (Rouge)*⁵³ une mise en scène très forte, très dramatique. Elle est assez brute malgré tout, pas de musique, pas d'emprise trop importante. Il y a juste ce qu'il faut voir. Néanmoins, pour le buffet d'Oiron, j'avais pensé habiller une personne



Laurent Duthion, *Sans titre (Rouge)*, circonstance culinaire, Hédé-Bazouges, Théâtre de Poche, 2015

avec le spectre de Newton. Pas une personne qui serait là pour servir mais une personne parmi la foule, pour avoir une possibilité d'image qui sorte de la notion de représentation.

DF : Les couleurs que vous présentez sont souvent très vives. Utilisez-vous des colorants alimentaires ou plutôt les couleurs naturelles des aliments bruts ?

LD : Oui, pour le bleu surtout. À Oiron, il y avait très peu de colorant. C'était plutôt la préparation que le détournement de la couleur qui faisait que c'était méconnaissable. Il y a eu de l'encapsulation, des texturages très différents, des mises en poudre, etc. L'idée était de déstructurer l'aliment pour le restructurer tout en gardant sa couleur d'origine.

DF : Quant à cette question de la présence et de l'absence de couleur dans ces différentes circonstances culinaires, avez-vous des références artistiques particulières ? On est peut-être très proche d'une peinture faite à partir d'aliments, par exemple.

LD : Cela me rappelle un ouvrage que j'ai lu il y a peu de temps, du designer Jean-Gabriel Causse, sur la question de la couleur et qui parle des rapports entre nourriture et textile, entre autres. Il s'intéresse beaucoup aux effets psychologiques et physiologiques de la couleur. Je sais que la transparence et les buffets RVB

53 <http://www.duthion.net/rouge.html>

ou newtoniens étaient vraiment axés sur la volonté de jouer avec des notions de synesthésie et d'avoir à la fois des choses qui semblent être adressées au regard, avec tout un potentiel de transformations, de combinaisons, comme des cartouches d'imprimante d'une certaine manière. L'idée était de faire manger tout ce potentiel d'images et de les digérer. Dans les années 60, il y a eu un artiste Fluxus, George Maciunas, qui a fait un buffet transparent seulement à base d'eau, déclinée sous différentes textures, gélifiée, etc., et des contenants en plastique.

Discussion sur le travail et la technique

DF : Vous est-il arrivé de faire des partenariats avec des lycées hôteliers ou un public particulier qui vous aurait aidé à produire une circonstance culinaire ?

LD : Juste pour la biennale de Rennes, avec l'université des métiers de Ker Lann. Les quatorze personnes qui étaient sous mes ordres étaient des étudiants. Autrement, ce sont plutôt un, deux ou trois assistants qui me donnent un coup de main, plutôt pour la mise en place que pour la réalisation en elle-même. J'ai aussi fait des ateliers où le résultat est une œuvre. Par exemple, le buffet *Sans titre (Rouge)* a été construit avec une association d'enfants. Le moment, la situation en elle-même a été assez fantastique pour ce buffet. Ça s'est fait d'une manière particulière, notamment grâce au fait que ça ait été réalisé pour la dernière d'une pièce de théâtre, sur quelqu'un qui parlait de ses souvenirs et qui les transformait au fur et à mesure. À la sortie, en travers, dans l'espace d'accueil, il y avait ce buffet rouge d'une longueur de 6m et qui incendiait le lieu. Ce n'est pas le plus original que j'ai fait au niveau de l'idée de départ mais, au niveau du résultat cela a très bien fonctionné. Il y avait des préparations qui renvoyaient au rouge et d'autres pas, tout simplement. L'idée était de ne pas médiatiser ce travail sur place : pas de titre, pas de volonté de dire ce qu'il fallait penser de ce buffet. C'était un essai, pour laisser libre pouvoir d'appréciation au spectateur.

DF : Avez-vous déjà développé des projets avec des chefs ? Je vous pose la question car la temporalité de l'art et celle de la cuisine étant très différentes, certains autres artistes m'ont confié qu'il était très difficile de concevoir des projets avec des chefs.

LD : J'ai des propositions pour travailler dans des restaurants. Je l'ai fait une fois il y a quelques années avec Tiphaine Calmettes et son restaurant éphémère le CDD, mais ce restaurant était en fait une proposition artistique en soi. En fait, je ne travaille pas

avec des chefs et ce n'est pas mon objectif. Pour tout ce qui est création culinaire, je préfère être seul aux commandes. J'ai des amis qui m'ont proposé de travailler avec eux mais je n'ai pas donné suite, comme par exemple Antony Cointre qui est un peu un restaurateur ambulancier et qui a déjà travaillé avec des artistes comme Olga Kisseleva pour faire un repas. C'est une question que je ne me pose pas, je n'ai pas envie d'être avec d'autres personnes dans la conception, pour l'instant. J'essaie aussi de faire des préparations uniques pour les prochaines circonstances culinaires, des éléments uniques, comme un cake de 5 m de long par exemple, avec une couleur très particulière et un goût singulier, en un seul élément que l'on couperait. J'aime bien cette notion de plat partagé, un peu comme un gâteau ou un fromage, en rapport avec les questions de synesthésie.

DF : Avez-vous déjà cuisiné directement devant le spectateur ou toutes les préparations sont-elles réalisées en amont ?

LD : Tout est en amont, à part les bulles qui sont parfois produites directement puisqu'elles sont éphémères. J'ai eu des propositions mais je les ai toujours refusées car le fait d'en faire une performance, un spectacle, ne m'intéresse pas.

DF : Les différentes techniques comme l'encapsulation, par exemple, ce sont des techniques pharmaceutiques à la base et que vous reprenez à des fins culinaires.

LD : Oui. Ce sont aussi des techniques qui sont utilisées dans l'industrie du bonbon, dans l'industrie alimentaire mais plutôt du côté confiserie et, bien sûr, pour tout ce qui est pharmaceutique. D'ailleurs, il y a des buffets, comme *Cécile Substantine*, qui ont été conçus en repensant des aliments comme des médicaments, à savoir un principe actif sur un support matériel. On est vraiment sûr quelque chose qui est transparent, incolore et qui va aussi avoir une matérialité minimum pour que le spectateur puisse voir ce qu'il va manger, même s'il n'aura aucune information sur ce qu'il va manger en le regardant. Ce qui est intéressant, c'est qu'on peut voir ce qu'on va manger même si cette chose-là n'a pas de goût et n'a qu'une odeur. J'ai vraiment pensé cela comme un duo entre principe actif et quantité suffisante pour voir la chose.

DF : Au-delà de ces techniques qui ne sont a priori pas issues de la cuisine, quel matériel utilisez-vous pour cuisiner en général ?

LD : Ce sont des choses classiques. Des sondes thermiques, le blender, toutes les

choses très classiques. À cela viennent s'ajouter des seringues, par exemple, pour le côté moléculaire. Encore une fois, ce côté n'est pas du tout systématique, juste par nécessité suivant l'angle que je choisis pour une certaine circonstance culinaire. J'ai aussi utilisé pas mal le déshydrateur. Il y a beaucoup de substances aussi, j'en ai une sacrée quantité : de la lécithine de soja, du xantane, des épaississants, des émulsifiants, etc. Tout ce qui est gélifiant aussi : de l'agar agar, de la gélatine de porc, jusqu'à des choses qui résistent vraiment bien à la chaleur lorsque je veux faire des gélatines chaudes.

DF : Il y a donc toujours cette ambivalence entre technique scientifique et technique culinaire. Votre pratique de la cuisine semble se situer dans un « espace intermédiaire », notion que le critique américain Hal Foster définit comme étant un espace sans frontière entre les disciplines, porteur de nouvelles formes. Cette notion vous semble-t-elle intéressante pour décrire votre travail ?

LD : D'une façon générale, j'ai une pratique de toute façon très diversifiée dans la forme, dans les moyens et, comme je le constate tous les jours, ces moyens se croisent. C'est dans ces croisements que réside une capacité d'invention. On est vraiment dans ce genre de pratique. Ça rejoint un peu ce que dit Hal Foster. Quand j'ai parlé des outils avec lesquels je travaille au quotidien ou même pour mes buffets, on est souvent dans des choses pas très académiques. Je fais entrer des techniques qui n'ont rien à voir avec la cuisine. La pompe à aquarium est un très bon exemple, que j'utilise souvent. J'ai fait pas mal d'installations avec des aquariums aussi, ce qui fait que j'ai eu des pompes à un moment donné. Récemment, j'ai travaillé avec des scientifiques de l'IUT de Rennes. Ils m'ont apporté une technique très liée aux sciences pour faire de la mousse avec des filtres en fibre extrêmement fine, normalement utilisés pour filtrer, et que je vais utiliser pour faire des bulles très fines, très petites. Il y a eu à ce moment un croisement de données. Au quotidien, la cuisine consiste de toute façon à mettre au point des techniques avec les appareils qu'on a à disposition, peu importe lesquels. À un moment, il y a eu des recherches techniques en cuisine moléculaire qui amenaient notamment les gens à se suréquiper. Je ne suis pas du tout pour ce principe de suréquipement, je suis plutôt pour développer un imaginaire par rapport à ce qu'on a habituellement. C'est pour ça que j'utilise plutôt un blender qu'un Pacojet®. Ce n'est déjà pas le même prix, ensuite je n'aime pas ce genre d'outil magique. Je préfère la magie qui sort de l'utilité d'un outil qui, en lui-même, est plutôt ordinaire.

DF : *C'est pour cela que vous utilisez plutôt des pompes à aquarium qu'un siphon, par exemple ?*

LD : Exactement, même si le siphon peut-être très utile. Si on cherche un peu comment les *espumas* ont été faites, on se rend compte du travail que représente la construction d'une technique. Les premières mousses, les premières espumas de Ferran Adrià étaient faites avec un mélangeur à peinture classique fixé sur une perceuse. Il faisait ça dans un grand bac qui ressemblait étonnamment à un aquarium. C'était une *espuma* de carotte, je me souviens. Quand on passe à la centrifugeuse du raisin, par exemple, on a une mousse dessus, même s'il y a beaucoup de liquide. J'ai toujours adoré cette mousse, elle pourrait être utilisée. Pour prendre un autre exemple, on découvre aussi qu'en Russie, pour des questions d'économie de matière, dans certains coins, ils faisaient des espumas bien avant, avec les moyens du bord, sans siphon, en battant et en attendant tout simplement que ça mousse. D'ailleurs, on n'a pas du tout le même résultat : avec un siphon, on obtient un résultat beaucoup plus épais, quelque chose qui ressemble beaucoup plus à une chantilly qu'à une espuma très aérienne comme il y avait chez *elBulli*.



Laurent Duthion,
Réalisateurs, château d'Oiron,
depuis 2008

Laurent Duthion, « Duthion'fiture », confiture issue de la culture
des *Réalisateurs*, château d'Oiron, 2015

Les *Réalisateurs*⁵⁴, depuis 2008

DF : *J'aimerais évoquer le projet des Réalisateurs, arbres polygreffés qui produisent différents fruits, un projet qui se développe donc sur la durée, en fonction du cycle des plantes. Les Réalisateurs ont donné naissance à une confiture faite à partir des*

54 <http://ddab.org/fr/œuvres/Duthion/Page15>

fruits récoltés. Quelles sont les étapes de ce projet ?

LD : Ces arbres ont été plantés en 2008 dans le parc du château d'Oiron. On a fait les premières récoltes en 2013. Depuis, il y a même eu des confitures faites l'année dernière, en 2015, par un assistant du château.

DF : Vous êtes finalement en amont d'un projet qui n'avait pas, au départ, vocation à faire naître un produit culinaire.

LD : Oui, j'aime bien l'idée d'être en amont de certaines productions. J'aimerais bien d'ailleurs fabriquer des outils, des ingrédients plutôt que de fabriquer forcément des recettes tout le temps. Le fait que l'assistant ait fait une confiture, j'ai bien aimé l'idée. J'ai ensuite utilisé cette confiture pour faire une recette. Il s'agissait d'une composition réalisée à partir des différents fruits des *Réalisateurs* : il y avait des amandes, des pêches, des abricots, des mirabelles et différentes prunes. Différents fruits plus ou moins de la même famille qui ont permis que prennent les greffes.

DF : Il s'agit donc d'un arbre unique qui peut produire différents matériaux utiles à la cuisine.

LD : Oui, tout à fait. L'idée c'était aussi d'avoir une contraction un peu spatiale, d'avoir un verger en un arbre. C'est quelque chose que l'on peut retrouver dans certaines de mes situations culinaires, à savoir que cet arbre est à la fois un individu et une population. Un individu qui fait population, ce qu'on appelle des "super-organismes". C'est un principe théorique qui a été développé par Lynn Margulis qui a eu le prix Nobel dans les années 60. C'est un principe sur lequel se basent beaucoup d'organisations organiques comme les physalies, qui sont des sortes de méduses, ou encore les fourmis.

DF : Vous disiez vouloir être à la base d'un procédé. Avez-vous d'autres exemples de procédés que vous avez inventés et qui ont été repris par d'autres artistes ou d'autres personnes ?

LD : Ce n'est pas que par rapport à la nourriture. C'est une idée qui est toujours sous-jacente. Je me souviens qu'un de mes premiers projets c'était de faire une peinture odorante, avec une odeur bien spécifique [*Digestif*⁵⁵, 2000]. Elle était

55 <http://www.duthion.net/digestif.html>

proposée en une seule couleur mais avec plein de parfums différents. L'idée était de ne surtout pas bloquer l'utilisation de cette peinture-là, en faisant moi-même des œuvres avec, mais la proposer à des peintres pour en faire ce qu'ils voulaient. C'était déjà une œuvre en tant que telle pour moi. Il y a eu quelques essais. D'une façon plus générale, j'aime bien l'idée d'être en amont d'une production. Mais pour les ingrédients et les circonstances culinaires, j'ai tendance à mettre en place une sorte de petit monde, avec des arbres, des objets, des moments particuliers lors desquels on peut manger. Pourquoi pas non plus proposer des ingrédients bruts, des matières premières qu'une autre personne pourrait utiliser à un moment donné. J'avais, par exemple, fait une tomate cubique en 2003 [Paradajz⁵⁶]. Cependant, on se heurte à une contrainte, celle de la production qui n'est plus du tout une contrainte artistique. C'est ça pour l'instant qui m'empêche d'aller plus loin. Il y a toute une diffusion, une gestion différente de celle d'une œuvre d'art lorsqu'il s'agit de produire un procédé. Mais c'est pour cela également que ça peut être très intéressant à faire.



Laurent Duthion, *Digestif*, peinture acrylique et microbilles sur toile, Trédrez-Locquémeau, galerie du Fourven, 2010



Laurent Duthion, *Paradajz*, photographie, 2003

DF : Les Réalisateur produisent des fruits une fois par an. Il faut donc attendre, être patient afin de pouvoir les récolter et les utiliser. C'est aussi une production artisanale, modeste. Ce travail pourrait se rapprocher de l'idéologie défendue par le mouvement Slow Food qui défend une production des ingrédients responsable, lente, en marge de l'industrie agroalimentaire. Qu'en est-il de cet aspect dans votre travail ? Vous intéressez-vous à ces conditions de production ?

LD : Au niveau de la Slow Food, je me suis beaucoup intéressé au vin ou à l'importation de certains produits. J'ai fait, par exemple, boire de l'eau de Nouvelle-Zélande à des gens qui étaient en France, de l'eau qui venait de l'endroit le plus loin

⁵⁶ <http://www.duthion.net/paradajz.html>

possible. Ce n'était pas très *Slow Food* mais j'aimais bien le côté poétique qui s'en dégageait, avoir une connexion avec l'endroit le plus éloigné par l'intermédiaire de cette « mémoire de l'eau », pour reprendre l'hypothèse controversée du médecin Jacques Benveniste. Il y a pas mal de possibilités à développer néanmoins. Le vin en lui-même est une substance mémorielle, comme beaucoup d'ailleurs, une substance de mémoire, un peu comme le miel. C'est quelque chose qui condense un temps. Il a une géographie et, surtout, ses millésimes liés à des effets assez courts dans le temps. Je m'étais intéressé à faire un miel de plantes carnivores aussi. Je me suis intéressé aux plantes carnivores à tel point que j'en ai créé. Je ne les ai pas déposées mais j'ai fait des mutations, etc. J'ai obtenu des plantes un peu bizarroïdes. Je me suis donc intéressé au caractère mellifère de certaines plantes carnivores comme les *byblis* qui vivent en Australie. Ce serait un peu le prix du danger pour les abeilles. Mettre ça en production, ce serait un projet énorme. Cependant, le projet des *Réalisateurs* m'a un peu refroidi : dès qu'un projet ne rentre pas dans les habitudes du monde de l'art, ça devient très compliqué à mettre en place. C'est surtout un investissement, comme une entreprise, en fait. À chaque fois, ce serait une forme d'entreprise, il faudrait trouver le moyen de faire production, diffusion et de comprendre vraiment tous ces systèmes-là. Donc, ça continue à se faire mais à une petite échelle. Les *Réalisateurs* en sont un exemple, le miel pourra l'être si un jour je le fais. J'avais trouvé un système pour alléger l'entreprise en elle-même, il s'agissait de contacter directement un producteur de *byblis liniflora* en Australie et un apiculteur. Le problème est que sa floraison est très courte, c'est souvent le cas pour les plantes carnivores. Mais c'est intéressant car les abeilles prennent l'eau sucrée pour faire le miel et prennent aussi le pollen, il y a les deux intérêts. Ce serait donc sur une durée d'un mois et demi, assez courte, ce qui impliquerait beaucoup de travail pour un résultat pas forcément exceptionnel. À suivre...

DF : La question du temps semble très importante dans les projets que vous venez d'évoquer, de même que dans les Réalisateurs. Ces projets semblent ainsi se diffuser dans le temps plus que dans l'espace.

LD : Le rapport au temps a été défini de manière double dans mon travail, par deux expériences différentes, d'une part, un travail sur les odeurs, un temps très court et, d'autre part, un travail synchronisé sur la vitesse chlorophyllienne. Dans ce cas, c'est la plante qui dirige le rythme de l'œuvre. Ça touche au principe du vivant, il faut comprendre certaines choses et faire avec certains matériaux immatériels. Le caractère vivant d'une plante peut être un matériau en soi. Il impose certaines

contraintes et il faut adapter son travail par rapport à ça. Peut-être que ça rejoint la *Slow Food* en effet.

DF : Cette question du vivant, végétal ou animal, semble essentielle dans votre travail. Connaissez-vous d'autres artistes qui ont développé des projets similaires ? Je pense notamment au travail de Nicolas Boulard, artiste qui s'est, par exemple, intéressé au processus de vinification pour créer des vins particuliers.

LD : Oui, je connais certains de ses projets, il met parfois en scène un anti-terroir, notamment lorsqu'il a fait du vin avec les vignes décoratives des ronds-points à Reims. J'avais réfléchi à ça au début. L'artiste Claire Roudenko-Bertin a aussi informé de la vigne, de l'Entre-deux-Mers, avec des météorites. Il y a aussi Marie-Ange Guillemot qui avait fait un paravent pour faire en sorte que les abeilles aillent dans certains lieux plutôt que d'autres. Elle a fini par faire un miel à partir du butinage d'une même ruche à plusieurs endroits différents. Une sorte de miel du monde.

Questions complémentaires

DF : Vous évoquez très souvent la question de la diffusion, de la dissipation d'une œuvre dans l'espace et dans le temps, par le biais des spectateurs.

LD : Il y a effectivement cette question de la diffusion dans mon travail. D'autres artistes, comme Laurent Moriceau, se sont beaucoup posés cette question. La situation culinaire, sous forme de buffet ou de repas pour plusieurs personnes, est vraiment une situation de diffusion intéressante où il y a une incorporation littérale, concrète. J'ai d'ailleurs parfois souligné cette incorporation par le biais de colorants comme l'avait fait Yves Klein chez Iris Clert. À savoir, j'avais mis de la fluorescéine, assez discrète, ce n'est pas du bleu de méthylène. Le lendemain d'un buffet comme ça, on « pisse » jaune fluo. Justement, il y a cette notion de temporalité et de métabolisme qui est vraiment à digérer avec l'œuvre. Ce principe de diffusion m'intéresse. D'ailleurs, ma maîtrise d'Histoire de l'art portait sur la notion de diffusion, j'avais étudié des œuvres de Fabrice Hyber sur cette question, diffusion autant métaphorique que concrète. J'avais aussi un peu étudié Fluxus dans le cadre de mon mémoire de maîtrise en faisant état de leur incapacité à diffuser leurs productions, en dehors de leur groupe. Même les objets qu'ils produisaient n'étaient que très peu pensés pour être diffusés, ce qui était une limite énorme à leur travail. D'un autre côté, je me rends compte que c'était assez difficile, même si l'on

intègre mieux la diffusion dans l'art aujourd'hui. Je sais que je peux penser quelque chose dans le but d'être diffusé, il n'y a pas trop de problème.

J'ai aussi beaucoup fantasmé sur une œuvre de Fabrice Hyber qui s'appelle les *Bonbons très bons* de 1992 et qui n'a jamais été réalisée finalement. C'est une œuvre au stade latent de projet. Il s'agit d'un projet qu'il avait réalisé pour le château d'Oiron au départ et qui consistait à créer des bonbons à partir d'algues de deux couleurs, rouges et vertes. Ces bonbons avaient la caractéristique de pouvoir être mis dans le corps par la bouche mais aussi par tous les autres orifices. C'était un bonbon suppositoire mais on pouvait aussi s'en servir comme gel douche, etc. C'était vraiment un bonbon très deleuzien, une sorte de retournement du corps intéressant, aussi dans la manière dont il devait être diffusé. La diffusion était aussi un constituant de l'œuvre. Il était en contact avec une industrie du luxe, qui aurait pu les diffuser en tant que produit de luxe, mais aussi avec une grande chaîne de magasins, qui aurait pu les diffuser dans les supermarchés comme des bonbons classiques. La personne qu'il a rencontrée en premier pour faire des recherches sur les algues a ensuite été responsable dans la Commission Européenne Pharmaceutique. Elle a ensuite fait interdire l'existence de produits qui soient à la fois cosmétiques et alimentaires. Au Japon, il y a beaucoup de produits cosmétiques et alimentaires à la fois, c'est quelque chose qui existe culturellement. C'est un projet que je trouve très excitant surtout quand on incorpore cette question de la diffusion.

DF : Quel est votre point de vue sur la notion d'« esthétique relationnelle » ?

LD : J'ai trouvé très intéressant de pouvoir théoriser la relation entre l'œuvre et le spectateur, c'est une notion qui manquait. Mais je ne voulais pas en faire une sorte de dogme. Ce qui m'intéresse surtout, c'est le passage de la notion de représentation à celle de réalité. J'ai eu cet intérêt-là, ce passage entre quelque chose de l'ordre de la représentation à quelque chose de très concret pour le spectateur. Mais l'esthétique relationnelle en elle-même, c'est un peu le problème de personnes comme Nicolas Bourriaud qui veulent absolument dicter un code de conduite à l'artiste. D'un autre côté, il apporte énormément de choses. Il faut prendre ça avec de la distance.

DF : Il faut prendre cette notion comme une catégorie critique plutôt que comme une tendance établie. Dans vos différents projets, dans les circonstances culinaires notamment, le spectateur tient une place importante, l'œuvre ne pourrait pas exister sans sa présence. Quelle importance donnez-vous à cette place du spectateur dans votre travail ?

LD : Effectivement, il y a très peu d'artistes qui se sont reconnus là-dedans. On pourrait aborder l'œuvre des artistes que cite Nicolas Bourriaud d'une façon très différente. Pour moi, l'art est fondamentalement indéterministe. Je ne peux vraiment pas me reconnaître dans quelque chose comme ça. Je m'intéresse en effet beaucoup au spectateur, le spectateur a souvent beaucoup de choses à faire. D'ailleurs j'emploie plutôt le mot de « visiteur ». Il est appelé à faire pas mal de choses, même à être incorporé dans l'œuvre, d'une certaine manière, et cela de plus en plus. En ce moment, je travaille sur des sortes de chapeaux pour le public, par exemple. J'avais aussi fait des stands de coiffure où l'aspect des gens était directement modifié. J'ai plutôt la volonté d'agir sur ce qui pourrait être le modèle que de valoriser systématiquement la notion de représentation. Ce qui m'intéresse c'est le réel, je suis complètement ancré dans le réel, même si parfois je le fais avec des outils un peu irréalistes. D'un côté, c'est ça qui m'attire : je suis attiré par les arbres, par le fait de manger, par le fait de boire, de bouger. C'est pour ça que je m'intéresse aussi à la performance même si je n'aime pas trop ce mot *a priori*. Dans mes cours, avec mes étudiants, je développe cette notion de réévaluation du spectateur par rapport à la notion de représentation. Il est donc vrai que cette relation qu'il peut y avoir avec l'œuvre, ou la disparition de l'œuvre parfois, peut donner une réalité plus importante. L'idée est de réévaluer le statut du spectateur et de repeupler d'une certaine manière l'art contemporain. Ou, tout simplement, le peupler. La notion de performance est historiquement dans la représentation de soi-même, je crois que c'est pour cela que je préfère utiliser d'autres mots, même si je fais des choses liées malgré tout à la notion de performance.

DF : Il y a un glissement qui peut se faire facilement entre une œuvre qui met en avant la question de la relation et une œuvre dite participative. Que pensez-vous de cette question de la participation du spectateur par rapport à votre travail ?

LD : Je n'utilise pas le terme participatif. J'utilise souvent le mot « corporéité ». Pour moi, ces termes sont plutôt utilisés par la société du spectacle, par le monde du spectacle. C'est l'une des raisons pour laquelle je n'utilise pas trop le terme de « spectateur » non plus. J'essaie de bien faire la différence entre le spectateur et le visiteur. J'aime bien l'idée de transformer le spectateur en œuvre ou plutôt le visiteur en œuvre. Le mot « relation », je l'utilise quand même, mais pas le mot « relationnel » car c'est trop connoté. Je parle d'intégration, de corporéité. Le principe de super-organisme que j'évoquai précédemment, c'est un peu ça, le fait qu'un ensemble à un moment fasse corps et individu. Une population d'un seul coup passe du côté

de l'individu et, *vice versa*, l'individu se morcelle en population. J'aime bien ces éléments de respiration qui fonctionnent sur le principe concentration/diffusion.

DF : Si je comprends bien, dans votre travail, le spectateur devient finalement une composante d'une œuvre et chaque œuvre est donc une sorte de population.

LD : Tout à fait, à 200%. Et *vice versa*, une population est une œuvre. Dans les années 90, ça s'est déjà pas mal fait, je ne sais pas si l'œuvre était une population mais en tout cas l'exposition finissait par devenir une œuvre très souvent. Des gens comme Pierre Huyghe continuent à faire ça et d'ailleurs, au niveau philosophique, il est sûrement inspiré par les mêmes sources que moi, par les philosophes Quentin Meillassoux, Tristan Garcia, etc.

DF : Quel est votre rapport aux différentes tendances qui intègrent la cuisine dans leurs œuvres, le Eat art, la Cuisine futuriste, entres autres ?

LD : En fait, je vais plutôt voir du côté cuisine, du côté de la *junk food* de temps en temps, du côté ethnologique, anthropologique. J'ai aussi un projet assez ancien qui pourra peut-être se faire avec le CNES qui consiste à faire une sorte de situation culinaire à partir des repas spatiaux. J'ai vu une très belle vidéo de Spøerri la dernière fois. Il y avait un travail sur la mise en scène, ce que je fais aussi mais ce n'est pas construit de la même façon. Je cherche plutôt dans des choses qui se font actuellement et les relations que je peux avoir avec la gastronomie classique, la cuisine quotidienne mais aussi tout ce qui est ethnologique et anthropologique.

DF : Beaucoup de cuisiniers pratiquant la gastronomie moléculaire aujourd'hui font référence à la Cuisine futuriste et à son manifeste publié en 1933, en montrant qu'il y a une filiation au niveau du design à l'assiette ou aux essais de différents texturages.

LD : La Cuisine futuriste m'intéresse, on ne retient souvent que le côté « facho » des Futuristes alors que c'étaient des génies. Ils ont contribué beaucoup plus à l'art que ce qu'on pense. C'est eux qui ont vraiment développé la performance, plus que Dada à l'époque, et c'est vrai que les repas qu'ils faisaient étaient tout à fait fantastiques. Certaines de leurs performances pourraient être montrées aujourd'hui et paraître assez contemporaines.



CUISINE PLASTICIENNE

CARNET DE RECHERCHE PRATIQUE

David Faltot

CUISINE PLASTICIENNE

CARNET DE RECHERCHE PRATIQUE

David Faltot

- 1. Attraper un beau gros lapin de garenne en pleine course, par les oreilles.*
- 2. L'attacher par les pattes arrières à un joli tronc d'arbre - si possible un résineux - au centre d'un bois de quelque vingt, vingt-cinq hectares.*
- 3. Sans plus de façons, mettre le feu à toute la forêt.*
- 4. Manger la bête sans sel, assis sur les roches encore chaudes et parmi les odeurs divines de cet incendie sylvestre.*

Joseph Delteil, recette du « Lapin à la paléolithique »

SOMMAIRE

Introduction.....	13
/ Souvenirs d'enfance et d'adolescence	13
/ Construction d'un livre d'artiste.....	16
/ Notes au lecteur	18
1. Jouer avec l'aliment.....	21
/ Attirer l'attention sur le quotidien	22
/ Débuter l'exploration d'un aliment : le kiwi.....	25
/ Dispositifs vidéo et mélange des pratiques	28
/ <i>Fables contemporaines</i>	31
2. Cuisiner comme un plasticien.....	39
/ <i>Le Déjeuner Kiwi</i>	40
/ Atelier autour du kiwi.....	45
/ <i>Râpé de pommes de terre sur route</i>	47
/ <i>Variations sur clémentine</i>	52
3. Épuiser l'avocat.....	55
/ <i>Prendre soin</i>	56
/ <i>Prendre soin - Apéro DATE #1</i>	61
/ <i>Atelier Prendre soin</i>	73
4. Techniques d'œufs.....	77
/ <i>Séparer les blancs des jaunes</i>	78
/ <i>Jour de ponte</i>	80
/ <i>Eggberg</i>	83
/ <i>Atelier Œufs d'amour</i>	91

5. Le noir existe-t-il en cuisine ?..... 97

/ Tartine carbone..... 99
/ Tartine carbone chez Adeline et Anne-Sophie 103
/ Atelier Tartine carbone..... 105

6. Animer la nature morte..... 109

/ 100% pur beurre 111
/ Nature morte / tarte aux raisins..... 114
/ O(i)gnon 115

7. Outils et ustensiles..... 119

/ Coupe-faim 121
/ Coin de cabane de jardin 126
/ Atelier 100% rose..... 134

Conclusion..... 139

/ Un pot de thèse Synthèse ? 139
/ Un manifeste de la « cuisine plasticienne » ?..... 142

Annexe : carnet de recettes 149

INTRODUCTION

/ Souvenirs d'enfance et d'adolescence

D'aussi loin que je me souviens, j'ai toujours été attiré par la nourriture et la cuisine. Je me souviens de certaines anecdotes. Ma mère, professeure des écoles, et mon père, vétérinaire, m'en ont confié d'autres. Par exemple, j'adorais jouer dans la cuisine lorsque ma mère y était, empruntant les casseroles et les cuillères en bois en faisant semblant de cuisiner. Je détestais voir le réfrigérateur vide, peur que nous « manquions » de nourriture. C'était le signe que nous allions bientôt faire les courses et j'accompagnais ma mère avec plaisir. Ce n'est pas le cas de tous les enfants, j'en conviens. Je la regardais également faire-la-cuisine¹ pendant des heures même si celle-ci restait sans prétention et n'était parfois composée que d'aliments en boîte ou surgelés. Lorsque nous allions en Lorraine, d'où la plupart des membres de ma famille sont originaires, je rejoignais ma grand-mère, qui a toujours eu la réputation familiale d'être très bonne cuisinière, et je la regardais également faire-la-cuisine. Elle m'a transmis plusieurs recettes et, encore aujourd'hui, je la contacte parfois pour lui en emprunter certaines ou lui demander des conseils pour différentes occasions voire pour certains de mes projets artistiques.

D'autres faits moins réjouissants m'ont marqué, comme les fameux haricots verts que mon père me forçait à manger, m'obligeant parfois à rester des heures à table devant une assiette qui refroidissait au fur et à mesure que le temps passait. Cependant, je mangeais bien, cela n'avait rien à voir certaines pathologies que l'on peut rencontrer chez d'autres enfants². Aujourd'hui, j'adore les haricots verts, je préfère les frais ou surgelés à ceux en conserve que ma mère me préparait. Je dirai même que j'aime tout, aucun aliment ne me dégoûte même si j'ai plaisir³ à en manger certains plutôt que d'autres. Globalement, je suis assez curieux en ce qui concerne la découverte de nouveaux aliments ou de denrées exotiques. Je suis également très intéressé par les aversions alimentaires de mon entourage, j'aime savoir d'où elles

1 Je reprends ici la graphie utilisée par Luce Giard dans le sens où faire-la-cuisine implique d'autres activités que cuisiner, telles que faire les courses, s'organiser, faire la vaisselle, ranger, etc. Voir : Luce Giard, « Faire-la-cuisine », in Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *L'invention du quotidien* : 2. *Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994, p.211-350.

2 Cette idée serait à mettre en relation avec la question du refus alimentaire chez l'enfant. Voir à ce sujet, l'article lié à ce que les psychologues appellent la « néophobie alimentaire » : Jean-Pierre Poulain, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 981-983. Voir également l'article intitulé « Âges de la vie et alimentation » qui traite plus largement des questions liées au développement, à la socialisation *via* l'alimentation : Jean-Pierre Corbeau, « Ages de la vie et alimentation », in *op.cit.*, p.30-34.

3 Sur cette question du plaisir, difficile à traiter, voir : Anne Dupuy, Jean-Pierre Poulain, « Plaisir alimentaire », in *op.cit.*, p.1099-1111.

viennent, pourquoi un tel ou un tel n'aime pas ceci ou cela, ce qui agace parfois mes proches.

Lorsque j'avais 6 mois, afin de fêter la vente de sa clientèle vétérinaire à Vézelize en Meurthe-et-Moselle, mon père avait emmené ma famille déjeuner dans un restaurant gastronomique trois étoiles, *l'Auberge de l'III*, tenu par les Haerberlin à Illhaeusern dans le Haut-Rhin. J'étais bien entendu trop petit pour m'en souvenir et je ne suis jamais retourné dans un restaurant étoilé depuis. Mes parents m'ont raconté que j'étais rouge de colère et que j'ai pleuré durant tout le repas à cause de mes dents qui poussaient, leur faisant passer un moment très certainement gênant. Cette anecdote marqua aussi notre départ de Lorraine : à l'âge de 9 mois, nous sommes partis vivre à Reims, où j'ai grandi jusqu'à mes 18 ans. Je suis donc plus champenois que lorrain, mais j'ai gardé de l'Est de la France ses traditions culinaires et une part de folklore qui se retrouve parfois intégré dans mes projets.

Je me rappelle ensuite qu'à l'école primaire, je voulais être cuisinier. En fait, je voulais être plus que cuisinier : j'avais dessiné la forme de mon propre restaurant, que j'avais nommé *L'Étoile bleue*. Je me souviens encore de ce dessin que j'avais présenté à mes copains dans la cour de récréation, celui d'un restaurant en forme d'étoile, bleu à l'extérieur comme à l'intérieur, et dont les cuisines se trouvaient dans les branches de l'étoile. Rétrospectivement, cela ne me semble pas très pratique. En somme, je voulais être cuisinier-architecte, un entre-deux, un mélange entre deux disciplines, un rêve d'enfant qui ne s'est jamais concrétisé puisque j'ai emprunté une voie adjacente.

J'ai toujours aimé les Arts plastiques en tant que discipline enseignée dans le secondaire. Ma mère me raconte encore aujourd'hui que je passais de nombreuses heures à travailler sur ces projets au collège, parfois tard le soir, seul dans ma chambre à Reims. Ma professeure de l'époque s'appelait Hélène Leroy-Coquard, elle était sculptrice. J'avais de très bonnes notes dans ce cours et je me souviens que j'étais très impliqué dans la réalisation des projets, la plupart du temps des assemblages composites et compliqués faisant intervenir différents matériaux issus du quotidien (fils de fer, sable, emballage en plastique, papier aluminium, etc.) mais aussi des techniques de peinture, de dessin et de sculpture.

Au lycée, je voulais continuer à suivre le cours d'Arts plastiques mais cela était impossible : j'étais dans une filière « Européenne Espagnol » et mon emploi du temps ne me permettait pas, en classe de Seconde et de Première, de choisir cette option. En Première, j'opte pour une filière S, sur le conseil de mes parents, car « je ne savais pas quoi faire ». Je suis ensuite passé par plusieurs projets professionnels : d'abord, je voulais être professeur de mathématiques, puis architecte. J'ai certainement gardé de ce passage de ma

vie une certaine rigueur imposée par les sciences dures. En Terminale, j'ai enfin pu suivre l'option facultative d'Arts plastiques, après dérogation car je manquais une heure d'Histoire enseignée en espagnol chaque semaine. J'étais très motivé, d'où le fait que l'on m'ait accordé cette possibilité. Mes notes dans les matières scientifiques en Terminale n'étaient pas à la hauteur, j'en avais tout simplement marre, c'était devenu trop abstrait et je me destinais à d'autres études, en Arts plastiques. Ce qui m'intéressait avant tout dans cette discipline, c'était cet agencement théorie/pratique, presque à équivalence. Ma professeure s'appelait Pascale Urrea, elle me soutenait largement dans cette entreprise. Je me rappelle aussi une phrase de ma professeure de Mathématiques en Terminale, s'adressant à la classe : « mince, on perd beaucoup de scientifiques ! », comme s'il s'agissait de la seule carrière viable. Ne lui en déplaise, j'avais fait mon choix : à cet instant, je voulais devenir enseignant en Arts plastiques dans le secondaire.

Dans le même temps, je cuisinais régulièrement à la maison. Je préparais des plats que ma mère ne faisait pas, certains trop exotiques à son goût. Ils sortaient de l'ordinaire : je me rappelle avoir cuisiné de la daurade sauce aigre-douce, des pancakes ou encore des naans au fromage. Ma mère n'aimait pas tout et cela peut paraître normal. Mon père déteste le poisson mais il en mangeait car « on l'a toujours appris à manger ce qu'il y avait dans son assiette », sans plaisir. On ne mangeait souvent que du poisson pané accompagnés de légumes en conserve. Je trouvais la cuisine de ma mère assez fade et parfois peu goûteuse. Un exemple : sa blanquette de veau manquait de sel et d'épices, la texture de la sauce était trop pâteuse à mon goût. Il manquait « quelque chose ». En fait, c'était peut-être le témoin qu'elle faisait-la-cuisine car elle y était obligée d'une certaine manière, comme une corvée, sans envie⁴. D'une certaine façon, amener mes plats, apprendre à cuisiner, de manière simple mais avec des produits « extra-ordinaires », me permettait de casser une forme de monotonie culinaire dans laquelle ma famille était enfermée. Bien évidemment, je ne faisais pas la cuisine tous les jours, je préparais le bac. Je l'ai obtenu après avoir fourni beaucoup de travail, j'étais libéré.

4 Cela est à relier encore une fois avec les propos de Luce Giard qui analyse ce rôle prédéterminé assigné à la femme, celui de « cuisinière ». J'analyse cet aspect dans le tome théorique de ma thèse. Voir : *Cuisine plasticienne. Faire œuvre à partir de la cuisine dans les pratiques artistiques contemporaines*, partie I, chapitre I, b.

/ Construction d'un livre d'artiste

Vous l'aurez compris, ce tome inclura nécessairement une part autobiographique et des anecdotes qui, si elles ne relèvent pas directement de ma pratique artistique, sont venues nourrir ma réflexion, ma manière dont je conçois la cuisine et ma façon de la faire. C'est justement autour de ce « faire » que tournera cet essai. Dans les parties qui suivent, il s'agira donc d'expliquer mes projets, réalisés en tant qu'étudiant puis en tant qu'artiste plasticien, ce que j'ai « fait », sans pour autant les commenter. Une explication plus qu'un commentaire donc, parfois de manière introspective. Cette orientation va dans le sens d'un écrit empreint d'un certain « égotisme », dans le sens littéraire du terme, définit comme une « tendance à s'analyser, dans sa personne physique et morale ou, par extension, à cultiver la forme d'expression que constitue le journal intime »⁵. Il s'agira donc de décrire la construction, étape par étape, de mes différents projets mettant en avant l'acte de « faire œuvre à partir de la cuisine » tout en racontant une histoire, celle de la construction d'une pratique artistique, en adoptant une méthode relativement proche du récit ou de l'« histoire de vie », telle que définie par les sociologues⁶. En ce sens, l'écriture sera parfois décomplexée, moins universitaire. L'idée est d'expliquer comment j'en suis arrivé à ce résultat aujourd'hui, des balbutiements d'une pratique à l'affirmation d'une pratique plasticienne de la cuisine.

Cet écrit s'organisera en sept parties, à la fois constituées de manière chronologique et par regroupement d'intentions, par souci de cohérence. Ainsi, lorsque je traiterai un sujet tel que mon travail autour de l'œuf, par exemple, j'exposerai successivement les différents projets relatifs à celui-ci, même s'ils ont été réalisés à plusieurs années d'intervalle. Dans ce cas, lorsque cela sera nécessaire, des précisions chronologiques viendront ponctuer le discours afin de replacer certains projets dans le temps, notamment lorsque j'intégrerai ces ellipses ou analepses. Quelques notes de bas de page incluront des références ou des développements théoriques possibles pour analyser ce travail pratique, sans pour autant être exhaustives : je ne traite pas certaines

5 <http://www.cnrtl.fr/definition/egotisme>, site consulté le 17 avril 2019.

6 Différents sociologues se sont intéressés à cette pratique d'écriture et du discours. Le « récit de vie » ou l'« histoire de vie » est définie comme une « recherche et construction de sens à partir de faits temporels personnels, elle engage un processus d'expression de l'expérience. Cette définition bien spécifique étend triplement le territoire des " écritures du moi ". Elle l'élargit d'abord, hors de l'espace de la " graphie ", en ne s'arrêtant pas aux moyens écrits (biographie, autobiographie, journal, mémoire) mais y intégrant la parole, c'est-à-dire la dimension de la communication orale de la vie. Elle l'ouvre également à d'autres médias – photo, théâtre, radio, vidéo, ciné, télé, internet – dont l'utilisation actuelle démultiplie les possibilités naturelles d'expression ». Voir : Gaston Pineau, Jean-Louis Le Grand, *Les histoires de vie*, Paris, PUF, 2013, p.3. Parfois, l'histoire de vie concerne la façon dont sont réalisés certains entretiens, comme l'a fait Frédéric Zancanaro en interrogeant les chefs cuisiniers, précisant que « l'identité d'un individu est aussi son identité sociale et culturelle à travers son histoire de vie (la socialisation primaire et le parcours de vie privée) ». Voir : Frédéric Zancanaro, *La créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*, p.154-155

questions telles que celles du mou⁷, de la métaphore sexuelle en lien avec l'utilisation de l'aliment ou encore le fait que je sois un homme ayant une pratique domestique et « ménagère » de la cuisine, par exemple, car elles ne sont pas au centre de mes préoccupations même si elles pourraient se poser de manière assez évidente.

Ainsi, la première partie, intitulée « Jouer avec l'aliment », retracera mes premières années de Licence en Arts plastiques à l'Université Lille 3. J'expliquerai mon parcours en sélectionnant les projets présentant de l'alimentaire et qui m'ont progressivement mené à travailler avec la cuisine. Les six parties suivantes expliqueront la construction de différents projets qui mettent en scène l'acte de « faire œuvre à partir de la cuisine », la majorité d'entre eux incluant donc une part d'ingestion de denrées comestibles par un public. La deuxième partie, « Cuisiner comme un plasticien », mettra en avant mes premiers projets d'étudiant incluant de la cuisine. Suivront cinq parties qui traiteront successivement des projets suivants : mon travail autour de l'avocat ; celui autour de l'œuf ; la question du noir en cuisine ; de la nature morte ; et enfin des outils et des ustensiles. La conclusion de cet écrit sera l'occasion de présenter mes propositions pour la construction d'un « manifeste de la cuisine plasticienne », différents éléments qui permettront de définir ma pratique voire celle d'autres artistes faisant œuvre à partir de la cuisine et qui pourraient éventuellement s'y reconnaître.

Ouvrage monographique, écrit d'artiste, cet essai présentera également les différentes recettes littéralement mises en œuvre et en scène dans mes projets. La mise en page de ces recettes est inspirée de celles contenues dans l'ouvrage de cuisine domestique *Je sais cuisiner* de Ginette Mathiot⁸. Il s'agit d'un ouvrage de référence, traduit en plusieurs langues, que ma grand-mère, ma mère et moi-même possédons. Il m'a été transmis et j'ai toujours grandi avec. Celui-ci présente des recettes ainsi que des considérations sur les manières de table, la diététique et différents conseils. Ces recettes seront présentées dans la partie annexe intitulée « Carnet de recettes », à la fin de ce récit.

7 À ce sujet, voir : Maurice Fréchuret, *Le mou et ses formes. Essai sur quelques catégories de la sculpture du XXe siècle*, Paris, ENSBA, 1993 ; ou encore : Laurence Tuot, *L'œil à la bouche : de la chute des arts visuels dans les sphères de l'oralité*, sous la direction de Leszek Brogowski, soutenue en 2009 à l'Université de Rennes 2.

8 Ginette Mathiot, *Je sais cuisiner*, Paris, Albin Michel, 6ème édition, 2002

/ Notes au lecteur

De nombreuses images viendront compléter la narration. Certaines ne sont pas de très bonne qualité, comme les captures d'écran ou les images prises à l'aide d'un téléphone portable. J'ai tout de même décidé de les inclure afin de documenter plus efficacement les projets. Il est difficile de garder de bonnes traces photographiques notamment lorsqu'il s'agit d'installations-performances éphémères lors desquelles je ne peux pas gérer moi-même les images. Certaines légendes ne contiennent pas de crédits photographiques car je ne me rappelle plus qui a fait ces images, je prie les personnes ayant réalisé ces photographies de bien vouloir m'excuser.

Lorsqu'une vidéo sera évoquée, un QR code vous sera également proposé afin de renvoyer directement aux vidéos hébergées sur Youtube. Il vous suffira de scanner le QR code à l'aide de votre smartphone à condition d'avoir installé une application permettant de le lire (s'il n'y en a pas déjà une préinstallée sur celui-ci). Si vous ne pouvez pas ou ne souhaitez pas les scanner, vous retrouverez ces vidéos sur les pages de mon site *web* : davidfaltot.weebly.com.

Dans la version numérique de cet essai, vous pouvez cliquer directement sur le cadre contenant une image extraite de la vidéo et le QR code afin d'ouvrir la vidéo dans votre navigateur *web*. Les titres de la table des matières et les liens vers des pages *web* contenues dans les notes de bas de page sont également cliquables.

1

**JOUER AVEC
L'ALIMENT**

Une fois le bac en poche, en 2006, je me suis donc dirigé vers une formation en Arts plastiques à l'Université Lille 3, dont le campus, spécifique à la formation, est délocalisé à Tourcoing dans le Nord. Le département Arts plastiques partage les locaux avec l'ESÄ, École Supérieur d'Art (anciennement ERSEP), un côté du bâtiment étant réservé à chaque établissement. Toutefois, les échanges sont nombreux entre les deux structures qui partagent aussi la Galerie Commune, espace d'exposition.

Venant d'une filière scientifique, je n'étais pas admis d'office et je me rappelle avoir reçu une convocation afin de présenter mon dossier au mois de juin 2006. Mon actuelle directrice de recherche, Véronique Goudinoux, à l'époque maîtresse de conférences, aujourd'hui professeure HDR, m'avait accueillie pour cet entretien. Je me rappelle certaines remarques qu'elle avait pu me faire comme, par exemple, le fait que je faisais des choses « complexes » voire « compliquées ». Ce n'est que plus tard que j'ai compris ce que cela signifiait. Durant deux années à la faculté, j'ai continué à faire des sortes d'assemblages assez étranges, mêlant plusieurs techniques et matériaux, adoptant une posture anti-moderne en mixant les médiums. En fait, je n'avais pas de technique particulière en dessin, peinture, sculpture ou autre, même si j'avais pris quelques cours avec un professeur particulier en Terminale. En première année, j'ai appris la photographie argentique avec l'artiste Antoine Petitprez puis, en deuxième année, avec le photographe Yves Faure, mais cela ne m'attirait pas plus que ça. Je mixais tout, je testais tout.

/ Attirer l'attention sur le quotidien

De façon autodidacte, je me suis dirigé vers la vidéo en 2008. J'ai appris seul à me servir de la caméra et des logiciels de montage tels que Adobe Premiere Pro. En fin de deuxième année de Licence, je réalisais beaucoup de vidéos, m'intéressant aux objets du quotidien et aux sons que ceux-ci produisaient. J'isolais de courtes séquences, une à trois secondes mises en boucle, représentant des machines à laver en train d'essorer, des guirlandes de sapin jouant une mélodie de Noël, une pomme tombant sur une table, et bien d'autres actions quotidiennes produisant concrètement des bruits. Ces séquences étaient montées puis jouées simultanément sur un même écran partagé, leurs pistes sonores se mélangeant afin de créer une sorte de cacophonie qui, selon moi, permettait de s'attarder davantage sur ces éléments quotidiens. Après avoir montré ce travail dans le cadre d'un atelier, Jean-Étienne Grislain, à l'époque maître de conférences au département, m'a dit qu'il y avait quelque chose d'intéressant dans ces vidéos. J'ai creusé dans ce sens car je sentais effectivement que je pouvais tirer quelque chose de ces premiers essais et que je devais aller plus loin. Une forme de pratique était en train de naître.

Rapidement, j'en suis venu à utiliser l'aliment, à « jouer avec la nourriture », puisqu'il s'agissait aussi d'objets présents dans mon quotidien. Cependant, je n'avais pas encore conscience de ce qu'impliquait un travail à partir d'aliments. J'ai réalisé deux vidéos, dans le cadre d'un cours dispensé par Didier Vivien, maître de conférences. La première, *mix-Âges*, mettait en scène la préparation d'une soupe composée de morceaux de laitue et de tomate, de composants électroniques, de peinture, d'eau et de terreau. Le tout préparé dans un saladier à l'aide d'une tenaille et d'un pinceau. Une mixture infâme qui mettait en avant l'idée d'un mixage entre les époques, les cultures et l'idée de Culture, des produits de la terre aux produits industriels, témoin de notre société contemporaine. Mon intention était donc de mettre en forme une attitude anti-moderne à travers le mélange de tous ces objets qui, puisqu'ils sont mixés, annule leurs autonomies.



mix-Âges, vidéo, 3 min 30 s, 2 décembre 2008

La seconde vidéo, *Plantage*, mettait en scène l'idée de branchements : des câbles reliaient, aux différents ports d'un ordinateur de bureau, des endives et des tomates, dans le but de rapprocher encore une fois les cultures, la culture des légumes et celle de l'ordinateur. Plantage de légumes et plantage informatique, ce qu'on appelle le bug ou bogue en français, étaient donc juxtaposés afin de créer une vidéo empreinte d'une certaine étrangeté, d'une

incongruité visant à déplacer les usages originels des câbles et des légumes, objets du quotidien qui d'habitude ne s'associent pas les uns aux autres.



Plantage, vidéo, 5 min 21 s, 13 janvier 2009

Ces vidéos étaient des premiers tests, certainement moins personnelles que celles que j'ai réalisées par la suite. En fait, j'étais assez conditionné par le cours que dispensait Didier Vivien autour des arts technologiques, de la photographie argentique au *net art*. De plus, le sujet donné par l'enseignant était de créer une vidéo à partir d'une musique imposée dans une liste et qui finalement n'avait pas de rapport avec ce que je représentais. Pour conclure, elles n'étaient pas très réussies, réalisées la plupart du temps avec ce que j'avais sous la main, ce qu'un étudiant avec peu de moyens pouvait avoir chez lui. À l'époque, je me contentais du « premier jet », ces vidéos étaient des tests, des essais de montage plus ou moins hasardeux. Elles insistaient aussi avec beaucoup trop de lourdeur sur des idées banales, de l'ordre du constat voire du truisme. Ce qui m'intéressait avant tout, c'était de montrer les gestes : dans chaque vidéo on me voyait « en train de faire quelque chose », on voyait mes mains manipuler des outils et des objets, dont des matériaux alimentaires. En quelque sorte, il s'agissait de vidéo-performances, aspect que j'ai développé par la suite.

Parallèlement, dans l'atelier de Jean-Étienne Grislain, j'ai poursuivi d'autres projets vidéo tout au long de ma troisième année. Entre autres, j'ai réalisé une vidéo intitulée *Repas de famille*, qui représente ma vision de ces fêtes occasionnelles que je trouvais ennuyeuses, à l'approche des fêtes de Noël qui constituent toujours une épreuve pour moi, à cause de différents problèmes d'ordre familiaux. Dans celle-ci, je me mettais en scène en train de me préparer, de m'habiller et de dresser une table en prévision de l'arrivée de plusieurs convives, des proches de ma famille qui finalement n'arrivent jamais et m'obligent à manger seul un repas inexistant. Il s'agissait d'une vidéo narrative dont la bande son était constituée de bruits d'ambiances et de couverts, issus de prises directes ou dénichés sur des banques de sons sur le web. La relation à l'aliment est lointaine bien que suggérée par son absence et l'organisation que sous-entend un repas de famille.

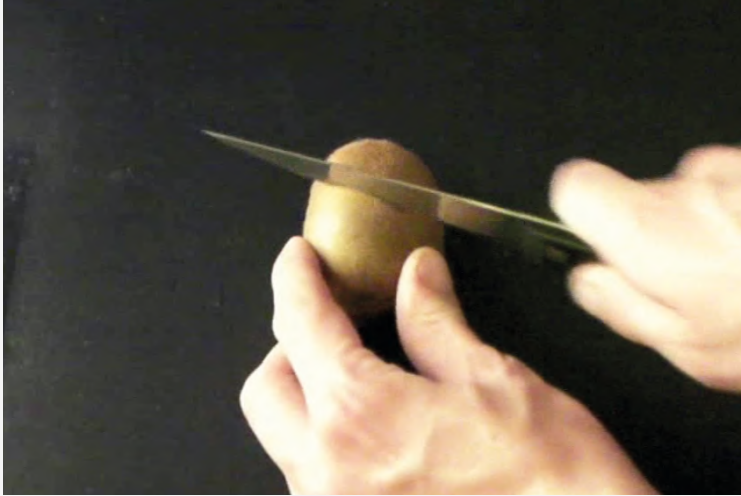


Repas de famille, vidéo, 1 min 27 s, 18 décembre 2008

/ Débuter l'exploration d'un aliment : le kiwi

Au second semestre de ma troisième année de Licence, soit début 2009, je suis passé à un autre travail, plus ciblé, plus thématique. Le point de départ de celui-ci était une vidéo, *kiwi n.m.*, que j'avais voulu construire comme une définition sous forme vidéo de ce fruit qu'est le kiwi. Je jouais avec le fruit, le

faisais rouler au sol, sur une table puis le coupais en deux afin de montrer l'intérieur à la caméra. Enfin, je l'écrasais à l'aide de la paume de ma main.



kiwi n.m., vidéo, 1 min 33 s, 8 janvier 2009

À l'époque, et encore maintenant, je trouvais ce fruit curieux : marron et poilu, à l'extérieur, il est d'un vert assez vif, lorsqu'il est mûr, à l'intérieur, et contient des grains noirs formant un ovale presque parfait. En fait, je ne m'en rendais pas encore compte mais je maltraçais, je gâchais de la nourriture, je jouais littéralement comme un enfant avec une matière alimentaire qui allait devenir le centre de mes préoccupations. Ce n'est que plus tard que je me suis intéressé à l'histoire, à la symbolique et à ce qu'implique de travailler ce fruit.

Ce sujet s'est ensuite développé et j'ai conçu le projet *Kiwipedia*, à partir d'un simple jeu de mot avec le nom de l'encyclopédie *Wikipedia*. L'objectif, même s'il n'a pas été réalisé entièrement, était de créer une plate-forme *web* encyclopédique et parodique autour d'un seul et même sujet : le kiwi. Toutes les contributions auraient été les bienvenues, qu'elles soient scientifiques, artistiques, pédagogiques ou plus farfelues. J'avais réalisé le logo, reprenant le globe de *Wikipedia* allongé « format kiwi », teint en vert et présentant des logos de chaînes de magasins où l'on pouvait se procurer des kiwis, ainsi qu'une ébauche du site sous forme de planches et de dessins. J'avais aussi

fait le croquis de certaines pages du site qui mentionnaient le prix des kiwis chez plusieurs distributeurs et qui posaient la question : pourquoi le kiwi, si petit, s'achète-t-il à la pièce en France ? Ailleurs, on peut le trouver au kilo. J'avais réalisé d'autres contributions : par exemple, j'avais construit une grotte en forme de kiwi à l'aide de grillage recouvert de bâche pour bassin extérieur peinte de la couleur du kiwi, verte à l'intérieur, marron à l'extérieur. Elle accueillait une ville, *Kiwicity*, réalisée en kiwis séchés agencés pour créer de petits bâtiments.

Sur un socle marron, j'avais érigé une statuette à l'honneur du *Maire de Kiwicity*, confectionnée en kiwis et clémentines déshydratés. Sur d'autres bâches, originellement destinées à accueillir des poissons, j'avais peint des tranches de kiwis afin de les assembler pour former une guirlande, ou encore un pot de yaourt et un parfum au kiwi, avec leurs prix de vente dans les grandes surfaces. L'idée était de documenter ce fruit en allant du sérieux au loufoque. Malheureusement, il ne me reste que peu de traces de ces réalisations ou celles-ci sont de mauvaises qualités. Seule la vidéo *kiwi n.m.* m'a été utile par la suite, notamment puisqu'elle s'inclut dans un autre projet, dont je parlerai dans la partie suivante de ce récit. Petite anecdote, ce projet me valut le surnom de « Monsieur Kiwi » que certains de mes camarades ont employé pendant plusieurs années à l'Université.



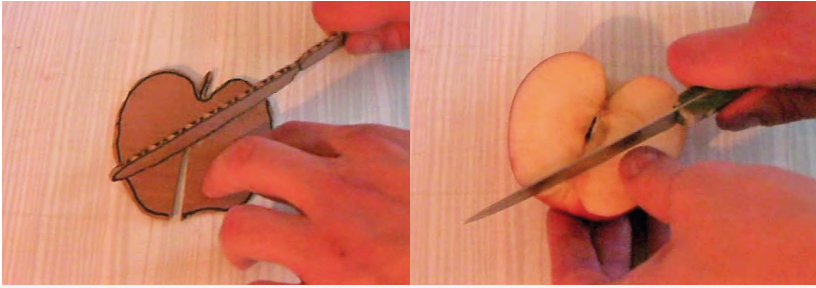
Kiwipedia, 2009, détail : intérieur de la caverne kiwi avant installation de la ville.

Précision chronologique : *un an et demi plus tard, j'ai repris ce travail autour du kiwi : en décembre 2010, j'ai présenté Le déjeuner Kiwi, premier véritable projet incluant de la cuisine dont je développerai le contenu dans la partie suivante pour plus de cohérence, notamment puisqu'il ne s'agit plus seulement de « jouer avec l'aliment ».*

/ Dispositifs vidéo et mélange des pratiques

J'obtiens ma Licence et, en septembre 2009, j'entre en première année de Master spécialité Arts plastiques, toujours à l'Université de Lille 3. Je commençais de plus en plus à réfléchir à la cuisine mais la traitais encore sur un ton métaphorique à l'époque. Intéressé par les dispositifs vidéo depuis la découverte de ce médium, j'ai ensuite réalisé *To make a pie*, un diptyque vidéo mettant en scène la réalisation, ou plutôt la non-réalisation, d'une tarte aux pommes. Deux vidéos projetées l'une en face de l'autre et présentées pour la première fois en mai 2010 dans le cadre du séminaire de Master de Nathalie Delbard, à l'époque maîtresse de conférences en Arts plastiques, aujourd'hui professeure HDR. Cette installation vidéo fut également présentée un an plus tard à la Plaine Images dans le cadre de l'exposition « Cas d'Écoles 2011 », du 30 juin au 2 juillet, initiée par le Pôle Images Nord-Pas de Calais et organisée par l'association Art en Sociétés.

Les deux vidéos étaient construites de la même manière et les plans étaient « identiques », à la différence près que l'une montrait l'utilisation d'objets manufacturés et l'autre des mêmes objets reproduits en carton. Les bandes sonores des deux vidéos étaient également différentes : celle présentant des objets existants était composée de sons produits par ces objets et enregistrés par mes soins, l'autre de sons trouvés tels quels sur des banques de sons sur le web. Grâce à une immersion proche d'un match de tennis, le spectateur pouvait suivre les deux vidéos diffusées simultanément, l'une à sa gauche, l'autre à sa droite, et tourner la tête afin de saisir l'enchaînement rapide des séquences. Un jeu entre différents niveaux de réalité venait s'installer. Il mettait en avant des objets du quotidien, à travers une narration banale : quelqu'un rentre chez lui, jette ses clés sur le canapé, se sert un verre d'eau, coupe des pommes, referme un paquet de farine, met une tarte inexistante dans un four, entre autres actions. Ces vidéos convertissaient un récit ordinaire, la confection d'une tarte aux pommes, en une série de gestes incongrus, permettant d'insister sur l'inattention que l'on porte à nos actions quotidiennes.



To make a pie, mai 2010

Au second semestre 2010, j'ai participé à un workshop dirigé par l'artiste Emilio López-Menchero, dans le cadre de ma formation à Lille 3. L'idée proposée par l'artiste était de partir du concept d'« entre-deux » qu'il explore dans sa série de dessins à l'encre de chine « tussen tussen ou l'entre-deux »¹. Dans celle-ci, l'artiste se représente en différents personnages, historiques ou non. Des dessins « entre-deux » personnages complètent la série et montrent le passage de l'un à l'autre comme dans un film d'animation en *stop motion*.

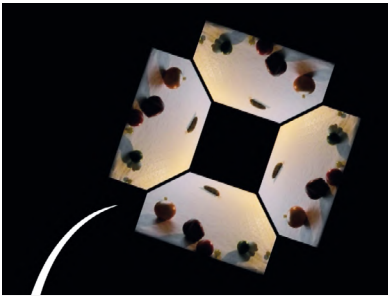
Encore en train de « chercher une pratique », je décidais de reprendre l'idée général d'« entre-deux » et de travailler avec des fruits et des légumes en vidéo. J'ai réalisé une série de quatre vidéos intitulées *Floraison #1*, *#2*, *#3* et *#4* qui fut présentée lors de l'exposition « L'Entre-deux » qui eut lieu quelques mois plus tard, du 17 février au 10 mars 2011, à la galerie Les 3 Lacs sur le campus Pont de Bois de Lille 3.

Ces vidéos (d'une minute en moyenne) montraient des fruits et légumes rouler sur une grande table basse recouverte d'une nappe blanche jouant le rôle de toile. *Floraison #1* montrait ces aliments bruts lancés sur la nappe ; *Floraison #2* montrait ces aliments, enduits de peinture de différentes couleurs, lancés sur une nappe sur laquelle j'avais fait quelques tracés au stylo ; *Floraison #3* montrait les fruits et légumes enduits de peinture lancés sur la nappe ; et enfin, *Floraison #4* montrait les ingrédients bruts lancés sur une nappe où il y avait déjà quelques tracés.

La forme des vignettes était celle de la table en perspective découpée sur la gauche et la droite par le cadrage de la caméra. C'était une forme qui m'avait

¹ Voir l'ouvrage monographique dédié à cette série, réalisé en marge de son invitation au workshop : Emilio López-Menchero, *Tussen tussen ou l'entre-deux*, album suivi de textes de Gilles Froger et Véronique Goudinoux, Lille, Université Lille 3, collection A dessin, 2010.

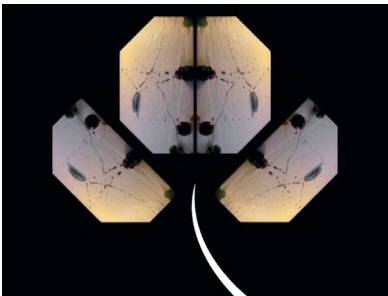
beaucoup intéressée à l'époque puisqu'elle se situait « entre-deux » choses, entre vidéo et dessin ou sculpture, elle permettait de donner une autre forme aux vignettes. Le titre *Floraison* faisait écho à la forme que prenait l'agencement, la composition des vidéos finales sur l'écran, chacune étant présentée quatre fois simultanément et mises en forme de fleurs par jeux de rotations et de miroirs. Ces quatre « fleurs », évoquant l'origine des fruits et des légumes, étaient diffusées l'une après l'autre sur une petite télévision cathodique posée à même le sol. Elles permettaient donc de suivre la réalisation de « peintures » abstraites, les fruits et les légumes remplaçant les pinceaux et leurs jets hasardeux sur la table, le geste du peintre. L'idée était de mélanger les pratiques, de peindre au moyen de fruits et de légumes et



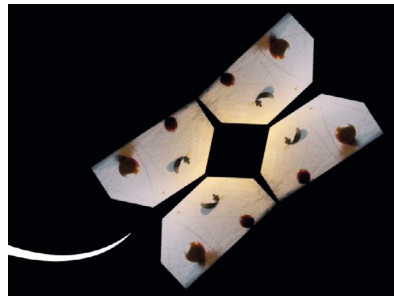
Floraison #1, vidéo,
1 min 38 s, février
2011



Floraison #2, vidéo,
58 s, février 2011



Floraison #3, vidéo,
1 min 03 s, février
2011



Floraison #4, vidéo,
1 min 22 s, février
2011

de reproduire un tracé, sous forme vidéo. Entre dessin, peinture, sculpture et vidéo, ce travail m'a aussi permis d'explorer un peu plus une frontière « entre-deux », en déplaçant l'utilité habituelle de l'aliment vers une (in)utilité « extra-ordinaire » liée à l'art. Encore une fois, je mettais en scène cette idée de mélange, d'hybridation entre les pratiques et les médiums.

Aujourd'hui, je trouve ce travail compliqué à comprendre. Il y avait trop d'éléments et mon propos était un peu « tiré par les cheveux ». Thierry de Duve, professeur au département à l'époque, me l'avait d'ailleurs fait remarquer, et il avait conclu notre discussion en me demandant : « vous dites "ma pratique", mais ça veut dire quoi "ma pratique" ? ». J'explorais des choses très différentes durant ces premières années de pratique, d'où la difficulté à situer et à parler de mon travail. J'étais en fait assez loin d'une recherche effectuée « avec l'art », pour reprendre les mots de Pierre-Damien Huyghe². En effet, ma recherche théorique portait, à l'époque, sur un sujet très éloigné, la photographie documentaire, et je n'avais pas établi de rapport entre la théorie et la pratique au sein de mon travail. En parlant de « ma pratique », je pense que je voulais avant tout faire référence à ma façon de « faire œuvre », à un processus de création, de la méthode employée jusqu'à la présentation d'une réalisation.

/ Fables contemporaines

Dans l'alimentation, je m'intéressais donc plus particulièrement aux fruits et aux légumes. J'ai continué à développer ce travail durant toutes mes études en Master et j'ai réalisé d'autres vidéos mettant en scène ces produits. Ainsi, en 2011, est né le projet des *Fables contemporaines*, série de vidéos rapprochant des fruits et des légumes d'outils incongrus qui ne sont pas destinés à les préparer. Par exemple, j'ai réalisé l'opération d'un kiwi à l'aide de matériel médical pour la vidéo *Le Kiwi et le chirurgien*, cousu des tomates à l'aide d'un fil et d'une aiguille dans *Le Couturier aux tomates*, ou encore planté des concombres entiers épluchés à l'aide d'un plantoir à bulbes dans *La Jardinière de concombres*.

Chaque « fable » visuelle s'accompagne d'un court texte en prose de quelques lignes, synopsis d'une situation, présentant le personnage qui prépare ces fruits et légumes et dont on ne voit que les mains sur les vidéos. Ces personnages de fiction sont inspirés des profils de certains membres de ma famille. Par exemple, dans *Le Kiwi et le chirurgien*, le personnage est inspiré par mon père que j'ai d'ailleurs fait jouer dans la vidéo pour recoudre le kiwi car

² Voir l'avant-propos commun aux trois tomes de cette thèse ainsi que l'ouvrage suivant : Pierre-Damien Huyghe, *Contre-temps. De la recherche et de ses enjeux. Arts, architecture, design*, Paris, B42, 2017, p.11-15.

je ne maîtrisais pas ces gestes chirurgicaux. C'est d'ailleurs la seule action que j'ai fait jouer, toutes les autres sont effectuées par mes mains.

Une dernière vidéo, que j'ai rattachée plus tard à cette série s'intitule *La Passion d'un navet*. Elle met en scène différents gestes montrant la préparation d'un navet à l'aide de matériel de bureau, sous la forme d'une vidéo partagée en six vignettes fonctionnant de façon simultanée ou non. J'ai projeté cette vidéo lors des journées portes ouvertes du département Arts plastiques, en 2012, dans un atelier.

Ces vidéos reprenaient les codes et le cadrage, focalisé sur les mains, des tutoriels de cuisine ou de bricolage que l'on peut trouver sur le *web*, importante source d'inspiration dans mon travail. Je pratiquais donc plusieurs « faire » quotidiens en jouant le rôle de différents praticiens aux profils et aux techniques étranges, en ayant à l'esprit l'intégration des pratiques quotidiennes dans certaines œuvres Fluxus³ ou encore les vidéos canulars de Pierrick Sorin, plus particulièrement sa série *Nantes projets d'artistes* de 2001 dans laquelle il se travestit en différents artistes expliquant leurs projets pour des commandes publiques imaginaires.

Cette série de vidéos insistait aussi sur le déplacement d'ustensiles d'un corps de métier ou d'une pratique, d'un « faire » à un autre, en montrant que certains outils, non conventionnels, peuvent servir à préparer des aliments même s'ils sont moins ergonomiques que d'autres. Je souhaitais ainsi jouer sur le concept d'« affordance » qui constitue un aspect important de mon travail tout comme chez d'autres artistes comme Laurent Duthion dont j'ai analysé le travail dans le tome théorique de ma thèse. D'après le psychologue James J. Gibson « les affordances ou prises désignent toutes les possibilités d'action sur un objet », selon une définition proposée en 1977⁴. Dans le domaine de la cuisine professionnelle, certains cuisiniers utilisent parfois des outils (une hache, par exemple) ou des ingrédients (du bois) dont l'usage premier n'est pas alimentaire ou alors, ils détournent des ustensiles déjà existants en les utilisant autrement (se servir d'une crêpière comme d'un grill). C'est leur créativité qui va influencer leur vision et la façon de se servir de ces objets, tout comme l'artiste qui en fait souvent de même afin d'inventer et de mettre au point de nouvelles techniques. Parfois, le résultat est inattendu, devient intéressant et

3 Il serait peut-être possible de relier cette hybridation, ce mélange, ce métissage, ce mixage, cette fusion des pratiques au sein de mon travail, à la notion d'*intermedia* développée par l'artiste Fluxus Dick Higgins en 1966. Voir : Dick Higgins, « Statements on intermedia », in Wolf Vostell, *Dé-collage (décollage) * 6*, Typos Verlag, Frankfurt / Something Else Press, New York, juillet 1967. Voir également : Dick Higgins, *Intermedia - 1938-1998*, Dijon, Les Presses du Réel, 1999.

4 James J. Gibson, « The Theory of Affordances », in *Perceiving, Acting, and Knowing*, Eds. Robert Shaw and John Bransford, Hillsdale, N.J. Erlbaum, 1977, cité dans Catherine Lejealle, Thierry Delecalle, *Marketing digital*, Malakoff, Dunod, 2017.

mène à la sérendipité. Le designer culinaire, lui, va jouer sur l'affordance en s'adaptant aux demandes des professionnels et des consommateurs. En effet, « en ergonomie, l'affordance est la capacité d'un objet à suggérer sa propre utilisation, sans qu'il soit nécessaire de lire un mode d'emploi. L'utilisation doit être intuitive »⁵. Ainsi sont nés le presse-ail, le rouleau à pâtisserie ou les fourchettes pour enfants, par exemple, qui sont beaucoup plus pratiques et intuitifs qu'un couteau pour écraser de l'ail, qu'une bouteille pour étaler une pâte ou qu'une fourchette taille adulte pour les enfants.

C'est en déplaçant les outils de leurs domaines originels vers une utilisation pour l'aliment que je me suis employé à déjouer les affordances dans d'autres projets, jusqu'aux plus récents, expliqués plus loin dans cet écrit. Avec cette série des *Fables contemporaines*, illustrée dans les deux doubles-pages suivantes, j'en suis surtout arrivé à réfléchir progressivement à la préparation de l'aliment brut, c'est-à-dire à la cuisine.

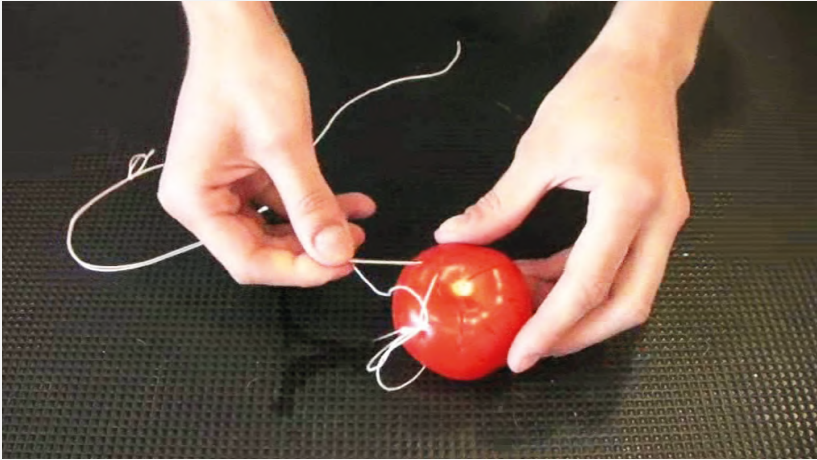
5 *Ibid.*



Le vétérinaire était un homme silencieux et replié sur lui-même. Il venait d'ouvrir un nouveau cabinet à la campagne, à la limite entre la Marne et les Ardennes. Il s'y ennuyait toute la journée en attendant désespérément les clients : les affaires ne marchaient pas fort. Divorcé, il ne rentrait plus chez lui pour le déjeuner et mangeait ce qu'il trouvait dans les rayons du supermarché qui se situait en face de son lieu de travail. Ayant perdu le goût de la vie et celui des saveurs, il mangeait mal. Jusqu'au jour où il décida de changer ses habitudes alimentaires. Il devint fou des kiwis, fou jusqu'à ne jurer plus que par eux. Il en était tombé amoureux et n'avait jamais été plus heureux. Il fallait qu'il le fasse : l'opération ne pouvait plus se faire attendre davantage ...



Le Kiwi et le chirurgien, vidéo, 2 min 35 s, juin 2011



Le couturier vivait en banlieue de Lyon, dans un appartement au 5ème étage d'un HLM. Il vivait en concubinage avec une femme un peu plus jeune que lui, autoritaire et qui lui laissait peu de libertés. Sa passion avait toujours été la cuisine mais, n'étant pas assez bon cuisinier, son entourage lui avait déconseillé de suivre une formation. Il s'était alors consolé avec sa deuxième passion, la couture, et avait monté sa propre entreprise. Ses créations faisaient sensation dans le milieu mais il restait tout de même modeste. Afin d'associer ses deux passions, il trouva un subterfuge : il cousait la tomate avec élégance et raffinement. Il se spécialisa par la suite dans les accessoires : boucles d'oreilles, bracelets, pendentifs, chapeaux et bien d'autres. Un catalogue de ses objets est à votre disposition (la commande se fera par téléphone) ...



Le Couturier aux tomates, vidéo, 2 min 32 s, juin 2011



Le jardinier était un homme d'une soixantaine d'années qui vivait en Lorraine. Passionné, il passait presque tout son temps dans son potager et ne pensait à rien d'autre qu'à produire de beaux et bons fruits et légumes pour nourrir sa famille. Ce qu'il réussissait le mieux, c'était la culture des concombres. Il en était très fier et en parlait toujours autour de lui, se faisant ainsi connaître sur les marchés et parmi les amateurs de cucurbitacées. Un jour, sa réputation lui joua un tour : un homme s'empara, durant une nuit d'été, de tous les plants de concombres dont il s'occupait depuis des décennies. C'est un ami qui lui montra ce qu'ils étaient devenus, sur un site web. La presse locale en parlait : ses concombres, prisonniers et maltraités, étaient devenus les stars de Youtube en l'espace de quelques semaines ...



La Jardinière de concombres, vidéo, 2 min 32 s, juin 2011



Comme à son habitude, le bureau de poste du village était un endroit ennuyeux. Le postier était un vieux garçon qui réalisait des herbiers à partir de tranches de légumes, pour passer le temps. Il trouvait ça joli. Mais les samedis matin étaient un peu différents : sa tête était occupée par des pensées pour cette charmante jeune femme d'affaire qui passait tous les vendredis après-midi pour déposer un colis. Il ne savait pas ce qu'elle transportait dans ces boîtes, il ne connaissait même pas son nom. À vrai dire, il n'avait jamais osé lui parler. Le plus important pour lui, c'est qu'il avait son adresse. Alors, un jour, il décida de faire une chose complètement folle, lui envoyer en Colissimo un navet avec ce qu'il ressentait écrit sur le légume... pour un total de 5,60€ de frais de port.



La Passion d'un navet, vidéo, 9 min 48 s, novembre 2011

2

CUISINER COMME UN PLASTICIEN

Comme évoqué dans la précision chronologique figurant dans la première partie, mon premier projet présentant de la cuisine date de décembre 2010, soit durant le premier semestre de ma seconde année de Master. Il intervint dans le cadre d'un séminaire organisé par Valérie Boudier, maîtresse de conférences au département Arts plastiques, chercheuse spécialisée dans l'étude des représentations alimentaires en art et co-directrice de la thèse de doctorat. Lors des séances, la question de la cuisine était soulevée de façon récurrente. Avant ce séminaire, je n'avais pas ou que très peu la cuisine à l'esprit. Je me contentais, comme je l'ai expliqué, de jouer littéralement avec les aliments. Je jouais, je gâchais, je jetais. Une question vint alors se poser naturellement pour moi dans le cadre de ce séminaire : comment donner à manger les aliments que je représentais jusqu'alors sous forme de vidéos, donc non comestible ? Je précise qu'il n'a jamais été question pour moi de donner à manger des choses désagréables voire immangeables. Il me semblait qu'un « entre-deux » était possible. C'est cet entre-deux, entre arts plastiques et cuisine, que je recherche depuis ce moment.

/ Le Déjeuner Kiwi¹

Pour la dernière séance du séminaire, le 10 décembre 2010, Valérie Boudier avait invité chaque étudiant à proposer et à amener un mets, adapté ou non de la cuisine médiévale ou de courants artistiques ayant utilisé la cuisine, comme la Cuisine Futuriste, par exemple. Pour ce « repas », je décidais de m'approprier cette consigne et je construisis donc *Le Déjeuner Kiwi*, un projet qui a marqué un tournant dans ma recherche pratique, dans ma façon de « faire œuvre ». Il constitue une première étape, aboutissement de mes premières réflexions autour des relations entre art et cuisine, en lien avec ce séminaire. L'idée était de partir du projet *Kiwipedia* que j'avais développé un peu plus d'un an auparavant. Ce déjeuner était conçu comme une nouvelle contribution, un nouveau développement du projet. Il marque surtout l'entrée de la cuisine au sein de ma pratique de plasticien.

Le Déjeuner Kiwi se composait de plusieurs éléments articulés autour d'une dégustation de différents mets dont le kiwi était l'ingrédient principal. Le menu était le suivant : kiwis farcis aux deux saumons (cuit et fumé) ; filet mignon de porc aux kiwis ; et crumble banane-kiwi.



Temps de la présentation du projet. De gauche à droite : Émeline Béranger, David Faltot, Valérie Boudier.

¹ Voir recettes p.150-152.

Les recettes présentées suivaient le schéma classique « entrée-plat-dessert ». Une des questions que Valérie Boudier m'avait d'ailleurs posée lors de sa présentation portait sur l'utilisation de ce schéma : pourquoi suivre ce modèle utilisé dans la restauration traditionnelle ? Je me rappelle que je n'ai pas su quoi répondre à l'époque, certainement parce qu'il s'agissait d'une forme de pratique nouvelle pour moi. Je n'avais pas non plus réfléchi à la mise au point de recettes inventées et j'avais choisi les recettes que j'allais confectionner sur le site collaboratif *Marmiton*. J'ai cependant parfois modifié le texte des recettes, afin de corriger certaines approximations et d'apporter des précisions supplémentaires quand cela était nécessaire. Le repas s'accompagnait également de boissons. Cependant, il m'est impossible de retrouver leurs recettes exactes. À cette époque, je n'avais pas rédigé les recettes et ma méthode était plus hasardeuse, plus expérimentale : je découvrais une façon de « faire ». Il se peut aussi que je les ai inventées de toutes pièces. Dans mon souvenir, j'avais préparé deux boissons différentes qui contenaient, sans savoir dans laquelle exactement, des kiwis, du miel, du yaourt, du sucre, peut-être des bananes et du concombre, entre autres ingrédients.

En amont de l'instant lors duquel les participants étaient invités à goûter, j'avais proposé une présentation orale qui visait à remettre ce projet en contexte. J'ai tout d'abord présenté ma pratique artistique et plus spécifiquement les projets que je développais depuis quelques temps autour du kiwi. Puis, il s'agissait de présenter l'histoire de ce fruit, de son étymologie à son introduction dans nos contrées occidentales (le kiwi vient de Chine, a transité par la Nouvelle-Zélande où a été créée la variété que nous connaissons aujourd'hui en France, le kiwi Hayward, du nom du botaniste l'ayant obtenu par hybridation), en passant par quelques considérations botaniques que je trouvais fascinantes (le kiwi est une plante dioïque comportant une plante mâle qui ne portera pas de fruits mais qui est nécessaire pour assurer la fécondation des arbres femelles dont les fleurs à pistil donneront les fruits) et la présentation d'œuvres et d'ouvrages représentant le kiwi (il existe un rond-point dans les Landes sur lequel est installée une sculpture de kiwi coupé en deux).

Après cette présentation, j'ai projeté une vidéo intitulée *Bienvenue au Déjeuner Kiwi !*. Il s'agissait plus précisément d'un montage composé de cinq vidéos-vignettes correspondant à cinq recettes alternatives, non comestibles, adaptées à partir de quatre ingrédients prélevés dans les recettes que j'avais cuisinées. Le kiwi constitue l'un des ingrédients de chaque recette, comme un point de départ dans chaque vidéo, auquel s'ajoutent trois autres ingrédients choisis par le hasard d'un tirage au sort. Pour préparer les ingrédients, j'avais choisi des ustensiles divers, issus de mon quotidien, dont la plupart n'avaient pas de rapport avec la pratique de la cuisine : tournevis, scie, clé anglaise, etc. Ces ustensiles « nécessaires » à la préparation de chaque ingrédient avaient également été tirés au sort afin de les associer aux ingrédients. Ce processus

de rapprochement permettait donc de composer des recettes alternatives et aléatoires, en jouant encore une fois sur le déplacement d'ustensiles d'un usage à un autre et sur les affordances.

Les vidéos mettaient donc en scène la préparation des ingrédients de ces recettes alternatives et visait à présenter les gestes à travers des séquences durant une minute par ingrédient environ. Une dernière, plus courte, montrait le plat réalisé. Elles étaient projetées au moment même de la dégustation du menu que j'avais préparé. L'idée était donc de jouer sur les notions de goût et de dégoût en présentant à la fois des mets réellement comestibles et des vidéos montrant des recettes incongrues et immangeables.

À l'époque, j'avais rédigé le texte des recettes alternatives. J'avais choisi les ingrédients que le lecteur-cuisinier pourrait utiliser en lui donnant néanmoins la liberté de les interchanger entre les recettes.



Capture d'écran, détail de *Bienvenue au Déjeuner Kiwi !*, vidéo, 5 min, décembre 2010



Détail d'un plat, extrait de *Bienvenue au Déjeuner Kiwi ! - recette alternative #3*, décembre 2010

Recette alternative #1



Capture d'écran, détail de *Bienvenue au Déjeuner Kiwi - recette alternative #1*, vidéo, 5 min, décembre 2010

INGRÉDIENTS

kiwi

saumon frais

échalotes

sucre roux

Recette alternative #2



Capture d'écran, détail de *Bienvenue au Déjeuner Kiwi ! - recette alternative #2*, vidéo, 5 min, décembre 2010

INGRÉDIENTS

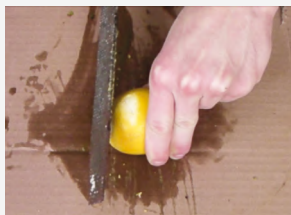
kiwi

banane

bouillon de volaille

poivre

Recette alternative #3



Capture d'écran, détail de *Bienvenue au Déjeuner Kiwi ! - recette alternative #3*, vidéo, 5 min, décembre 2010

INGRÉDIENTS

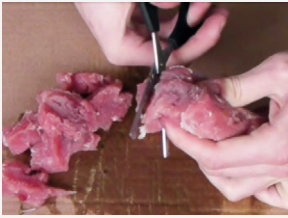
kiwi

citron

citron vert

ciboulette

Recette alternative #4



Capture d'écran, détail de *Bienvenue au Déjeuner Kiwi ! - recette alternative #4*, vidéo, 5 min, décembre 2010

INGRÉDIENTS

kiwi

filet mignon de porc

farine

sel

Recette alternative #5



Capture d'écran, détail de *Bienvenue au Déjeuner Kiwi ! - recette alternative #5*, vidéo, 5 min, décembre 2010

INGRÉDIENTS

kiwi

saumon fumé

beurre

crème fraîche

Pour chaque recette alternative :

- Appréciez vous-même les quantités des ingrédients.
- Préparez-les à votre guise et à l'aide d'outils incongrus.
- Mélangez le tout.
- Donnez la forme que vous souhaitez à votre plat.

Les ingrédients des recettes alternatives peuvent se marier et s'interchanger avec ceux d'autres recettes alternatives afin de créer de nouveaux plats.

Précision chronologique : *depuis septembre 2017, je conçois des ateliers de « cuisine plasticienne » que j'anime à La Passerelle, galerie culturelle de l'Espace vie étudiante de la Faculté des Sciences et Ingénierie de Sorbonne Université (Paris, Ve, site de Jussieu).*

/ Atelier autour du kiwi

Pour conclure sur ce projet autour du kiwi, j'ai récemment été amené à réutiliser une recette du *Déjeuner Kiwi*, les kiwis farcis aux deux saumons, lors d'un atelier à La Passerelle, le 10 octobre 2018.

Lors de cet atelier, chaque étudiant devait proposer son interprétation de cette recette, en préparer les ingrédients à l'aide d'ustensiles conventionnels mais également avec des scalpels et des pinceaux. J'avais également ajouté d'autres ingrédients, comme des crevettes, des pommes ou du haddock fumé, afin qu'ils puissent prendre des libertés et inventer à partir de la recette de base. L'idée était aussi d'arriver à une mise en scène particulière de leurs réalisations : ils devaient mettre en forme leurs travaux sur une feuille de carton plume format A4, comme s'ils avaient à noter le compte-rendu d'une expérience scientifique. La mise en scène de l'atelier faisait d'ailleurs penser à une scène de laboratoire : de grandes bâches en plastique servaient de nappes afin de recouvrir les tables sur lesquelles les étudiants disséquaient les kiwis et les poissons, par exemple. Ils avaient à disposition des charlottes, des masques et de tenues de peintres pour augmenter le côté « laboratoire » de cet atelier. D'ailleurs, un rapprochement pouvait se faire avec le milieu de la cuisine professionnelle : dans un restaurant, on appelle « laboratoire » la pièce dédiée à la préparation des plats.

- CUISINER COMME UN PLASTICIEN -



Atelier autour du kiwi, détails, 10 octobre 2018. Photo © Aurélie Sanchez

Précision chronologique : *après Le Déjeuner Kiwi, j'ai continué à travailler la vidéo sans présenter à nouveau de la cuisine pendant un an environ. C'est durant ce laps de temps, courant 2011, que j'ai élaboré les Fables contemporaines.*

/ Râpé de pommes de terre sur route

Un an après ce premier projet incorporant la cuisine, j'ai eu la chance de pouvoir participer à un workshop avec l'artiste Gabriel Hernandez, invité pour l'occasion à l'Université Lille 3. Au départ, l'artiste avait pour idée de nous emmener marcher afin de créer. Les deux marches, deux boucles, eurent lieu les 24 et 25 octobre 2011. La première (12 km, de mémoire) avait pour point de départ le campus Arts plastiques et passait par le quartier de l'Union à Tourcoing et le parc Barbieux à Roubaix. La seconde (17 km) partait de la station de métro CH DRON à Tourcoing et avait pour objectif de nous faire traverser la frontière avec la Belgique. Je me rappelle que nous avons traversé un pré où paissaient des vaches puis nous avons déjeuné dans un restaurant routier ce jour-là. Toutes les dix minutes nous marquions une pause, durant ces deux marches. L'artiste en profitait pour noter les coordonnées géographiques de l'endroit où nous nous trouvions et pour faire une photographie en direction du point de départ de la marche, à l'aide d'une sorte de boussole. Son objectif était de créer une sorte de cartographie visuelle grâce à la marche et à différents outils. Chaque étudiant, participant à la marche, était invité à créer, soit durant la marche, soit lors de ces pauses, à partir de ses propres centres d'intérêt et de sa propre pratique.

J'avais encore envie de jouer avec les aliments à ce moment-là. Je décidais alors de tester la résistance de deux filets de pommes de terre achetés en supermarché, le premier coûtant 0,99€ lors de la marche du 24 octobre, le second d'une valeur de 3€ le lendemain. Attachés à l'aide d'une ficelle à ma ceinture, j'ai donc traîné ces deux filets derrière moi sur plusieurs kilomètres. Une caméra, scotchée au niveau de l'un de mes genoux, filmait les filets qui s'abîmaient progressivement sur le bitume. Sans surprise, le premier filet, peu résistant, était complètement vidé de son contenu au bout de 20 minutes, la plupart des pommes de terre s'étant échappées sur le parking dès le départ de la faculté. Le second lâcha sa dernière pomme de terre au bout d'1h30. Au fur et à mesure, je décidais de récupérer les pommes de terre qui s'échappaient et de les garder dans un sac en tissu afin d'en faire quelque chose une fois de retour chez moi, après la marche. En fait, je me suis rendu compte que celles-ci avaient été littéralement râpées par la route. J'ai donc décidé de les nettoyer, de les cuire puis de les manger tout en photographiant et filmant ces actions.

Ce projet fut restitué lors de deux expositions, de deux manières différentes. La première, intitulée « N 50° 44'36.3 - E 03° 08'43.8. Workshop Gabriel Hernandez » eut lieu du 18 novembre au 16 décembre 2011 à la Galerie Commune à Tourcoing. J'y présentais deux travaux issus de ce workshop. Le premier visait à montrer la démarche, c'est-à-dire les comptes-rendus des deux marches, sous forme de deux vidéos composées d'extraits filmés à l'aide de la caméra fixée à mon genou. Elles étaient diffusées en diptyque sur deux télévisions cathodiques disposées l'une à côté de l'autre sur un socle blanc couché. Ce qui restait des filets de pommes de terre était coincé sous chaque télévision et s'étalait sur le sol devant chaque vidéo comme témoin de l'effort passé et de la « qualité » de chacun.

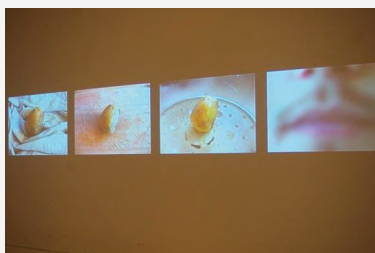


Présentation de l'installation vidéo *Étude comparative de la résistance de filets de pommes de terre*, deux moniteurs, socle blanc et deux filets de pommes de terre, novembre 2011.



Capture d'écran, détail de la vidéo *Étude comparative de la résistance de filets de pommes de terre*, vidéo, 3 min 06 s, novembre 2011

Plus loin dans l'exposition, un vidéoprojecteur montrait une partie des images réalisées de retour chez moi et concernait le travail « culinaire » sur la pomme de terre. Ainsi, trois photographies, sous formes de trois vignettes disposées à l'horizontal l'une à côté de l'autre, montraient successivement une pomme de terre dans le sac en tissu, la même une fois lavée sur une planche à découper puis en train de cuire dans un cuiseur-vapeur. Une vidéo, quatrième vignette venant compléter la série, montrait les actions consistant à découper et à manger cette pomme de terre.



Photographie extraite de la projection de *Râpé de pommes de terre sur route*, vidéo, 5 min 30 s, novembre 2011

Quand on travaille la pomme de terre, on pense tout de suite au travail d'Agnès Varda qui, dans son film documentaire *Les Glaneurs et la Glaneuse* datant de 2000, est allée à rencontre de personnes glanant des fruits et légumes laissés après récolte (dont des pommes de terre), la plupart n'étant pas du bon calibre pour être commercialisés. En ramassant les pommes de terre au fil de la marche, je les glanais, d'une certaine manière. On m'avait également fait remarquer à l'époque qu'il y avait quelque chose de l'*arte povera* dans ce travail qui concernait effectivement deux éléments bruts, la pomme de terre et les filets, présentés en tant que composantes d'une œuvre mettant en avant les qualités intrinsèques de ces matériaux.

Un catalogue d'exposition fut créé pour cette exposition. J'y montrais ces quatre temps illustrés par quatre images sous lesquelles figuraient la recette rédigée de ce *Râpé de pomme de terre sur route* (voir p.51). En y réfléchissant, il s'agit de la première recette de « cuisine plasticienne » que j'ai rédigée, celle-ci prenant en compte des éléments extra-ordinaires, habituellement extérieurs à la cuisine : la route pour remplacer la râpe et la marche comment temps de préparation culinaire.

La seconde exposition, intitulée « "N 50° 37' 27.49" - "E 03° 07' 40.59" suite du workshop Gabriel Hernandez », eut lieu du 10 au 31 mai 2012 à la Galerie Les 3 Lacs sur le site Pont de Bois de l'Université Lille 3. Lors de cette exposition, je décidais de ne présenter que la seconde partie du projet, la vidéoprojection

montrant la « cuisine » et la dégustation de la pomme de terre. En face de cette projection, les visiteurs pouvaient s'installer sur des bancs blancs et avaient à disposition la recette, un tas de plusieurs dizaines de kilos de pommes de terre ainsi que des morceaux de bitume prélevés sur des chantiers. Le spectateur pouvait donc jouer avec les pommes de terre et les râper comme indiqué dans la recette. Des sachets en papier leur permettaient de repartir avec leurs préparations. Il s'agissait donc d'un développement inter-actif de la première exposition. Malheureusement, je n'ai pas pu retrouver de traces de cette présentation.

À partir d'une proposition d'un artiste, ce projet me permit donc d'expérimenter un peu plus l'idée de préparation culinaire. Comment cuisiner par la marche ? Ma réponse au sujet que je m'étais imposé consistait finalement en la mise au point d'une technique plasticienne de préparation de la pomme de terre. Bien que le tubercule ait été peu travaillé, non assaisonné et simplement cuit, ce travail montrait un protocole de cuisine à travers une recette.



Râpé de pommes de terre sur route

Temps de préparation : entre 1h et 1h30

Temps de cuisson : 20 min

Coût : €

Difficulté : facile

Ingrédients :

- un filet de pommes de terre plastifié de marque Carrefour, sélection « spéciale vapeur »

- 2,30m environ de ficelle de 3mm de diamètre minimum

- une marche en extérieur d'une durée se situant entre 1h et 1h30 environ (les conditions climatiques pouvant jouer un rôle sur la résistance plus ou moins longue du filet)

Préparation :

Prendre le filet de pommes de terre et perforer le haut du plastique. Passer la ficelle dans le trou ainsi créé et faire un nœud aux extrémités.

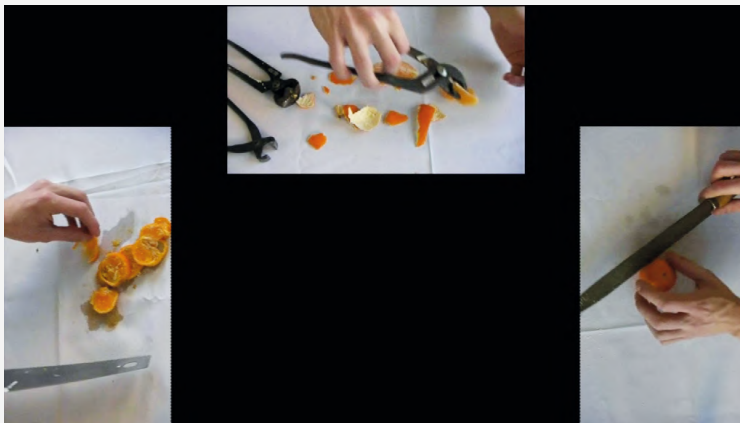
Marcher et traîner ensuite le filet de pommes de terre à l'aide de la ficelle, comme si l'on promenait un chien en laisse, pendant environ 1h/1h30. Laisser le filet se trouer progressivement et récolter les pommes de terre qui s'échappent lors de la marche. Mettre les pommes de terre, ainsi râpées par la route, dans un sac.

De retour à la maison, sortir les pommes de terre du sac. Les laver soigneusement. Faire cuire dans un cuiseur-vapeur ou dans l'eau bouillante pendant 20 minutes environ. Déguster natures.

David Faltot, octobre 2011

/ Variations sur clémentine²

Concernant mes travaux, rares étaient ceux qui n'étaient pas présentés lors d'une exposition organisée dans le cadre d'un cours, d'un séminaire ou d'un workshop à l'époque. Néanmoins, il y en a un que j'aimerais évoquer brièvement. J'ai réalisé *Variations sur clémentine*, hors cadre universitaire, simplement parce que j'en avais envie, au mois de décembre 2011. Ce projet me permit d'expérimenter une autre forme de dispositif vidéo. Il s'agissait d'un travail autour d'un autre aliment, la clémentine, de saison en décembre. La vidéo de format 16/9ème était composée de trois vidéos-vignettes montrant différentes actions relatives à la préparation de la clémentine, à l'aide d'outils de bricolage (clé à molette, pinceau, marteau, tournevis, fil de fer, etc.). Les vignettes étaient disposées comme des « sets de table » : une à gauche, une en haut, la dernière à droite. Le tout était prévu pour une projection sur une table basse jouant le rôle d'écran, comme si trois convives étaient invités à cuisiner-bricoler ensemble. Le son devait être diffusé par trois haut-parleurs (un par vidéo) cachés sous la table. Trois chaises, une devant chaque vidéo, devaient inviter les spectateurs à s'asseoir.



Variations sur clémentine, vidéo, 5 min 33 s, décembre 2011

² Voir recette p.153.

Chaque vidéo correspondait à une recette autour de la clémentine et montrait les actions nécessaires à leurs préparations, à travers la manipulation du fruit et des ustensiles de bricolage³ par des mains toujours visibles à l'écran. Chaque haut-parleur diffusait le texte lu de la recette correspondante.

Impossible de retrouver l'origine des recettes, ce projet étant avant tout d'ordre expérimental, j'étais certainement allé chercher mon inspiration sur le *web*, sur différents sites de cuisine collaboratifs. L'idée principale était de tester ce dispositif, le spectateur se retrouvant assis sur une chaise en face d'une vidéo se mettant métaphoriquement à la place du cuisinier-bricoleur. Au-delà de traiter la question des affordances, ce travail insistait donc avant tout sur la question de la collaboration entre l'auteur de la recette, l'artiste et le spectateur, le tout synthétisé par une installation vidéo et sonore.

3 Cette idée de bricolage serait à mettre en lien avec les théories de Claude Lévi-Strauss à ce sujet. Voir : Claude Lévi-Strauss, *La Pensée sauvage*, Paris, Plon, 1962.

3

ÉPUISER L'AVOCAT

En avril 2012, je décidais de m'intéresser à un autre fruit, l'avocat, porteur d'une symbolique similaire au kiwi, notamment en ce qui concerne son exportation. Originaire du Mexique, il s'est exporté jusqu'en Europe (en Espagne) à partir du XVII^{ème} siècle, et dans le monde entier par différentes opérations liées à la mondialisation¹. Aujourd'hui, la façon la plus écologique² de le consommer en France, même si le fruit reste très gourmand en eau, est d'attendre l'été avec la production espagnole (Andalousie). Quelques-uns sont également produits en Corse mais cela reste très modeste. C'est un fruit climactérique, c'est à dire qu'il ne mûrit qu'une fois cueilli grâce à la production d'éthylène après récolte, d'où la difficulté de trouver des avocats mûrs « à point » dans le commerce. Cela demande de s'exercer afin d'apprendre à choisir l'avocat parfait. Pour accélérer sa maturation, on peut le laisser dans un sac fermé avec des pommes ou des bananes qui libèrent naturellement ce gaz. Le mot « avocat » vient de l'espagnol *aguacate*, dérivé du mot d'une langue uto-aztèque (nahuatl) *ahuacatl* qui signifie « testicule », évoquant la forme du fruit.

/ Prendre soin

De ces constats et de cette histoire est né un projet autour de l'avocat qui débuta en 2012 et qui connut différents développements liés à des instants de présentation jusqu'en 2017. Au départ, j'avais imaginé une vidéo, intitulée *Prendre soin*, accompagnée d'un repas végétarien autour de l'avocat, rassemblés dans un *doggy-bag* prenant la forme d'un sachet papier qui contenait le DVD de la vidéo, les fiches recettes du repas et un avocat entier.

La vidéo mettait en scène mes mains « prenant soin »³ d'un avocat de A à Z : je le préparais à l'aide de certains ustensiles de toilette, piochés çà et là dans ma salle de bain. Ainsi, la vidéo montre différentes actions. Équipé de gants ménagers, je nettoie l'avocat à l'aide d'une fleur de douche dans un bain de savon, le rince, le sèche à l'aide d'une serviette. Puis, j'enlève sa peau à l'aide d'un coupe-ongle, en nettoie les morceaux que je peins ensuite avec du vernis à ongle rouge. Enfin, je peigne sa chair pour en faire une crème que j'utilise pour me raser à l'aide d'un blaireau et d'un rasoir coupe-choux. Je nettoie

-
- 1 Sur ce sujet de la mondialisation et de la circulation des produits alimentaires aujourd'hui, voir par exemple : Patrick Garnon, « Alimentation et mondialisation », in *Pour*, n°215-216, Paris, GREP, 2012-2013, p. 209-224
 - 2 Sur ce sujet contemporain qu'est l'écologie, de nombreux articles ont été rédigés en lien avec la question de la production alimentaire. Ce qui est mis en jeu ici est la question de la consommation d'un fruit ou d'un légume à la saison adéquate, en privilégiant la question du local afin de réduire sa propre empreinte écologique. Voir, par exemple : Christian Rémésy, *Alimentation durable ; pour la santé de l'homme et de la planète*, Paris, Odile Jacob, 2010.
 - 3 Cette idée serait à mettre en relation avec différentes théories contemporaines sur le *care*. Voir, par exemple, le numéro de la revue *Plastik* de l'Institut Acte (équipe d'accueil de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne) dédié à ce sujet en art : <https://plastik.univ-paris1.fr/introduction-de-diane-watteau/>, site consulté le 21 septembre 2018.

- ÉPUISER L'AVOCAT -

ensuite le noyau dans le bain de savon. Celui-ci est devenu, par la suite, un plant d'avocatier qui malheureusement est mort aujourd'hui. Ces différentes opérations, comme dans les *Fables contemporaines* ou les recettes alternatives du *Déjeuner Kiwi*, permettent de transposer les outils d'un corps de métier ou d'un « faire » quotidien particulier à un autre, déplaçant les usages de l'utile vers l'inutile. Cette vidéo insiste donc sur une utilisation « artistique » du fruit.



Schéma présentant le *Doggy-Bag #1 : Avocat*



Prendre soin, vidéo, 15 min 33 s, avril 2012

Le repas était le côté « cuisine » de ce projet. Il était illustré par des fiches présentant les recettes rédigées et accompagnées d'un visuel, au format des recettes contenues dans certains magazines populaires de cuisine (voir pages ci-après). Il était composé de quatre mets, plus ou moins attendus en ce qui concerne l'utilisation de l'avocat : un guacamole accompagné de blinis ; un bavarois à l'avocat sauce tomate ; une cassolette d'avocats au chèvre ; et un lait avocat-vanille. Trois mets salés et un sucré qui ne suivaient pas, pour la première fois, le modèle « entrée-plat-dessert ».

Ce projet n'a jamais été présenté tel quel, mis à part dans un cadre privé. Après visionnage de la vidéo, chez moi, les convives étaient invités à manger le repas, les mets arrivant dans l'ordre précisé ci-dessus. L'idée était d'insister sur la notion d'« inquiétante étrangeté » plutôt que sur le dégoût, dans le sens où des éléments familiers, les objets de salle de bain, deviennent étrangers aux pratiques quotidiennes, le repas étant pourtant tout à fait banal. Qu'allait-on bien pouvoir manger après avoir visionné cette vidéo montrant la préparation incongrue d'un avocat ? À la fin du repas, les convives pouvaient repartir avec un *doggy-bag*. L'objectif était de leur donner le choix entre arts plastiques et cuisine une fois de retour chez eux : ils pouvaient soit utiliser l'avocat pour « faire œuvre », soit pour le cuisinier tout simplement, comme le sous-entendait ce dispositif.

Même si je n'ai jamais exposé ce projet, j'ai souvent présenté la vidéo *Prendre soin*, les recettes et le dessin montrant le contenu du *doggy-bag* dans le cadre de la présentation de ma pratique artistique dans un cadre universitaire durant mes années de doctorat. En effet, il me semble qu'il illustre bien cette ambivalence entre arts plastiques et cuisine, voire une hésitation entre les deux dans ma pratique.

Guacamole et blinis



Dîner végétarien à l'avocat (pour 2 personnes)
Recettes participatives

Guacamole et blinis (pour 2 personnes)

Pour le guacamole :

2 avocats
¼ d'un oignon
1 tomate
citron
épices (coriandre, paprika, cumin, gingembre, etc.)
tabasco
sel et poivre

Enlever la peau des avocats et les écraser. Dans un plat, mélanger l'avocat avec l'oignon et en dernier les tomates découpées en dés. Ajouter le sel et les épices ainsi que quelques gouttes de citron et de tabasco. Mélanger.

Servir frais.

Pour les blinis :

75 g de farine
1 œuf
5 g de levure de boulanger
10 cl de lait
huile d'olive
sel

Mélanger la levure au lait tiède. Laisser reposer à température ambiante. Faire un puits avec la farine et déposer au milieu le sel et le jaune d'œuf. Bien mélanger en versant progressivement le lait. Laisser de côté pendant 4 h. Monter le blanc d'œuf en neige et l'incorporer délicatement. Pour la cuisson, verser un peu de pâte dans une poêle huilée afin de réaliser des blinis de 5 cm de diamètre.

Servir chauds ou froids.

Bavarois d'avocat sur coulis de tomate (pour 2 personnes)

Pour le bavarois d'avocat :

2 avocats
10 cl de crème liquide
jus d'½ citron
vinaigre de cidre
sel et poivre

Peler les avocats et les écraser. Mélanger avec le jus de citron. Saler, poivrer. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide et la faire fondre dans une casserole avec une goutte d'eau quelques instants sur feu doux. Fouetter la crème avec quelques gouttes de vinaigre pour qu'elle soit bien ferme. Incorporer à l'avocat. Ajouter la gélatine. Bien mélanger. Chemiser deux ramequins de papier film transparent. Remplir de mousse d'avocat. Refermer le film par-dessus bien hermétiquement pour éviter l'oxydation.

Réserver au réfrigérateur pour le lendemain. Servir frais accompagné de quelques chips tortillas.

Pour le coulis de tomate :

2 tomates
concentré de tomate
basilic
tabasco
huile d'olive
vinaigre de cidre
sel et poivre

Peler, épépiner les tomates, ajouter une cuillère à café de concentré de tomate, le sel, le poivre, une cuillère à soupe de vinaigre de xérès, deux cuillères à soupe d'huile d'olive et quelques gouttes de tabasco. Ajouter quelques feuilles de basilic. Mixer.

Bavarois d'avocat sur coulis de tomate



Dîner végétarien à l'avocat (pour 2 personnes)
Recettes participatives

Cassolettes d'avocat



Dîner végétarien à l'avocat (pour 2 personnes)
Recettes participatives

Cassolettes d'avocat (pour 2 personnes)

1 avocat
2 tranches de pain de campagne
10 cl de crème liquide
4 tranches de fromage de chèvre en bûche
25 g de pignons de pin
emmental râpé
sel et poivre

Mettre un tout petit peu de crème liquide sur le fond de deux cassolettes.

Ajouter une tranche de pain de campagne dans chaque cassolette.

Couper l'avocat en deux et enlever la peau. Le couper en dés et les déposer sur le pain de campagne.

Répartir ensuite les pignons de pin et déposer deux tranches de chèvre dans chaque cassolette.

Versez la crème liquide jusqu'à ce que les dés d'avocat soient recouverts.

Parsemer d'emmental râpé.

Enfourner 5 à 10 minute à 210°C jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.

Servir chaudes.

Crème d'avocat à la vanille (pour 2 personnes)

1 avocat
50 cl de lait demi-écrémé
50 g de sucre blanc
1 gousse de vanille

Retirer la peau et le noyau de l'avocat. Déposer la chair dans un mixer.

Fendre la gousse de vanille pour en prélever les petits grains. Les ajouter à la chair d'avocat.

Ajouter le lait et le sucre.

Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène et crémeux.

Servir frais.

Crème d'avocat à la vanille



Dîner végétarien à l'avocat (pour 2 personnes)
Recettes participatives

Précisions chronologiques :

En septembre 2012, j'obtiens un Master Création et Étude des Arts Contemporains, spécialité Arts plastiques, avec un mémoire intitulé Photoreporters artistes : de la presse à la galerie, sous la direction de Nathalie Delbard.

En octobre, je m'inscris en première année de doctorat en Arts plastiques à l'Université de Lille, avec l'idée de rédiger une thèse sur les relations entre art et cuisine.

Durant ces premières années de recherche, j'ai présenté d'autres projets que j'exposerai dans les parties suivantes : les installations-performances Jour de ponte en mars 2013 et Tartine carbone en décembre 2014 ainsi que la vidéo Nature morte / tarte aux raisins en mai 2015.

Par souci de cohérence, je poursuis sur mon travail autour de l'avocat.

/ Prendre soin - Apéro DATE #1⁴

Quelques années plus tard, j'ai renoué avec ce projet dans le cadre d'une soirée organisée par le TAAP (Take Away Art Project), association qui visait à mettre en avant le travail d'artistes régionaux, le plus souvent autour de dîners permettant la rencontre conviviale entre l'artiste et le spectateur autour de ses œuvres. Le 9 décembre 2015, le TAAP organisa l'« Apéro DATE #1 », forme dérivée des différents dîners organisés par l'association. Celui-ci eut lieu au cinéma l'Univers, lieu culturel et associatif à Lille composé, entre autres, d'une salle de projection et d'un espace d'exposition.

4 Voir recettes p.154-161.



Photographie associée à Prendre soin, 2015

Construction des *Photographies associées à...* exemple

En amont, pour la communication autour de cet événement, j'avais réalisé un visuel, une photographie mise en scène créée à partir d'éléments figurant dans le projet *Prendre soin* et d'autres que je projetais d'inclure pour cette occasion. Cette photographie est la deuxième image mise en scène, servant comme visuel de communication, que j'ai réalisée. Aujourd'hui, j'ai construit au total une petite dizaine de photographies de ce type. Il y a quelques temps, je ne sais plus exactement quand, je me suis dit que ce groupe d'images constituait un projet photographique en soi, annexe à la cuisine. J'ai alors décidé d'appeler ces images *Photographies associées à...*, titre à chaque fois complété par le nom de la performance ou de l'installation comestible assortie.

J'ai gardé peu de traces de la construction de la mise en scène de ces photographies. La *Photographie associée à Prendre soin* est peut-être une exception et c'est pour cette raison que j'ai choisi ce moment dans l'écriture pour expliquer rapidement ce projet. Lors de la création de ce visuel, j'ai photographié le dispositif d'accueil des denrées alimentaires avant de réaliser les prises de vue finales (voir photographie page suivante). Cette étape montre d'ailleurs que la mise en scène a évolué au fur et à mesure puisqu'elle ne correspond pas exactement à l'image que j'ai retenue en dernier lieu. Ce que l'on voit sur cette image, ce sont différentes pyramides réalisées en carton blanc de boîte à gâteau, posées sur une fine planche de bois, elle-même posée sur le plan de travail de ma cuisine. Un des sommets des pyramides est couronné d'une gaufrette pyramidale, confectionnée et soudée à l'aide de pâte à gaufrettes (méthode expliquée dans l'une des recettes⁵). Deux noyaux d'avocats, accrochés à l'aide de fil de pêche transparent, semblent flotter dans les airs au-dessus des pyramides. Ces mises en scène sont toujours réalisées dans ma cuisine, la plupart du temps en amont des présentations, à l'exception de la *Photographie associée à Coin de cabane de jardin* que j'ai réalisée après la présentation du projet, avec les restes de l'installation comestible⁶.

Les *Photographies associées à...* ont un statut particulier, voire ambigu selon moi. Visuels de communication dans un premier temps, elles sont devenues « autre chose » par la suite. Un visuel est destiné à disparaître et n'est souvent présent que pour annoncer un événement, pour une occasion donnée. Ici, elles semblent avoir changé de valeur puisque j'ai décidé de les garder, de les nommer et de les regrouper au sein d'un même projet photographique *a posteriori*. Le véritable statut de ces images et leur présentation me posaient question. Comment montrer ces images, annexe d'une pratique de la cuisine ?⁷

5 Voir recette p.155.

6 Voir p.134-135.

7 Je réponds à cette question plus loin, dans la conclusion de cet essai. Voir p.139.



Photographie associée à *Prendre soin*, détail : mise en scène en cours, 2015

L'événement du TAAP commençait à 19h30. Les différents spectateurs avaient dû réserver leurs places auparavant moyennant la somme de 5€ par personne. Au départ, cette idée ne me plaisait guère car je voyais mes travaux et les denrées alimentaires que je proposais à l'ingestion comme des offrandes. Il m'était donc difficile d'imaginer faire payer les invités. Néanmoins, l'association faisait office d'intermédiaire et il fallait qu'ils rentrent dans leurs frais, cela ne m'a finalement pas trop perturbé. En tout cas, c'est à ce moment-là que j'ai commencé à me poser des questions quant à la rémunération de ce type de présentation de l'ordre de l'événement. Je précise que j'ai uniquement été remboursé des frais engagés pour la préparation de cette soirée, que je n'ai touché aucun honoraire dans ce cadre sinon un *catering*. Ce fut d'ailleurs l'un des derniers projets pour lesquels je n'ai pas été rémunéré. Émergea alors une question, que l'on m'a souvent posé par la suite : comment un artiste travaillant à partir de la cuisine gagne-t-il sa vie ? Une question que je me pose encore aujourd'hui même si j'ai déjà trouvé certaines réponses, notamment grâce à des discussions que j'ai pu avoir avec d'autres artistes ayant une pratique semblable. La cuisine étant de l'ordre de l'éphémère, les matériaux alimentaires étant périssables et la dégustation intervenant pendant un moment relativement court, une rémunération est envisageable pour des ateliers, des résidences ou des restitutions sous forme d'installations comestibles ou de performances ponctuelles.

La soirée était rythmée par plusieurs temps. À 20h, les spectateurs étaient invités à se rendre dans la salle de cinéma où furent projetées deux vidéos. La première durait 45 secondes et je l'avais construite comme une définition vidéo de l'avocat.

- ÉPUISER L'AVOCAT -

Le dispositif de captation de cette vidéo était intéressant, selon moi, car il permettait cette « définition visuelle » : sur une planche en plexiglas transparent renforcée par des tasseaux noirs et posée sur des tréteaux également noirs, je découpais un avocat en deux, enlevais sa chair à l'aide d'une cuillère, la déposais dans un saladier transparent puis en ôtais le noyau. La caméra filma la séquence par-dessous la table. Ainsi, on voyait des gestes et mes mains ne cachaient pas les différentes actions et parties constitutives de l'avocat. Cette vidéo me servit d'introduction afin de présenter mon parcours et ma pratique artistique mais fut également présentée en amont comme « bande-annonce » de l'événement. Elle est intitulée *avocat n.m.*, référence à la vidéo *kiwi n.m.* que j'avais réalisée plusieurs années auparavant. À l'aide de ce dispositif, plus convaincant et moins amateur, j'ai réalisé d'autres séquences définitionnelles, avec d'autres fruits et légumes, que je n'ai toutefois pas encore montées. Projet à suivre donc, mon objectif serait de créer une sorte de dictionnaire vidéo répertoriant et documentant le plus de fruits et de légumes possibles.



Je pris ensuite la parole afin d'introduire ce fruit qu'est l'avocat, en précisant certains faits historiques, de son arrivée dans nos contrées à son utilisation en cosmétique, en passant par l'origine du mot et d'autres considérations botaniques. Suite à cette courte intervention, semblable à celle qui précédait *Le Déjeuner Kiwi*, la deuxième vidéo, *Prendre soin*, fut projetée.



Extrait de la projection de la vidéo, renommée pour l'occasion *Prendre soin - partie I*, 29 s, 9 décembre 2015

Après la projection, Jessica Poignard, directrice du TAAP, expliqua aux spectateurs le déroulement de la suite de la soirée puis les invita à se rendre dans la salle d'exposition dans laquelle je proposais une installation comestible, sorte de buffet construit comme un paysage entièrement dédié à l'avocat. Celle-ci était présentée sur deux tables mises bout à bout, d'environ 4 m de long sur 1 m de large. Elle était recouverte d'une nappe verte, couleur chair d'avocat. Sur cette nappe était posée, comme un centre de table sur toute la longueur, une grande plaque de bois de 50 cm de largeur recouverte de nougatine réalisée avec de la peau d'avocat, séchée puis concassée, et du caramel. Cette plaque servait de base à la construction d'une structure composée de trois pyramides aztèques en carton (boîtes à gâteaux) recouvertes de trois versions différentes de guacamole jouant le rôle de crêpi : un guacamole au jambon sec, un guacamole au saumon et un guacamole végétarien. Pour ramasser le guacamole, les invités pouvaient prendre des gaufrettes de forme triangulaire, contenues dans des trièdres composés de trois gaufrettes triangulaires soudées avec de la pâte et à l'aide du fer nécessaire à leur réalisation. Le sommet d'une des pyramides était évidé afin de laisser passer la cime d'un plant d'avocatier, celui issu du noyau présenté dans la vidéo. Les deux autres pyramides, sur lesquelles trônaient des noyaux d'avocat, étaient reliées par un pont de nougatine de peaux d'avocats soutenu au milieu par un pilier en carton.

Durant le premier moment de dégustation, les spectateurs pouvaient me voir confectionner des petits toasts verts composés de pain à l'épinard, de chèvre frais au pesto et d'une lamelle d'avocat, sur la même plaque de plexiglas qui m'avait servi à la réalisation de la vidéo *avocat n.m.*, au bout de l'installation. Durant cet instant dédié à la cuisine, j'avais laissé la possibilité au spectateur de m'aider



Prendre soin - Partie II, détail : préparation des toasts verts, 9 décembre 2015

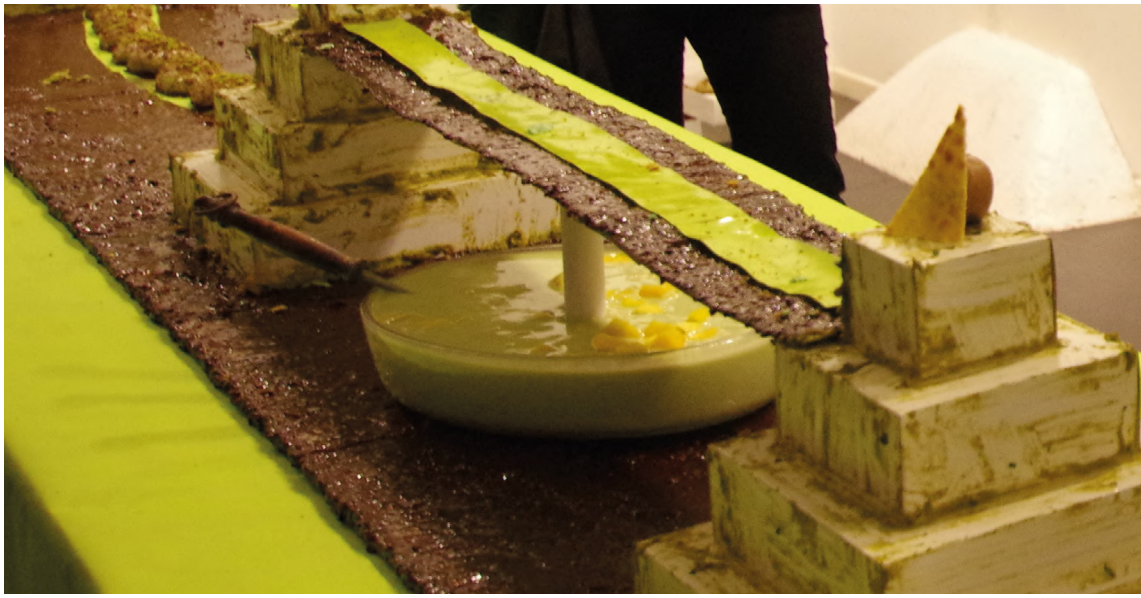
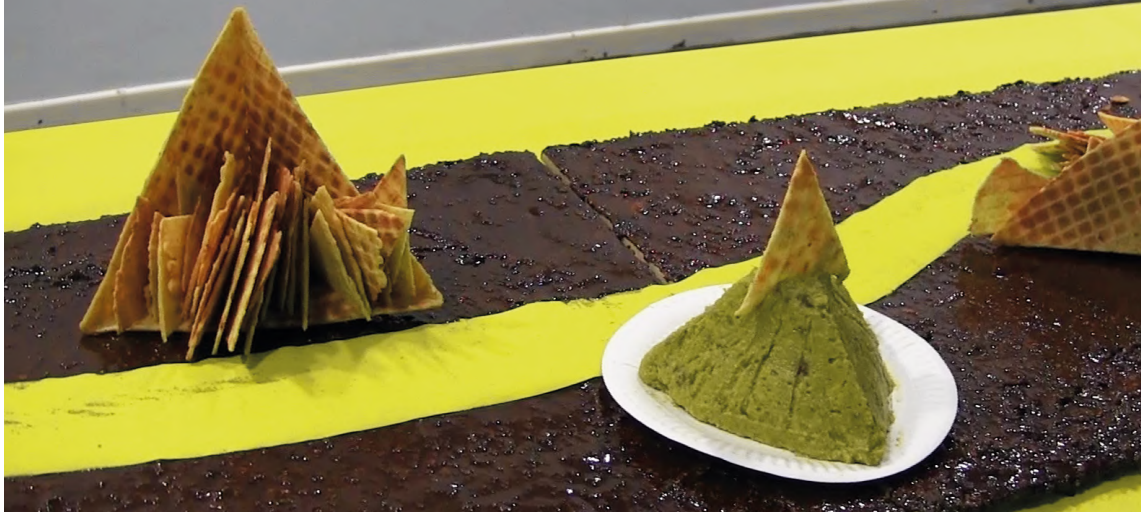
à réaliser ces toasts, notamment puisque le lieu dédié à la cuisine de ce mets était ouvert sur la salle : j'étais d'un côté de la table, le spectateur de l'autre. Cela donna lieu à des discussions intéressantes, notamment autour de la façon de découper un avocat. Alors que je le coupe en deux pour en ôter le noyau et la chair à l'aide d'une cuillère, d'autres l'épluchent en enlevant la peau puis découpent des morceaux dans la chair autour du noyau. Une fois les toasts prêts, je les déposais sur le pont de nougatine et les invités pouvaient se servir.

Après ce premier moment dédié aux productions salées, je présentais le sucré. Je servais donc ensuite des entremets composés d'un bavaois sucré à l'avocat posé sur une génoise au chocolat, au préalable moulés dans des demi-peaux d'avocats. Ces pâtisseries, qui avaient donc la forme d'un demi-avocat, venaient compléter l'installation évolutive : je les posais sur une bande sinueuse de nappe verte collée sur toute la longueur de la base en nougatine puis râpais dessus du zeste de citron vert avant de les offrir à dégustation. Enfin, un dernier mets fut mis en place : un lait avocat-vanille dans un plat en verre jouant le rôle de contenant sous le pont en nougatine. Sur ce « lac » à l'avocat flottaient des cubes de mangue fraîche. À l'aide d'une louche, le spectateur pouvait se servir du lait dans des petits pots de crème dessert, récupérés en amont pour l'occasion. Cette installation comestible évoluait au fil de la soirée et contenait donc une part de performance en direct concernant la préparation des toasts mais aussi la mise en place successive des mets.



Prendre soin - Partie II, installation-performance comestible, 9 décembre 2015





- ÉPUISER L'AVOCAT -

Lors de la soirée, d'autres éléments composant aujourd'hui le projet *Prendre soin* étaient également présentés. Dans une pièce attenante à l'entrée de l'Univers, une vidéoprojection horizontale sur une table en bois de 2 m de long sur 1 m de large venait documenter ce travail et était présentée en boucle durant la soirée.



Prendre soin - partie III, installation vidéo et sonore, extrait filmé montrant la projection de la vidéo sur la table, 19 s, 9 décembre 2015

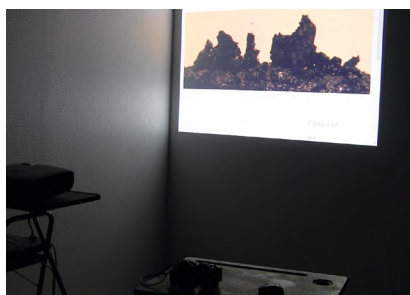
Il s'agissait d'un montage vidéo composé de quatre vidéos-vignettes disposées comme des sets de tables, montrant la réalisation des quatre recettes (les guacamoles, les toasts, les entremets et le lait). Elles insistaient sur les ustensiles, les gestes et les techniques culinaires que j'avais utilisés. Le son des préparations était diffusé dans cet espace, venant documenter la dimension sonore, très importante, de la cuisine.



Prendre soin - partie III, installation vidéo et sonore, 32 min 55 s, décembre 2015

N'ayant pas de pratique professionnelle de la cuisine, il s'agissait de gestes imprécis issus d'une pratique amateur. C'est peut-être à partir de ce moment-là que j'ai commencé à réfléchir à cette question de l'amateur en cuisine et que je n'envisageais plus d'acquérir des gestes professionnels par l'obtention d'un CAP et l'apprentissage du métier. En effet, ces gestes amateurs me convenaient et je trouvais qu'il y avait quelque chose d'intéressant dans le fait de montrer des gestes quotidiens, imprécis et non-informés par les techniques imposées dans la cuisine professionnelle. Je ne souhaitais pas, et je ne souhaite toujours pas, que ma pratique de la cuisine soit informée par cet apprentissage et les codes du métier. Bien évidemment, j'apprends seul quelques techniques nécessaires à la réalisation de certains mets mais cela reste imprécis, sans rythme et geste particulier imposés. Ma pratique de la cuisine est donc, et restera, autodidacte. Il y a de la beauté dans ces gestes ordinaires, et chacun fait différemment. Cela me permet de réfléchir d'une autre manière, de construire mes propres techniques avec mes propres gestes et d'élaborer, d'inventer librement une pratique plasticienne de la cuisine, avec laquelle je sors finalement de l'ordinaire et du quotidien.

Dans cette même pièce, le spectateur pouvait consulter mon site web, que je commençais à mettre au point à l'époque. Il se présente sous la forme de blog⁸ qui m'a suivi durant tout mon doctorat et qui a servi de base à la construction de cet écrit.



Présentation de mon site web, 9 décembre 2015.

Enfin, des sachets en papier étaient disposés sur un présentoir à brochures. Chacun contenait un noyau d'avocat et, sur le devant, était agrafé un texte présentant la méthode pour obtenir un plant d'avocatier à partir de ce noyau. Le spectateur pouvait donc repartir chez lui avec ce *doggy-bag* détourné et tenter sa culture afin de prolonger l'expérience, assurant ainsi la dissémination du travail. La boucle était ainsi bouclée, de la terre à l'assiette, de l'assiette à la terre. L'idée de ce développement était de littéralement « épuisier » l'utilisation de l'avocat, de le traiter sous toutes ses formes, du produit cosmétique au jardinage, en passant par la cuisine, d'en « prendre soin », tout cela à travers une proposition artistique.

8 <http://davidfaltot.weebly.com/>



Germination d'un noyau d'avocat dans un verre d'eau

Matériel :

1 avocat / 1 couteau / 1 cuillère /
3 cure-dents ou allumettes / 1 verre / eau / 1 pot / terreau

Méthode :

I. Couper un avocat en deux à l'aide d'un couteau en faisant attention de ne pas entailler le noyau. Le prélever à l'aide d'une cuillère.

II. Nettoyer le noyau à l'eau claire et enlever la chair restante. Faire sécher le noyau dans un endroit sec une nuit afin d'enlever toute trace d'humidité.

III. Le lendemain, enfoncer sur 5 mm trois cure-dents (ou allumettes) autour du tiers inférieur du noyau et le poser sur un verre sans qu'il ne le touche. Maintenir la partie pointue vers le haut et remplir le verre d'eau en immergeant seulement la partie basse du noyau. Placer le dispositif près d'une fenêtre et changer l'eau de temps en temps.

IV. Au bout de quelques semaines, quand les racines auront atteint 1 ou 2 cm, planter le noyau dans un pot rempli de terreau et l'arroser régulièrement au début (la terre doit rester humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles).

Bonne chance !

Présentoir de sachets contenant un noyau d'avocat et une méthode pour le faire germer, 9 décembre 2015.

Méthode pour faire pousser un avocatier, décembre 2015.

En amont de cette présentation, j'avais eu l'occasion de travailler avec Thibault Schiell, étudiant en troisième année à l'ESÄ de Tourcoing, à l'époque en stage auprès du TAAP. Il m'aidait dans la mise en place de cette soirée et pour cuisiner. Nous avons également travaillé sur une recette qui permettait de mélanger nos deux pratiques, lui travaillant à partir de denrées carnées pour faire œuvre sans pour autant faire intervenir de la cuisine. Ainsi, nous avons créé *Terrine*, une sculpture comestible que nous avons également présenté lors de la soirée.

Nous avons préparé une recette composée d'une pâte de blancs de poulet au préalable marinés dans un mélange d'épices (graines de coriandre, citron, etc.) puis mixés et de lamelles d'avocats. Le tout était disposé en couches successives autour d'une courge butternut cuite servant de pilier et placée au centre de la composition, dans un cache-pot retourné. Nous avons ensuite coulé une grande quantité de gelée au madère afin d'emprisonner poulet, avocat et butternut. Avant l'arrivée des participants lors de soirée, nous avons retourné cet aspic géant sur un plat rond ensuite placé sur une sellette ronde, meuble sur lequel on pose habituellement un pot de fleur ou une plante. Le cache-pot ayant servi au moulage était placé sur l'étagère inférieure de la sellette et contenait les cuillères nécessaires à la dégustation. Le visiteur était invité à venir détruire à coup de cuillère cette sculpture.



David Faltot, Thibault Schiell, *Terrine*,
9 décembre 2015



Spectatrice goûtant *Terrine*, 9 décembre 2015.

/ Atelier Prendre soin

Presque deux ans après ce développement, le 8 novembre 2017, je repris le projet *Prendre soin* en tentant un développement sous la forme d'un atelier avec des étudiants qui eut lieu à La Passerelle à Paris.

Lors de cet atelier, je projetais en boucle la vidéo *Prendre soin* accompagnée de quelques photographies de la soirée organisée par le TAAP afin de documenter le projet que j'expliquais également à l'oral. J'avais décidé de reprendre en partie les recettes déjà présentées auparavant, celle des toasts verts avocat/chèvre/pesto et celle du lait à l'avocat. L'idée était de réaliser un pain perdu avec des tranches de pain de mie à l'épinard que j'avais réalisé en amont. Il s'agissait donc de prendre une tranche de pain, de la tremper soit dans un mélange salé (œuf, lait, sel) ou sucré (œuf, lait, sucre) puis de les toaster dans une poêle avec du beurre. Une fois le pain perdu réalisé, les étudiants pouvaient l'agrémenter de crème salée chèvre/pesto, de lait sucré avocat/vanille et/ou de lamelles d'avocat frais.

L'évocation rapide de cet atelier performatif est l'occasion de vous renvoyer à la recette de ce pain perdu⁹, développement inventé de toute pièce à partir des recettes de *Prendre soin*.

9 Voir recette p.162.

- ÉPUISER L'AVOCAT -



Pain perdu salé avocat/chèvre/pesto, réalisation d'un étudiant, 8 novembre 2017.



Vues de l'atelier *Prendre soin*, détails.

4

TECHNIQUES D'ŒUFS

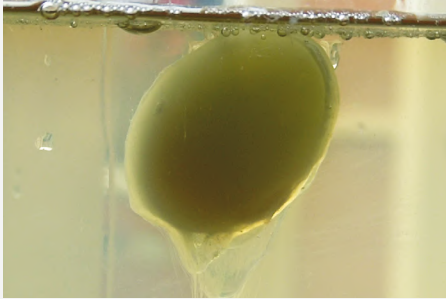
Précision chronologique : *retour en arrière, à l'été 2011, lorsque j'étais en Master, au moment où je réalisais encore beaucoup de vidéos.*

/ Séparer les blancs des jaunes

Je ne sais plus exactement comment j'en suis venu à travailler avec l'œuf. L'œuf est un produit intéressant et il existe énormément de techniques différentes pour le préparer. Pas tout à fait ovale, il a une forme singulière : on parle de forme ovoïdale. Son jaune lui, flottant à l'intérieur dans le blanc, est une sphère quasi parfaite. À partir de ces constats quasi architecturaux, j'avais envie de tenter quelques expériences. Je précise qu'au départ, pour des raisons financières, j'utilisais des œufs de poules élevées en batterie, sans faire attention à ce paramètre. Aujourd'hui, je prends des œufs de poules élevées en plein air, c'est déjà mieux même si je ne suis pas passé au bio. Tout le monde peut faire ce constat aujourd'hui : les poules d'élevage sont maltraitées et la production industrialisée des œufs est une véritable honte pour l'agriculture et le terroir, même si la réglementation liée à la traçabilité et à l'étiquetage des œufs est de plus en plus stricte, en France notamment. Mais je ne voulais pas m'arrêter à cela. D'ailleurs, des œufs bio ne garantissent en rien la bonne qualité d'élevage des poules. Le mieux serait encore de connaître quelqu'un produisant des œufs de manière responsable.

En août 2011, j'ai mis au point une technique, illustrée par une série de trois vidéos intitulées *Séparer les blancs des jaunes I, II et III*. J'appris plus tard que, dans le domaine de la cuisine professionnelle, cette opération consistant à séparer les blancs des jaunes se dit « clarifier », d'où le fait que le mot « clarifier » n'apparaisse pas dans le titre de ces vidéos que je renommerais peut-être aujourd'hui. Au départ, j'avais envie de voir ce qu'il se passait lorsque l'on congèle un œuf entier dans sa coquille. J'ai donc mis des œufs au congélateur pour faire un test. Le volume du blanc augmente légèrement durant la congélation et leurs coquilles se sont alors fendues. Je les ai laissé se décongeler afin de pouvoir les écaler, c'est-à-dire ôter leurs coquilles, puis j'ai continué l'opération jusqu'à ce que l'œuf tout entier soit décongelé. Il est alors apparu que le blanc se décongèle beaucoup plus rapidement que le jaune qui, lui, ne redevient jamais liquide et garde une texture molle, pommade, proche du jaune d'un œuf cuit mollet. On récupère ainsi un jaune semi-solide qui garde sa forme ronde, sa forme originelle, telle qu'elle est à l'intérieur de l'œuf. Ce qui m'a semblé intéressant était de ne récupérer que le jaune. Ainsi, afin d'accélérer le processus, il est possible de plonger les œufs dans l'eau tiède, sinon cela prend plusieurs heures. On peut ainsi les écaler plus rapidement, le blanc se dissout ensuite dans l'eau et on récupère une belle sphère de jaune

encore congelée. Les trois vidéos illustrent ce processus, de la dissolution du blanc dans l'eau à la récupération du jaune encore gelé.



Séparer les blancs des jaunes I,
vidéo, 7 min 26 s, août 2011



Séparer les blancs des jaunes II,
vidéo, 3 min 22 s, août 2011



Séparer les blancs des jaunes III,
vidéo, 2 min 26 s, août 2011



Ces vidéos mettent donc en avant une technique brute expérimentale et non appliquée à une recette. Par conséquent, il a ensuite été naturellement question de cuisine, c'est-à-dire de transformer ces jaunes d'œufs bruts, obtenus au moyen de cette technique de clarification *via* congélation, en des mets cuisinés. Après plusieurs tests et dégustations avec des amis, j'ai rédigé la recette¹ pour accompagner les vidéos.

Immédiatement s'est posée la question de la présentation de ces images, de cette recette et de ce qu'allait devenir ce type d'expérimentations réalisées dans un cadre privé avec des proches. Bien évidemment, ces vidéos ont été mises en ligne sur le web mais, sans aucune dégustation publique possible, ce travail était condamné à rester à l'état de projet.

1 Jour de ponte²

Durant ma première année de doctorat, je suivais le séminaire intitulé « La Chair de l'animal » coordonné par Valérie Boudier et Gilles Froger, critique d'art et enseignant à l'ESÄ de Tourcoing. Plusieurs expositions eurent lieu dans ce cadre. Je devais initialement participer à l'une des deux premières, intitulée « Des animaux » dont le vernissage avait lieu après la journée d'étude liée au séminaire, le 13 décembre 2013. L'idée était de reprendre cette technique de préparation des œufs et de la présenter sous la forme d'une installation-performance retraçant son processus jusqu'à la réalisation de la recette. Malheureusement, à cause de problèmes de santé, je ne pus maintenir mon intervention. Des œufs avaient déjà été achetés et, petite anecdote, ils ont fini cuits durs. Pas de gâchis, c'est déjà ça ! J'ai finalement participé à l'exposition « OZZ » qui eut lieu quelques mois plus tard du 29 mars au 12 avril 2013. Le soir du vernissage, le 28 mars 2013 à 18h, j'ai donc présenté *Jour de ponte*, une installation-performance mettant en avant cette technique singulière. C'était la première fois que je présentais autre chose que mon travail vidéo et que je présentais une performance, en direct devant un public, avec l'objectif de donner quelque chose à ingérer au spectateur.

Sur une durée de deux heures, durée du vernissage, l'installation mettait donc en scène 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 montrer l'élaboration des bouchées cuisinées de jaunes d'œufs panés puis frits.

1 Voir recette p.163.

2 Une autre version de ce texte a été publiée sur le site de *Déméter*, revue électronique du Centre d'Étude des Arts Contemporains de l'Université de Lille. Voir : <http://demeter.revue.univ-lille3.fr/lodel9/index.php?id=556>, site consulté le 5 juin 2019.

- TECHNIQUES D'ŒUFS -

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 de ces jaunes d'œufs frits, organisés dans un sens de lecture allant de gauche à droite selon le point de vue du spectateur. 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, 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, en se baissant légèrement comme s'il ramassait un œuf frais dans un poulailler, et à en déguster une bouchée.



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

Portant des combinaisons jetables de peintre, 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 charges³.

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, imitant les formes que d'autres artistes, tels que Rirkrit Tiravanija ou Laurent Moriceau⁴ par exemple, avaient produites. Jouant également avec la forme des démonstrations culinaires que font certains cuisiniers lors de salons ou d'événements particuliers, il s'agissait 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 ou mollet. 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.

3 Voir le site du Ministère de l'Économie à ce sujet : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-oeufs>, site consulté le 13 juillet 2018.

4 Sur cette mise en scène de la friture, voir par exemple le projet *Do you moules à merveilles ?* de Laurent Moriceau : <http://medias.reseaux-artistes.fr/ea4bb6d4-b2c7-ec09-55e1b5bca855ce84/docs/b3f71619-2590-a75b-bc646d9a09f5ffe8.pdf>, site consulté le 16 janvier 2018.

Je me rappelle également une remarque qui m'avait été faite par une spectatrice lors de cette présentation. Elle m'avait dit : « c'est génial, il faut que vous déposiez le brevet pour cette technique ! ». Loin de moi cette idée. Néanmoins, je me suis rendu compte que j'avais inventé quelque chose, que j'avais mis au point une technique de cuisine et que, d'une certaine manière, j'étais devenu « auteur » de ce procédé. Il est donc intéressant de noter que cette pratique plasticienne de la cuisine participe à une recherche à la fois du côté de l'art et du côté de la cuisine.

Précision chronologique : Ellipse jusqu'à l'été 2016. Entre temps, j'ai constitué mon statut d'artiste, inscrit à la Maison des Artistes, et j'ai présenté plusieurs performances, installations comestibles et vidéos que j'évoquerai plus loin dans cet essai.

/ Eggberg

Ce travail autour de l'œuf et de cette technique de clarification se poursuit lors d'une présentation qui eut lieu en juillet 2016. J'étais invité par l'un de mes anciens camarades de Master, Benjamin Ottoz, artiste plasticien travaillant aujourd'hui à Bruxelles⁵. Il venait de créer un collectif intitulé LaMontagne, avec Gwenaëlle de Spa, curatrice, et Julien Paci, dont le nom d'artiste est Jean Lain⁶. LaMontagne est une « plateforme curatoriale qui a pour vocation la production et la diffusion de projets artistiques »⁷ en étroite liaison avec LaVallée, lieu hébergeant des ateliers d'artistes et de créateurs ainsi qu'un espace d'exposition de 2000 m², installé depuis 2014 dans une ancienne blanchisserie située à Molenbeek-Saint-Jean à Bruxelles.

La première exposition organisée par le collectif s'intitulait « LaMontagne » et eut lieu du 1er au 17 juillet 2016 à LaVallée. Lancement de l'activité du collectif, elle avait pour objet principal la montagne au sens littéral du terme. C'est dans ce cadre que j'ai réalisé *Eggberg*, une « structure qui cuisine » qui fut activée deux fois : le 1er juillet, soir du vernissage, et le 17 juillet, soir du finissage de l'exposition.

5 Voir le site de Benjamin Ottoz : <https://www.benjaminottoz.com/>, site consulté le 5 juin 2019.

6 Voir le site de Jean Lain : <http://jean-lain.com/>, site consulté le 7 juin 2019.

7 Voir le site détaillant les différents projets du collectif : <http://lamontagne.pro/>, site consulté le 6 juin 2019.



Photographie associée à Eggberg, 2016

J'avais comme idée première de laisser décongeler un tas d'œufs entiers à travers un grillage afin qu'il tombe, goutte à goutte, sur une plaque de cuisson. En amont, j'avais effectué différents tests : sur un grillage fixé sur deux tréteaux, les œufs se décongelaient et gouttaient sur un appareil à crêpes assurant leur cuisson. Cela me permit de faire des tests de durée, de noter les temps nécessaires à la fonte des différents composants de l'œuf, à travers un dispositif proche de l'expérience scientifique. Je devais ensuite créer un dispositif pour l'exposition. Au départ, je voulais créer une structure circulaire avec une sorte de très grande poêle que l'on trouve sur les étals de certains marchés afin de cuire des plats, tels que la paella par exemple. Cette poêle aurait été fixée au-dessus d'un réchaud placé à hauteur d'un individu assis, au-dessus de laquelle les œufs se seraient décongelés à travers un grillage. Des chaises devaient être disposées en cercle autour de la paella, comme on se rassemble autour d'un feu de camp pour cuire des saucisses, des guimauves ou tout simplement pour discuter. J'ai finalement opté pour une structure plus haute qui permettait au spectateur debout de se focaliser sur la fonte du tas d'œufs à travers le grillage, à hauteur d'yeux.

Ne maîtrisant pas les techniques de menuiserie, la structure en bois avait été confectionnée durant la semaine précédant le vernissage par l'artiste Romain Boulay⁸ qui m'aida alors à lui donner sa forme finale. Celle-ci se compose d'une structure en bois faisant 80x60x180 cm environ, en partie ajourée sur les côtés et au-dessus. Un grillage à mailles, type « grillage à poule », est tendu et fixé sur le dessus de la structure. À hauteur d'un plan de travail, soit 80-90 cm environ, est posée une plancha improvisée composée d'une plaque de cuisson pour four professionnel de format 80x60 cm sous laquelle j'avais placé des plaques chauffantes électriques et une crêpière. Quatre spatules, attachées à l'aide de ficelle, étaient accrochées à la structure.



Eggberg, détail : structure avant installation des denrées alimentaires, juillet 2016.

8 Voir le site de Romain Boulay : <http://romainboulay.toile-libre.org/>, site consulté le 8 juin 2019.

Une boîte en bois était fixée sur le côté gauche de l'installation et permettait d'accueillir des barquettes en carton et des cuillères en bois.

J'ai donc repris cette technique de clarification des œufs *via* congélation pour l'adapter à cette structure. J'avais acheté 200 œufs de poule élevés en plein air dans une grande surface à Bruxelles, quelques jours auparavant. Puis, je les avais congelés immédiatement tels quels, avec leurs coquilles, sur le lieu de l'exposition puisque l'on m'avait laissé un congélateur à disposition, directement dans l'un des ateliers de La Vallée. Le même jour, j'avais également préparé des capsules d'épices, composées d'un mélange de blancs d'œufs et d'épices coulé dans des bacs à glaçons. Je n'avais alors plus qu'à attendre que le tout soit congelé. Le jour du vernissage, je devais sortir les œufs et les écaler un à un dans l'eau rapidement et veiller à les remettre immédiatement au congélateur afin de ne pas interrompre la chaîne du froid. Juste avant le vernissage, j'avais réglé les plaques chauffantes à la juste température, 64 °C, afin de les cuire sur la durée de la soirée, soit 4h. Cette température est issue de la technique développée par Hervé This, inventeur de la gastronomie moléculaire, afin de cuire un œuf parfait. Puis, j'ai sorti les œufs et les capsules congelés. Je n'avais alors plus qu'à les disposer sur le grillage à poule afin d'activer *Eggberg*, qui se chargeait du reste des opérations culinaires.



Eggberg, détail : en train de disposer les œufs et les glaçons d'épices sur le grillage, 1er juillet 2016.

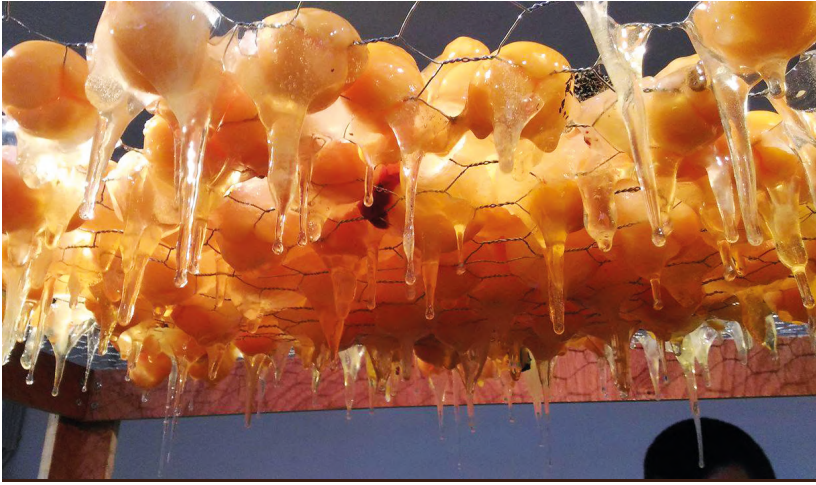
L'idée était de montrer le processus de fonte des œufs et de cuisson, permettant de récupérer l'œuf entier et ainsi de ne pas gâcher le blanc d'œuf, contrairement à ce que j'avais fait pour *Jour de ponte*. Cela impliquait donc de ne pas accélérer le processus grâce à de l'eau tiède, ce qui prenait nécessairement beaucoup plus de temps, un temps qui correspondait très bien au format du vernissage. *Eggberg* est donc une œuvre composite, un autre format de commensalité⁹ qui permettait aussi pour moi d'être libéré de la contrainte de cuisiner en direct devant un public.

9 Terme signifiant « fait d'être le compagnon de table de quelqu'un » ou, plus simplement, « manger ensemble ». Voir : <https://www.cnrtl.fr/definition/commensalite%C3%A9>, site consulté le 7 juin 2019.



Eggberg, détails : œufs congelés et glaçons d'épices, 1er juillet 2016.

Au fur et à mesure de la soirée, le tas d'œufs et d'épices situé au sommet de la structure fondait et passait à travers le grillage, presque goutte à goutte. Les jaunes d'œufs avaient gardé leurs formes rondes originelles. Cela était rendu possible grâce à la congélation qui semble donc modifier la texture du jaune une fois décongelé.



Eggberg, détail : œufs et glaçons se décongelant à travers le grillage. (Photo © Élise Faltot)

Les ingrédients tombaient sur la planche et cuisaient au fur et à mesure, sans jamais brûler. Grâce à ce passage, une sorte de dessin, de paysage éphémère créé à partir d'œufs et d'épices colorées, venait se composer et se modifier sur la plaque au fil de la soirée.

J'ai rédigé la recette¹⁰ longtemps après cette activation, en décidant de l'adapter à un contexte de présentation lors d'une exposition, c'est-à-dire en précisant l'importante quantité d'œufs (200) nécessaire au bon fonctionnement d'*Eggberg*.



Eggberg, détail : fin de cuisson. (Photo © Martin Coiffier)

¹⁰ Voir recette p.164.

À la fin de la soirée, l'omelette avait en partie été consommée par le spectateur. *Eggberg* demandait donc une implication physique de sa part, d'autant plus que cette première version n'était pas tout à fait aboutie puisque les rebords de la plaque de cuisson n'étaient pas assez hauts : le spectateur se faisait éclabousser lorsque un jaune d'œuf tombait sur l'omelette en cours de cuisson, ajoutant une dimension physique à son rôle de visiteur.

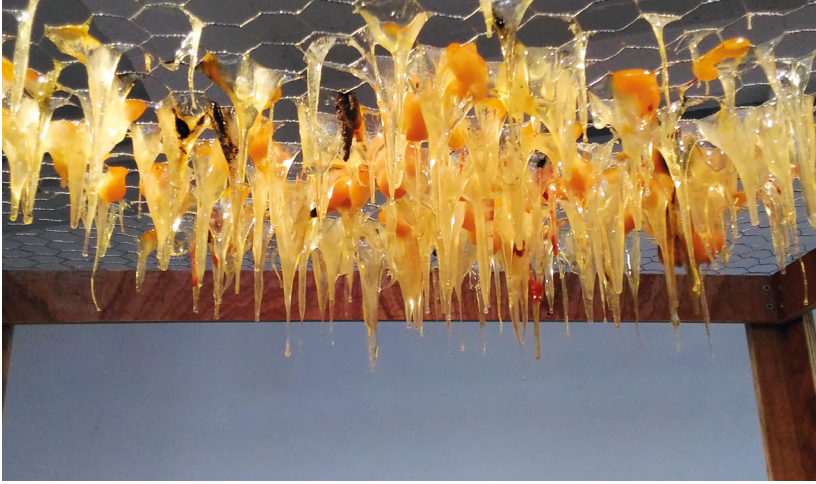


Eggberg, détail : instant de la dégustation, 1er juillet 2016. (Photo © Élise Faltot)

Avant l'ouverture de l'exposition le lendemain, j'avais nettoyé la plaque de cuisson mais j'avais décidé de laisser les blancs et les jaunes d'œufs crus qui étaient restés coincés et qui avaient séché entre les mailles du grillage, comme en témoigne les photographies ci-contre. Les blancs d'œufs sèchent très rapidement, souvenez-vous-en si vous avez déjà laissé tomber du blanc sur un plan de travail ou un vêtement. On assistait alors à la formation de stalactites de blancs d'œufs, traces d'un événement ayant eu lieu, que j'ai laissé pendant deux semaines, jusqu'à la réactivation d'*Eggberg* le soir du finissage de l'exposition. Ce relief inversé, presque figé, mettait en avant les dessous de la montagne. De temps en temps, quelques stalactites tombaient et venaient se fracasser sur la plaque en inox, laissant échapper un bruit semblable à un bris de verre.



Eggberg, détail : structure le lendemain, 2 juillet 2016.



Eggberg, détail : ce qu'il reste le lendemain, 2 juillet 2016.

Lorsque j'ai construit ce travail, j'avais à l'esprit une référence à une œuvre de l'artiste Giovanni Anselmo, *Senze titolo (Struttura che mangia)*, « structure qui mange » en français, datant de 1968. Cette œuvre bien connue rattachée à l'*Arte Povera*, est composée de deux blocs de granite entre lesquels est coincée une laitue. Il s'agissait pour l'artiste de jouer sur la figure de l'oxymore en rapprochant une matière inorganique, évoquant le funéraire, et un produit organique d'origine agricole, créant ainsi pour le spectateur un jeu de sensation résidant dans l'écart présenté entre l'inertie de la pierre et la vitalité du végétal. C'est également une personnification dans le sens où cette structure « mange ». J'étais conscient que mon travail était, depuis un moment, en étroite relation avec cette idée d'*arte povera*, du fait de l'utilisation de matériaux bruts et des questions sensorielles découlant de la cuisine, comme j'ai déjà pu le noter. Un écart se crée ici entre l'inertie de la structure et la fonte organique des œufs. *Eggberg* est aussi une personnification puisqu'elle « cuisine » et remplace le cuisinier. La question de la synesthésie entre la vue et le goût est également omniprésente. En effet, la vue de ces stalactites de blancs d'œufs frais peut provoquer, chez certains, une sensation désagréable de l'ordre du dégoût.

Enfin, puisque le sujet de l'exposition était la montagne, je n'avais pas non plus choisi le titre *Eggberg* par hasard. «*Eggberg* est le nom d'une montagne d'environ 700 m d'altitude située en Allemagne dans la *Schwarzwald*, nom allemand du massif de la Forêt Noire. Cette montagne aurait une forme d'œuf, d'où son nom. En lien avec la montagne, l'idée de cette pièce était finalement de passer d'un relief positif, composé d'un tas d'œufs congelés, à un relief négatif, composé de stalactites coulants de blancs et de jaunes d'œufs.

/ Atelier Œufs d'amour¹¹

Œufs d'amour est le tout premier atelier de « cuisine plasticienne » que j'ai organisé à La Passerelle, le 27 septembre 2017. Conçu à la fois comme un moment de présentation de mon travail autour de l'œuf, appuyé par la projection des vidéos et de différentes photographies, traces de la performance *Jour de Ponte* et de l'installation *Eggberg*, cet atelier fut également l'occasion de produire une nouvelle technique de préparation des œufs.

Ce que j'ai présenté, ce sont des œufs de caille préparés comme des pommes d'amour. En amont, j'avais fait mariner quelques œufs de caille cuits durs et écalés dans de la sauce soja afin de les imprégner de sa saveur. Cette étape, même si elle n'est pas nécessaire, permet de donner du goût et de contrebalancer le sucre qui sera apporté par le caramel entourant les œufs d'amour.



Œuf d'amour croqué, photographie prise durant l'atelier, 27 septembre 2017.
(Photo © Aurélie Sanchez)

11 Voir recette p.165.



Ci-contre : *Photographie associée à Œufs d'amour, 2017*



Œufs enrobés de féculé de maïs, photographie prise durant l'atelier, 27 septembre 2017.
(Photo © Aurélie Sanchez)

Travaillant beaucoup la mise en scène des ingrédients lors des ateliers, à la manière des natures mortes picturales, j'avais préparé de la « paille alimentaire », composée de pâtes frites (spaghetti, bucatini, tagliatelle en nids) afin d'accueillir d'autres œufs de caille crus qui n'étaient donc pas assaisonnés par la sauce soja. Ce décor comestible pouvait également servir à la mise en scène une fois les mets caramélisés. Les bucatini frites, assez résistants, pouvaient également remplacer les piques à brochette. Pour les étudiants les moins aventureux, il était possible, durant l'atelier, de remplacer les œufs par des tomates cerises, du raisin ou des figues.

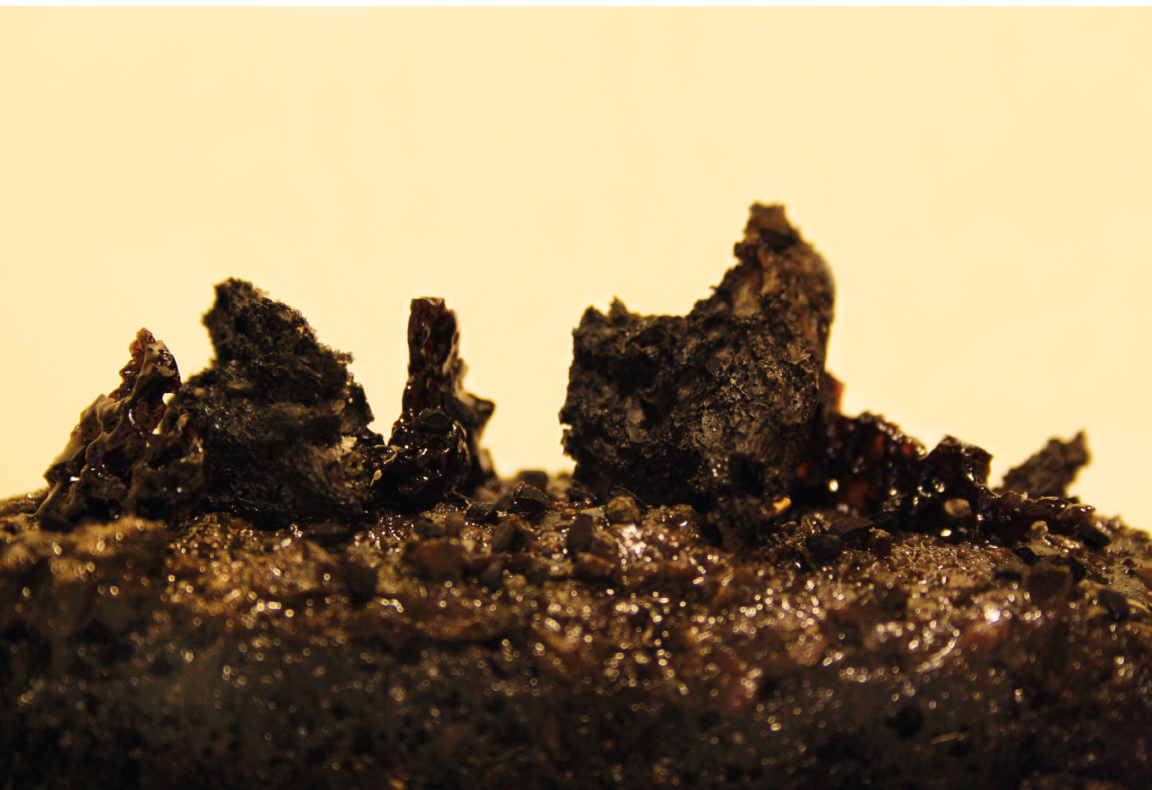
Des photographies ont été réalisées par Aurélie Sanchez, responsable de l'organisation de ces ateliers. Certaines de ces photographies reprennent les codes des photographies culinaires que l'on retrouve dans les revues gastronomiques, d'autres montrent la mise en scène et les gestes de cuisine, l'idée étant de documenter au mieux l'atelier.

Détails, photographies prises durant l'atelier,
27 septembre 2017. (Photo © Aurélie Sanchez)



5

**LE NOIR EXISTE-T-IL
EN CUISINE ?**



Photographie associée à Tartine carbone, 2014

Précision chronologique : *Retour en 2014, lors de ma troisième année de doctorat. Durant ces premières années de recherche, j'ai présenté très peu de travaux notamment puisque je me focalisais sur le théorique. Jour de ponte et le projet que je vais présenter à présent font figure d'exceptions.*

Cette partie est entièrement consacrée à un seul projet qu'il m'a semblé impossible de rapprocher d'autres ou, en tout cas, que j'ai souhaité isoler car il pose d'autres questions. Celui-ci s'est développé en trois temps.

/ Tartine carbone

De septembre à décembre 2014, j'ai suivi le séminaire intitulé « Le banquet », coordonné par Valérie Boudier et Gilles Froger, prolongement du séminaire « La Chair de l'animal » qui eut lieu les années précédentes. L'idée était d'interroger les formes de commensalité dans les différents arts, et en particulier la forme historique du banquet. Les enseignants apportaient des références théoriques mais souhaitaient également que les étudiants prennent part à un projet d'exposition autour de cette question du banquet.

Ainsi, le 18 décembre 2014 eut lieu le vernissage de l'exposition éphémère « Le banquet gratiné » qui était visible uniquement durant la soirée, notamment puisqu'elle présentait les travaux d'étudiants autour d'objets et de matières alimentaires, éphémères et périssables par essence. Le commissariat général était assuré par les deux enseignants que j'assistais. C'est un projet qui, pour moi, souleva la question de l'organisation de ce type d'événement. Avec l'aide de quelques autres étudiants, nous avons centralisé les demandes matérielles et alimentaires, fait les devis ainsi que les achats finaux.

Dans l'exposition, il y avait un peu de cuisine mais la plupart des travaux n'étaient que de l'assemblage, jouaient sur la métaphore culinaire ou sur le sens de l'olfaction, ou étaient tout simplement immangeables ou non comestibles. La cuisine était amenée par quelques projets. Je me rappelle, par exemple, d'une soupe de pois cassés réalisée par Marine Allibert, doctorante du CEAC, présentée à l'entrée de l'exposition. De mon côté, j'avais bien évidemment travaillé à partir de la cuisine et j'ai présenté dans ce cadre un tout nouveau travail, *Tartine carbone*, à un moment où je me posais des questions sur la couleur et le monochrome en cuisine, en lien avec l'étude des travaux des « traiteurs coloristes » Antoni Miralda et Dorothee Selz.

Mon idée de départ était de travailler le noir en cuisine, couleur qu'il n'est pas facile de retranscrire puisque les différentes opérations, la cuisson, la dilution,

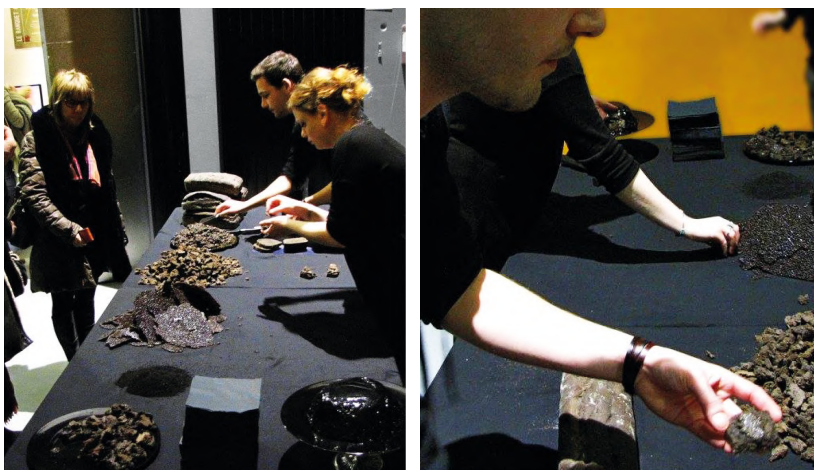
l'émulsion, entre autres, teintent le noir profond de différentes nuances allant du gris foncé au marron en passant par le pourpre. Même si l'on utilise des aliments bruts de couleur noire, il est difficile, voire impossible, de rendre les mets d'un noir intense. J'avais fait une liste de différents ingrédients d'apparence noire, ici présentés dans l'ordre dans laquelle je l'ai élaborée : pain noir, olives noires, encre de seiche, riz noir, radis noir, biscuit OREO®, poivre noir, mûres, raisin noir, œufs de lump noirs, thé noir, truffe, algues nori, café, pavot, nigelle, réglisse, champignons noirs, stout, Pastille du Mineur®, Cachou Lajaunie ®, nuoc mam, sauce soja, sauce Worcestershire, grains de vanille, baies de genièvre, cassis, œufs de 100 ans, pruneaux, boudin noir, colorant noir, chocolat noir, raisin sec noirs, myrtilles, etc. Certains de ces ingrédients ne sont en fait pas noirs lorsqu'on les utilise. Par exemple, concernant le radis ou les raisins noirs, seule la peau est noire. La myrtille, le cassis ou la mûre paraissent noirs mais sont violet foncé. Le pain noir existe mais demande une cuisson particulière sans grill pour ne pas dorer la peau : en Asie, il existe du pain noir bouilli dans l'eau ou cuit à la vapeur, techniques permettant de garder un noir intense. Lors de la cuisson d'un pain à l'encre de seiche, par exemple, on se rend compte que la mie de pain devient de couleur gris foncé (à cause du mélange de différents ingrédients dont du lait) et que la croûte devient légèrement marron (à cause de la cuisson). J'avais également testé le riz noir mais, lors de sa cuisson, il prend une teinte violette en se diluant dans l'eau.

Au bout de plusieurs expérimentations, j'ai finalement opté pour une recette¹ mettant en avant cette difficulté de rendre le noir en cuisine. J'ai donc préparé du pain noir à l'encre de seiche, dont la croûte se teinte de marron à la cuisson ; de la tapenade d'olives noires qui, une fois mixée, devient grise ; des tuiles à la myrtille légèrement violacées ; le tout monté sous la forme d'une tartine agrémentée d'un croûton de pain noir et de graines de nigelle. L'idée était de jouer sur les différentes nuances de noir obtenues grâce aux différentes préparations et manipulations culinaires.

J'avais préparé tous les éléments en amont, dans ma cuisine. J'insistais ainsi sur le « fait maison », ayant cherché plusieurs semaines les recettes adéquates pour le pain, la tapenade et la tuile, des éléments demandant un peu de technique pour être réalisés convenablement. L'agencement du sucré et du salé était particulier mais la recette finale était harmonieuse. Bien évidemment, loin de moi l'idée de concurrencer une cuisine de chef professionnel, ma pratique étant autodidacte et amateur. Cependant, ce mets avait des qualités gustatives certaines.

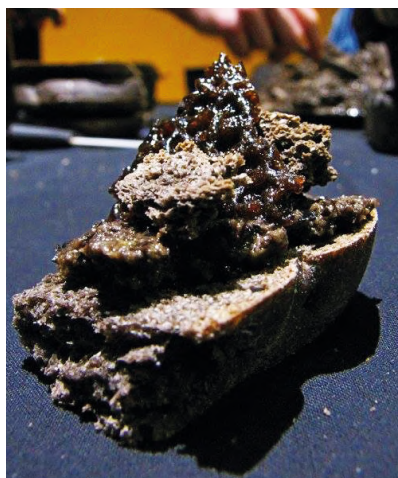
¹ Voir recette p.166-167.

Lors de l'exposition, j'ai donc présenté *Tartine carbone* qui prit alors la forme d'une installation-performance consistant en l'assemblage des différents éléments, au montage puis à l'ingestion de ces toasts. Sur deux tables mises bout à bout dans la longueur et recouvertes de nappes noires, j'avais disposé les éléments en tas de gauche à droite, le pain noir que je toastais et découpais puis la tapenade, les croûtons, les morceaux de tuile et enfin la nigelle. Le spectateur pouvait donc voir le montage s'effectuer sous ses yeux, facilité par l'organisation des éléments disposés selon un sens de lecture occidental, de gauche à droite. Avec l'aide d'une étudiante de Master, Lucie Defrêne, nous montions donc ces toasts que nous déposions ensuite sur une assiette noire située au bout de la table à droite. Après avoir suivi ce processus, le spectateur était ainsi invité à se servir pour manger la tartine mais je lui donnais également la possibilité de goûter chaque élément séparément. Des serviettes noires venaient compléter l'installation. Ce dispositif était donc semblable à celui déployé dans *Jour de ponte*.



Tartine carbone, installation-performance, vues d'ensemble, 18 décembre 2014.
(Photos © Jessica Poignard)

- LE NOIR EXISTE-T-IL EN CUISINE ? -



Tartine carbone, installation-performance, détails, 18 décembre 2014.
(Photos © Jessica Pognard)

L'idée était avant tout de jouer sur la couleur des éléments, sur l'agencement des textures et surtout sur la composition de petites sculptures à l'échelle d'un toast. La forme finale m'évoquait la montagne, en particulier un coin dans le massif des Vosges où j'avais l'habitude d'aller lors de vacances en famille dans mon enfance : le Rocher de Dabo en Moselle, gros rocher sur lequel trône une église, le tout prenant la forme d'un paquebot. La couleur me faisait aussi penser à celle des terrils du Nord-Pas-de-Calais, d'où le nom *Tartine carbone* faisant référence au charbon, à la roche, à la pierre.

Au bout de cette table, j'avais également placé une sculpture comestible que j'avais réalisée pour l'occasion : un moulage réalisé à partir de Pastilles du Mineur®, bonbon historiquement lié au Nord-Pas-de-Calais. J'avais fait fondre plusieurs sachets de ces bonbons noirs puis je les avais coulés entre deux saladiers, un grand recouvert de cellophane à l'intérieur et un plus petit recouvert de cellophane à l'extérieur, afin de créer une cavité. Dans ce trou, une fois la Pastille du Mineur® sèche, j'avais coulé un amas de bonbons Arlequin® fondus. Puis, j'ai recouvert le tout avec d'autres pastilles fondues. Cette sculpture était posée sur un présentoir à tarte à pied en verre, à côté duquel était disposé un marteau-pioche. Le spectateur pouvait alors casser le bloc à l'aide de celui-ci et ingérer une partie de cette concrétion comestible.

/ Tartine carbone chez Adeline et Anne-Sophie

Ce projet connut un autre développement qui m'amena à construire un nouveau format de présentation puis à la construction d'un atelier par la suite. Le 15 décembre 2016, j'étais invité par deux étudiantes de Master, Adeline Chemin et Anne-Sophie Wojciechowski, dans le cadre de leur cours avec Amanda Crabtree, directrice de la galerie *artconnexion* à Lille. Leur idée, ou plutôt l'exercice imposé, était d'organiser une exposition dans leur cuisine. Pour cette occasion, elles m'ont donc invité à présenter *Tartine carbone*. Elles vivaient en colocation dans un appartement situé à Tourcoing et leur cuisine manquait de place. Pour cette raison, j'ai décidé de ne pas présenter ce travail sous la forme d'une véritable performance mais plutôt de la transcrire sous la forme d'un buffet.

Il s'agissait donc d'une sorte d'installation mise en place au centre de la pièce et autour de laquelle le visiteur pouvait tourner. Il était invité à se servir afin de goûter aux différents éléments constitutifs de *Tartine carbone*. Ceux-ci étaient disposés sans ordre d'importance hiérarchique, sur une table recouverte d'un drap noir. La tapenade avait été moulée dans des coupelles à glace en forme de demi-sphère que j'ai ensuite démoulée sur des petits ronds découpés dans de la toile cirée noire afin de ne pas tâcher la nappe avec l'huile qu'elle contenait. Au centre de la table était disposée une assiette dans laquelle je

déposais néanmoins des toasts que je réalisais au fur et à mesure, mettant en relief le résultat final. Il y avait donc un peu d'intervention de ma part même si elle restait minime, le spectateur étant invité à en faire tout autant.



Tartine carbone, installation comestible, détails, 15 décembre 2016.

Une des remarques qui m'a été faite pendant ce moment de convivialité, portait sur la permanence d'éléments traditionnels issus de la cuisine. Il en restait peu par rapport à la première présentation de *Tartine carbone* : le pain avait déjà été grillé et découpé en amont, les serviettes avaient été mises à l'écart, seuls subsistaient l'assiette centrale et deux couteaux pour tartiner la tapenade. Rétrospectivement, j'aurais dû les éliminer : j'aurais pu me passer de la réalisation des toasts ou bien les déposer çà et là sur la table, et non

sur une assiette. Les spectateurs auraient aussi très bien pu récupérer la tapenade simplement à l'aide des croûtons de pain, ce qui m'aurait permis d'éliminer les couteaux, par exemple.

/ Atelier Tartine carbone

Puisqu'il y avait une part d'interaction voire d'intervention de la part du spectateur, ce nouveau format me permit de construire un atelier par la suite, présenté le 24 janvier 2018 à La Passerelle. Lors de celui-ci, les participants avaient l'occasion de monter les tartines mais également de réaliser eux-mêmes certains des éléments de la recette : la tapenade et la tuile à la myrtille. L'idée était d'arriver à une mise en scène sous la forme d'un buffet, semblable à celle réalisée dans la cuisine d'Adeline et Anne-Sophie.



Atelier *Tartine carbone*, détail : montage du buffet 24 janvier 2018. (Photos © Aurélie Sanchez)

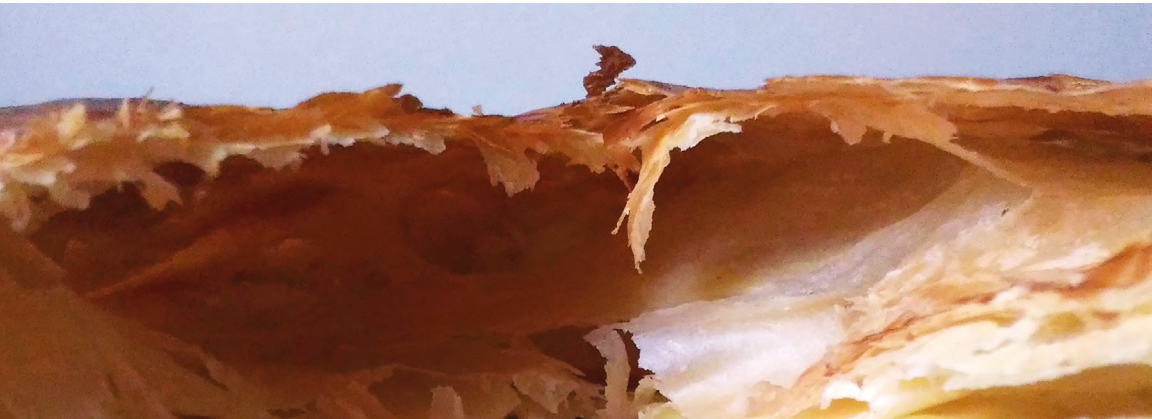
Atelier *Tartine carbone*, détails, 24 janvier 2018.
(Photos © Aurélie Sanchez)



6

ANIMER LA NATURE MORTE

La nature morte est un genre artistique, qui vise à représenter des objets, aliments ou choses, inanimés. Dans tous les travaux que j'ai déjà présentés, l'idée d'animer la nature morte est présente. En effet, par la cuisine, l'utilisation des produits et les techniques mises en scène telles que la découpe, par exemple, mon travail implique l'animation de ces objets, alimentaires ou ustensiles. Il faut entendre « animation » au sens presque cinématographique du terme, dans le sens où je manipule des objets qui « prennent vie ». À propos de cette idée concernant mon travail, je me rappelle une remarque de Gilles Froger qui y voyait, notamment dans mes vidéos, quelque chose de l'ordre du marionnettiste ou du magicien, « quelque chose de Méliès ». Cette partie sera ainsi l'occasion d'évoquer cette idée simple consistant à passer de l'inanimé à l'animé, à travers la présentation d'une performance sous forme de service et de deux vidéos reprenant la mise en scène des natures mortes picturales de la Renaissance.



Photographie associée à 100% pur beurre, 2016

/ 100% pur beurre

En 2016, j'ai été invité par la galerie *artconnexion* à proposer une intervention pour la soirée des adhérents, le 12 janvier. Cet événement avait lieu peu de temps après l'Épiphanie, fête d'origine chrétienne, célébrant la visite des rois mages à l'enfant Jésus. Aujourd'hui, cette célébration met surtout en avant la dégustation de la traditionnelle Galette des Rois. Chaque pâtissier, traiteur et de nombreux industriels proposent leurs versions de ce gâteau. Certains particuliers la font maison, la plupart du temps à partir de rouleaux de pâte feuilletée achetés dans le commerce. Au moment de la dégustation, la tradition veut que le plus jeune se cache sous la table et donne les noms des personnes à qui l'on distribuera les parts. Le but est bien connu : il faut trouver la fève afin d'être couronné Roi ou Reine.

Pour *artconnexion*, je me suis donc réapproprié cette recette traditionnelle et sa mise en scène sous forme de jeu. En amont, j'avais réalisé sept Galettes des Rois maison. La recette¹ n'était pas celle de la Galette des Rois traditionnelle qui contient de la crème pâtissière et que je n'aime pas car je la trouve écœurante. Beaucoup de personnes de mon entourage n'aiment d'ailleurs pas la Galette des Rois, cela en est peut-être la raison. La recette utilisée s'approchait plus de celle du Pithiviers qui elle ne contient que de la crème d'amandes. Elle est assez simple à réaliser. Cependant, si l'on veut faire tous les éléments maison, cela demande du temps et un peu de technique. En effet, la pâte feuilletée, composée essentiellement de beurre, de farine et d'eau, doit être réfrigérée au cours de son élaboration, entre les différents pliages qui donneront le feuilletage, car le beurre doit refroidir et se figer de nouveau entre chaque étape. La crème d'amande est, quant à elle, très rapide et facile à confectionner : il s'agit d'un mélange composé de beurre fondu, de poudre d'amandes, de sucre et d'un peu de rhum.

Parmi les sept galettes, une était donc « piégée » puisqu'elle ne contenait que des fèves. En amont, j'avais eu la liste des invités classée par ordre alphabétique. À partir d'un lancer de dés², j'avais attribué au hasard une part des sept galettes à chaque invité. Ceux-ci pouvaient donc tomber soit sur une part entièrement comestible, soit sur une part permettant d'agrandir leur collection de fèves. Cela permettait d'instaurer du jeu dans le processus de distribution des parts. Afin de me souvenir à qui je devais servir quelle part, j'avais tracé leur contour et écrit les initiales de chacun à l'aide de la pointe d'un couteau avant cuisson, remplaçant les motifs habituellement dessinés sur les galettes.

1 Voir recette p.168.

2 Cette idée serait à mettre en lien avec différents jeux sous forme d'œuvres proposés par des artistes Fluxus tels que Takako Saito ou encore Jean Mas et Ben Vautier avec leur *Partie d'échecs*, dont les pièces étaient comestibles, présentée en 1994 à la galerie Artcade à Nice.



100% pur beurre, détail : service des parts de Galette des Rois, 12 janvier 2016.
(Photo © Maryline Migot)

Pour compléter le dispositif, j'avais également réalisé un enregistrement sonore grâce à cette liste de participants : dans l'ordre alphabétique, le nom d'un invité (prénom et initiale du nom) était prononcé deux fois à intervalle de dix secondes, à la suite d'un tintement de verres, appel lui permettant de venir chercher la part qui lui était dédiée. Chaque invité avait une minute pour venir chercher sa part après l'appel, temps juste assez long pour effectuer le service, et ainsi de suite. Cet enregistrement était diffusé depuis des haut-parleurs cachés sous une longue table recouverte d'une nappe noire. D'une certaine manière, il permettait de théâtraliser l'action simple du service.

Avant l'arrivée des spectateurs, j'avais disposé les sept galettes dans des boîtes à gâteaux, couvercles fermés, sur une longue table recouverte d'une nappe noire. Elles restèrent fermées quelques dizaines de minutes, le temps que le maximum de monde soit présent. Puis, la performance commença. Dans un premier temps, l'action consistait simplement à découper les galettes, part par part. Ensuite, je lançai l'enregistrement et je devais servir les parts au fil de l'appel des participants, une par minute, à l'aide d'une pelle à tarte. Chaque minute un spectateur était donc invité à participer à ce bal de parts de galette et à récupérer celle comportant ses initiales. Des actions simples qui permettaient d'insister sur des gestes quotidiens et d'animer, d'une certaine manière, la nature morte que représente une Galette des Rois placée dans une vitrine de boulangerie. Ce travail d'animation, d'abord par l'ouverture des boîtes, la découpe des parts et le service, était poursuivi par le spectateur-goûteur qui ingérait la part jusqu'à disparition complète.



100% pur beurre, installation-performance, détails, 12 janvier 2016. (Photo © Maryline Migot)



100% pur beurre,
extrait vidéo, 24 s.
(Photo et vidéo ©
Maryline Migot)



100% pur beurre,
extrait vidéo, 2
min 06 s. (Photo et
vidéo © Maryline
Migot)

Comme le veut la tradition, ceux qui tombaient sur l'une des six fèves devenaient Rois ou Reines et pouvaient prendre une des couronnes qui avaient été confectionnées pour l'occasion par l'artiste Sandra Gil³, en résidence à *artconnexion* à l'époque. Cependant, contrairement à la règle traditionnelle de ce jeu, ceux qui

3 Voir le site de Sandra Gil : <http://www.sandragil.net/>, site consulté le 14 août 2018.

tombaient sur une part piégée n'obtenaient pas de couronne mais une partie de ma collection de fèves. Dans les deux cas, il s'agissait d'une offrande. En aval, il reste des traces de cet instant, sous forme de photos et de vidéos.

Précision chronologique : *Cette présentation à artconnexion était rémunérée et me permet d'établir une première facture afin de m'inscrire à la Maison des Artistes et de constituer mon statut d'artiste.*

/ Nature morte / tarte aux raisins

Nature morte / tarte aux raisins est une vidéo que j'ai réalisée quelques mois auparavant, pour la Nuit des Musées au Louvre-Lens, le 16 mai 2015. Celle-ci met en scène une nature morte composée de grappes de raisin et de tous les ingrédients nécessaires à l'élaboration d'une recette⁴ : une tarte aux raisins. La nature morte, disposée au second plan, sert de « garde-manger » et ses ingrédients sont utilisés au fur et à mesure que je réalise les actions et que la recette suit son cours, au premier plan. Cette scène évolutive permet d'animer des objets et des ingrédients inanimés. Elle se joue sur une table recouverte d'un drap noir et reprend la composition des natures mortes picturales.

Dans cette vidéo, je mets en scène mes mains dans un souci de mettre à jour le processus de création culinaire (ici le protocole d'élaboration de cette tarte de A à Z), comme lors des différentes performances que j'ai pu montrer auparavant. Ainsi, je propose au spectateur de s'intéresser à des gestes maladroits, issus d'une pratique amateur de la cuisine, et à des techniques primitives qui font partie de notre quotidien mais auxquels on prête souvent moins attention qu'à la finalité même de la cuisine, celle de manger un plat. Le jeu par rapport à l'usage traditionnel de la cuisine se trouve aussi dans l'utilisation du plan fixe qui m'oblige à amener tous les ustensiles sur la scène, même les plus encombrants et les plus incongrus (par rapport à la nature morte), comme le four et les plaques de cuisson.

Le choix d'une recette à base de raisin n'était pas le fruit du hasard : dans l'histoire de l'art, le raisin, la vigne et le vin prennent une place importante dans les différentes représentations picturales de Bacchus ou des Bacchanales, fêtes mythologiques en l'honneur de ce dieu. Ainsi, sans y faire référence directement, cette vidéo est librement inspirée du tableau de Nicolas Poussin, *Fête en l'honneur de Bacchus, dieu romain du vin*, dite *La Grande Bacchanale*, datant de 1627-1628, à l'époque présenté dans la Galerie du Temps au Louvre-Lens.

4 Voir recette p.169.



Nature morte / tarte aux raisins, vidéo, 23 min 27 s, mai 2015

La vidéo était projetée dans une salle au sous-sol du Louvre-Lens et j'assurais la médiation de mon travail. Les discussions dont je me souviens étaient très intéressantes, la plupart tournait autour des gestes et des façons de faire. Par exemple, certains n'avaient pas la même manière d'étaler la pâte à tarte que moi, d'autres de casser les œufs, etc. En somme, chacun fait-la-cuisine différemment. La question de la transmission des recettes était donc au cœur de ce travail, chacun ayant hérité de gestes familiaux ou les ayant appris en voyant faire quelqu'un d'autre⁵.

/ O(i)gnon

La vidéo *O(i)gnon* est construite sur le même modèle et permet également d'animer une nature morte disposée au second plan. Elle fut présentée sur une petite télévision lors de l'exposition collective « Ceci n'est plus comestible » organisée par l'association Imagin'Action du 5 au 31 mars 2016 à l'Urban Square Gallery au sein du Basilic Café à Lille. Elle met en scène la réalisation d'une soupe à l'oignon traditionnelle accompagnée de croûtons de pain gratinés au gruyère. L'idée était de jouer sur la luminosité, cherchant une couleur abricot ou dorée

⁵ Sur ce sujet, je renvoie aux propos de Luce Giard sur l'activité consistant à « faire-la-cuisine ». Voir : Luce Giard, « Faire-la-cuisine », in Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *L'invention du quotidien* : 2. *Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994, p.211-350

comme dans les tableaux flamands de Vermeer ou de Rembrandt, une couleur qui rappelle également celle de la peau, de la couche supérieure de l'oignon ou de la croûte dorée du pain. Ainsi, j'avais organisé tous les éléments utiles à la recette devant un vieux rideau beige fixé au mur et sur le plan de travail de ma cuisine. La journée lors de laquelle j'avais filmé était peu nuageuse mais la vidéo présente parfois des variations de lumière.

Une des principales différences avec la vidéo *Nature morte / tarte aux raisins*, est sans aucun doute le fait que je m'étais mis en scène en train de manger la soupe aux oignons⁶ à la fin de la vidéo, directement sur ce qu'il restait de la nature morte. Le titre *O(i)gnon* fait référence aux différents débats qu'il y avait à l'époque sur l'orthographe de ce mot.



O(i)gnon, vidéo, 23 min 49 s, mars 2016

Ci-contre : *Photographie associée à O(i)gnon*, 2016

6 Voir recette p.170.



7

OUTILS ET USTENSILES



Photographie associée à Coupe-faim, 2016

Précision chronologique : suite à la présentation de Eggberg lors de l'exposition « LaMontagne » à LaVallée à Bruxelles, en juillet 2016, j'ai été contacté pour exposer à nouveau dans ce lieu.

/ Coupe-faim

L'installation-performance *Coupe-faim* a été réalisée suite à une invitation lancée par Moussa Cheniguel, créateur de l'Espace Moss¹. Il souhaitait que je crée une pièce pour une exposition éphémère, lors du lancement du premier numéro de sa revue *SCALP* qui avait lieu à LaVallée le 18 septembre 2016 de 14h à 22h.

L'idée première était de faire se rapprocher des domaines qui *a priori* ne s'associent jamais : la cuisine et la coiffure. Comme je l'ai déjà expliqué, j'avais travaillé sur les affordances, à partir de la transposition d'outils et d'ustensiles d'un corps de métier à un autre, dans des vidéos notamment. J'étais donc ravi de cette invitation. Je me suis donc demandé : comment cuisiner avec les outils qu'utilisent les coiffeurs au quotidien ? Que serait une pratique de coiffeur-cuisinier ? Comment la mettre en scène sous forme de performance ?



Coupe-faim, détail : espace cuisine, 18 septembre 2016



Coupe-faim, détail : espace poste de coiffure, 18 septembre 2016

1 Moussa Cheniguel est coiffeur de formation. L'Espace Moss est un espace hybride entre salon de coiffure et galerie d'art, installé dans le quartier de Marolles à Bruxelles. Voir espacemoss.com, site consulté le 6 juin 2018.

Je me suis donc emparé de ces questions et j'ai choisi de présenter *Coupe-faim*. Il s'agit d'une installation-performance composée de deux parties : un côté « cuisine », où la performance correspondait à la préparation et au montage des différentes denrées destinées à être dégustées, et un côté « poste de coiffure » où deux convives venaient s'installer et manger l'un en face de l'autre.

J'avais commencé par lister les différents outils du coiffeur, tout en réfléchissant à leurs utilisations possibles en cuisine : peignes, brosses, ciseaux, rasoirs, sèche-cheveux, fers à lisser, fers à friser, bigoudis, vaporisateurs, etc. J'ai ensuite réalisé toute une panoplie de tests en amont. De ces expérimentations sont nées plusieurs préparations qui ont pris place dans le projet final. Il s'agissait exclusivement de mets sucrés : des gaufrettes rhum/vanille, cuites à l'aide d'un fer à lisser ; une crème avocat/vanille, gélifiée dans des petits pots ; une salade de cheveux de légumes, assaisonnée à la japonaise et enroulée sur des peignes ; des barbes à papa de couleur châtain, filées sur des bigoudis ; et enfin, un café servi dans un bol pour coloration et accompagné de vaporisateurs contenant un lait coloré à la menthe. Pour certains mets, j'ai donc réutilisé des recettes présentées dans le projet *Prendre soin*, les gaufrettes et la crème avocat/vanille, en les adaptant néanmoins à ce nouveau projet. En effet, à la différence de *Prendre soin*, la recette des gaufrettes était sucrée et leur forme n'était pas la même. Aussi, le lait avocat/vanille devenait une crème grâce à l'ajout d'un peu de gélatine.



Vidéo présentant la réalisation des barbes à papa sur bigoudis et l'espace dédié à la cuisine. Réalisée en direct lors de l'exposition « SCALP n°1 » et diffusée sur Facebook en live streaming, 30 s. (Vidéo © Moussa Cheniguel, Espace Moss)

Afin de simplifier l'enchaînement des préparations le jour-même, j'avais confectionné la plupart des éléments les jours précédant l'exposition : j'avais déjà cuit les gaufrettes, taillé les légumes, réalisé la vinaigrette, le gel avocat/vanille ainsi que le lait à la menthe. Il ne me restait plus qu'à finaliser certaines actions comme mélanger la salade, mettre le gel dans les pots, filer les barbes à papa ou faire du café, entre autres.

Néanmoins, cet ensemble présentait des références certaines à une pratique courante dans la restauration contemporaine : le « café gourmand », composé de plusieurs mets. J'avais donc créé une nouvelle pièce de « cuisine plasticienne », une sorte de « café gourmand du coiffeur »³.

L'espace dédié à la cuisine et à la préparation des mets était lui aussi composé de différents objets et éléments mobiliers que l'on trouve habituellement dans un salon de coiffure. Pour faire la vaisselle, un bac à shampoing avec une arrivée d'eau était situé au centre de la pièce aménagée pour l'occasion. Des serviettes de toilette nous servaient de torchons.



Coupe-faim, détails : vues de l'espace dédié à la cuisine, 18 septembre 2016.

Une desserte à ustensiles, avec différents tiroirs et renforcements, permettait de placer les gaufrettes et les outils une fois nettoyés. Un autre bac à shampoing, sur pied, sans arrivée d'eau, contenait la salade que j'assaisonnais et mélangeais avec mes mains, comme si je lui faisais un shampoing. Néanmoins, étaient présents d'autres éléments sans rapport avec la coiffure mais nécessaires au bon déroulement des préparations : réfrigérateur, machine à barbe à papa, etc.

Lors du montage du plateau et de la préparation des différents éléments, nous étions trois ou quatre acteurs à nous affaïrer à différents postes (vaisselle, essuyage, barbe à papa, rangement, montage des plateaux). Chacun d'entre nous était habillé en noir et portait des gants noirs, habituellement utilisés pour protéger les mains lors de la coloration des cheveux.

Une fois le plateau prêt, les assistantes qui me prêtaient main-forte avaient la tâche d'endosser le rôle de serveuses, un rôle un peu particulier puisque mis à jour dans le cadre de cette performance de cuisine-coiffure. En effet, elles avaient la charge d'accueillir les spectateurs qui venaient s'installer, deux par

³ Voir recettes p.171-172.

deux, au « poste de coiffure ». Elles les habillaient d'une cape, vêtement usuel qui sert à retenir les cheveux lors de la coupe. Ensuite, elles leur servaient le plateau. Les convives devenaient alors, malgré eux, les acteurs essentiels de cette performance, des « clients » d'un salon de thé étrange où se mêlaient éléments de cuisine et de coiffure. Quand ces derniers avaient fini de manger, les serveuses débarrassaient les plateaux et leur ôtaient leurs capes. Deux nouvelles personnes venaient s'asseoir et ainsi de suite. Tout avait été préparé pour accueillir un total de 100 personnes, sur une durée de 6h. La performance était donc très longue, ce qui différait grandement de celles que j'avais réalisées auparavant et qui ne duraient qu'une heure environ. En fait, il fallait que notre « brigade » tienne bon jusqu'aux derniers invités et enchaîne les préparations et le service comme dans un restaurant.

De l'autre côté, le « poste de coiffure » était composé d'une table blanche rectangulaire. Deux trous circulaires avaient été percés dans le plan de la table et permettaient de contenir deux sèche-cheveux non branchés, présents seulement comme éléments contextuels. Au centre de la table était attaché, à l'aide d'une corde nouée, un miroir biface. Celui-ci n'était donc pas fixe et tournait sur lui-même afin d'instaurer du jeu entre les convives qui mangeaient l'un en face de l'autre. Par intermittence, ils voyaient soit leurs propres reflets, créant ainsi une sorte de jeu par rapport à la vue de sa propre image en train de manger, soit la personne en face, instaurant du dialogue voire des discussions. Certaines personnes n'aiment pas manger devant des individus qu'elles ne connaissent pas, d'autres, m'ont-elles raconté, n'aiment pas se voir en train de manger. Les convives qui voulaient échanger avaient également la possibilité de bloquer le miroir afin d'engager la conversation. Autant de jeux permis par ce dispositif de commensalité original, imaginé à la fois par Moussa Cheniguel et par moi-même.



Coupe-faim, détails, 18 septembre 2016.

Pour conclure, cette installation-performance m'a permis d'expérimenter un aspect de mon travail que j'avais délaissé depuis quelques années, la transposition des ustensiles et des gestes d'un corps de métier à un autre, cherchant à déjouer les affordances. Deux espaces performatifs, à la disposition du spectateur, avaient ainsi été mis en place. L'espace de la cuisine permettait de mettre à jour son processus, les gestes et les techniques culinaires, dans un espace intermédiaire empreint d'une certaine étrangeté due au mélange des domaines d'application que sont la coiffure et la cuisine. L'espace de commensalité, celui où était installé ce « poste de coiffure » empreint de la même étrangeté, permettait au visiteur de devenir acteur et de compléter le dispositif en faisant l'expérience de la dégustation. La liaison des espaces était assurée par le ballet des serveuses qui faisaient des allers-retours entre les deux. Bien qu'interpellés, inquiets ou dégoûtés, les visiteurs jouaient volontiers à ce jeu de « cuisine plasticienne » que j'avais instauré, malgré cet important degré d'étrangeté dû aux ustensiles et aux espaces mis à disposition.



Vidéo présentant l'espace dédié au « poste de coiffure » et la dégustation du plateau par les convives. Réalisée en direct lors de l'exposition « SCALP n°1 » et diffusée sur Facebook en live streaming, 2 min 57 s. (Vidéo © Moussa Cheniguel, Espace Moss).

/ Coin de cabane de jardin

En janvier 2018, j'ai été contacté par Émilie Courtel, chargée de production pour l'Espace Le Carré, espace municipal d'art contemporain de la ville de Lille. Elle m'a invité à créer une nouvelle pièce pour le vernissage d'une exposition de pratiques amateurs intitulée « Spring Time » qui eut lieu du 22 au 25 mars 2018. Le vernissage avait pour objectif de rassembler artistes amateurs et artistes professionnels, le 21 mars 2018 à partir de 18h. L'idée de départ était de réaliser une installation comestible autour du thème du printemps. C'est dans ce cadre qu'est née l'installation comestible *Coin de cabane de jardin* que je vais présenter dans les paragraphes suivants.



Coin de cabane de jardin, vue de l'installation depuis la rue, 21 mars 2018.

Je me donc mis à réfléchir aux différentes possibilités d'évoquer le printemps et de le représenter sous la forme d'une proposition de « cuisine plasticienne ». Cuisiner à partir de fleurs m'est rapidement apparue comme une réponse assez évidente à ce sujet. Cette approche me permettait avant tout d'explorer des denrées alimentaires que je connaissais mal et qui sont très peu convoquées dans nos habitudes alimentaires occidentales.

Après différentes recherches de fleurs fraîches qui se sont avérées infructueuses, j'ai changé de stratégie et me suis tourné vers l'utilisation de fleurs séchées. On en trouve assez facilement dans les boutiques orientales, asiatiques et maghrébines, ainsi que dans les grandes surfaces spécialisées dans l'alimentation bio. Pour être plus précis, ces fleurs séchées sont beaucoup plus faciles à trouver puisqu'elles se conservent plusieurs mois voire plusieurs années. *A contrario*, les fleurs fraîches sont disponibles à partir du mois de mai et durant l'été pour la plupart. Elles sont très fragiles et sont à consommer très rapidement après récolte. L'exposition ayant lieu au tout début du printemps, ce changement de stratégie était donc inévitable, car je n'avais pas ou que très peu de fleurs fraîches à disposition, et ce afin de répondre au thème, à la contrainte que je m'étais imposée. D'ailleurs, puisqu'elles sont rares à cette période, elles sont très coûteuses sur le marché. Cet aspect a également influencé ma décision.

À mon grand regret, je ne pouvais pas non plus me lancer dans la culture de ces fleurs en amont car, en janvier, ce n'était pas encore la saison. J'ai une pratique amateur du jardinage, un autre « faire » qui m'intéresse tout particulièrement. J'ai un petit balcon sur lequel je fais pousser chaque année différentes herbes aromatiques et différentes fleurs comestibles. J'en cultive certaines pour en récupérer les graines, comme la coriandre, la nigelle ou la bourrache, d'autres pour les fleurs, comme la capucine qui a un goût de radis (ses feuilles, comestibles, également). Cette production domestique entre dans une logique du « fait maison » sur laquelle j'insiste dans mon travail : j'ai, par exemple, utilisé les récoltes de graines de nigelle pour le projet *Tartine carbone* ou encore de la citronnelle et du piment pour un atelier courant 2019. Bien évidemment, cette production restant très modeste, j'y ajoute des ingrédients qui ne sont pas produits maison.

J'avais donc acheté des fleurs afin de réaliser plusieurs tests : des boutons et des pétales de roses, des soucis, des chrysanthèmes, des fleurs de carthame (goût et couleur proches du safran, sans le prix), de la passiflore (fleur donnant le fruit de la passion), de la bourrache, des fleurs de sureau, de la mauve, de la lavande, de l'hibiscus, du jasmin et de la joubarbe. J'avais aussi les graines des fleurs que j'avais récoltées l'année passée : de la nigelle, de la coriandre et de l'aneth. Il m'a néanmoins fallu acheter davantage de graines dans le commerce, je n'avais pas assez de variétés à tester. Je me suis alors procuré des graines d'ajowan, une épice que je ne connaissais pas. Son goût se situe entre le thym et le carvi. J'avais tous ces matériaux à disposition et je pouvais à présent expérimenter, tout en sachant que j'allais tâtonner puisque je ne connaissais pas la plupart de ces produits.

Au fur et à mesure des tests, j'ai écarté certaines fleurs, comme la passiflore ou les fleurs de sureau, car les résultats ne convenaient pas. La plupart des recettes⁴ que j'ai finalement retenues et adaptées sont tirées d'un livre que mon père m'avait offert quelques années auparavant, intitulé *Cuisinons les fleurs*⁵. J'ai alors cuisiné : trois sortes de crackers aux graines de nigelle, de coriandre et d'ajowan ; un pâté végétal aux chrysanthèmes ; une crème de chèvre au souci ; et un brownie à la bourrache. J'ai ensuite mis en forme ces recettes d'une manière particulière. Les crackers prenaient la forme de carreaux de carrelage, le pâté aux chrysanthèmes celle d'une brique et j'avais émietté le brownie afin d'en faire un terreau. Une spectatrice m'avait d'ailleurs fait remarquer que la « terre était très bonne » !

La recette de ce dernier n'est pas issue du livre. Elle connut deux étapes. J'avais, premièrement, intégré des fleurs de bourrache séchées à la pâte à brownie

4 Voir recettes p.173-180.

5 Pierrette Nardo, *Cuisinons les fleurs*, Mens, Terre vivante, 2011

avant de la cuire. Le goût était très prononcé, voire piquant, et les fleurs se réhydrataient mal. J'ai donc opté pour l'achat de fleurs de bourrache fraîches, une des seules variétés disponibles sur le marché à cette époque puisqu'il s'agit d'une plante assez rustique.

J'ai également reproduit un loukoum à la rose ainsi que de la confiture de boutons de rose. Le loukoum aurait initialement dû être présenté sous une autre forme, moulé dans un cache-pot. Malheureusement, j'ai eu la mauvaise idée de l'entreposer quelques jours auparavant dans les réserves de l'Espace Le Carré : le loukoum a pris l'humidité et s'est liquéfié en partie. Une erreur d'inattention confirmant encore une fois que la pâtisserie est une pratique délicate et intimement liée à la chimie. J'ai néanmoins réussi à le rattraper en enlevant l'excès de liquide, en le séchant dans la fécule de maïs, puis en le détaillant en gros éclats, semblables à des pierres de couleur rose. Sa texture finale n'était pas semblable à celle d'un vrai loukoum mais le goût était le même.

Pour compléter le tout, j'ai décidé de proposer différentes boissons réalisées à partir d'infusions ou de décoctions de fleurs. J'en ai retenue quatre : un sirop à l'hibiscus ensuite dilué dans de l'eau, une décoction salée de fleurs de mauve, une infusion sucrée de fleurs de lavande et une infusion neutre aux fleurs de carthame. Par goût personnel, j'ai exclu les infusions et décoctions testées avec des fleurs de jasmin et de joubarbe.



Coin de cabane de jardin, vue de l'installation depuis l'intérieur de la galerie, 21 mars 2018.

Ces différents mets étaient donc mis en scène dans l'installation. Celle-ci était présentée dans un coin de l'Espace Le Carré composé d'un mur blanc et d'un autre mur de fenêtres, donnant sur la rue, sous lesquelles un il y avait un large rebord à hauteur d'un plan de travail. J'avais aussi placé une grande table de 2x1m devant le mur blanc, formant ainsi un angle avec le rebord sous les fenêtres. La table et le rebord étaient recouverts de nappes à motifs floraux. Sous le rebord, étaient encastrées trois étagères recouvertes de toiles cirées colorées mises bout à bout. Enfin, trois autres étagères étaient posées et fixées dans l'angle de la table et du rebord.

Les mets étaient donc placés dans ce dispositif complexe, semblable à l'aménagement d'une cabane de jardin : j'avais à l'esprit celle de mon grand-père lorsque j'ai construit cette installation. Elle comprenait également plusieurs outils de jardinage qui permettaient au spectateur de se servir les différents mets.

Ainsi, dans les étagères, sous le rebord, j'avais entreposé les carreaux de crackers dans trois cagettes en bois, récupérées chez un fleuriste et dont j'avais tapissé le fond de toile cirée fleurie. La confiture de rose était également proposée dans deux soucoupes pour pot de fleur et un bidon contenait l'eau de mauve. Enfin, dans une autre caissette, j'avais placé des barquettes en carton, des cuillères en bois et des serviettes en papier, soit le strict nécessaire pour assurer la dégustation.

Sur le rebord, à droite, j'avais disposé le terreau de brownie et fleurs de bourrache dans un seau en zinc renversé et recouvert à l'intérieur de film plastique, un contenant habituellement utilisé par les fleuristes pour présenter



Coin de cabane de jardin, détail : pierres de loukoum dans une jardinière. (Photo © Stéphanie Pérignon)

les fleurs coupées. À gauche, les trois autres étagères contenaient différents bidons et arrosoirs remplis des eaux d'hibiscus, de carthame et de lavande, ainsi que deux « briques » aux chrysanthèmes qu'il était possible de découper à l'aide d'un transplantoir ou d'un couteau désherbeur. Dans un grand saladier, le spectateur pouvait se servir de la crème de souci à l'aide d'une binette.

Enfin, la grande table était recouverte d'un parterre de graines de roquette germées sur lequel étaient posés des ciseaux et un vaporisateur contenant une vinaigrette à la fleur d'oranger. Les pierres de loukoum étaient entreposées dans une jardinière placée sur ce tapis comestible. Des plantes vertes, non comestibles, des livres de cuisine et d'autres outils de jardinage venaient compléter l'installation.



Coin de cabane de jardin, service de la brique aux chrysanthèmes à l'aide d'un couteau désherbeur (à droite. Photo © Stéphanie Pérignon)

Le spectateur était donc invité à jouer avec les différents outils et à goûter les différents mets placés sur ce buffet *self-service*. L'idée était finalement de créer une installation jouant sur une frontière poreuse entre cuisine et jardinage, à travers la dégustation de mets contenant des fleurs et la manipulation d'outils devenant ustensiles de service. Le fait que les spectateurs puissent eux-mêmes utiliser ces objets m'intéressait tout particulièrement. Mon intention n'était pas de faire une performance et ce dispositif m'a permis de voir comment ils se débrouillaient. Et cela a très bien fonctionné : un transplantoir peut très bien servir à couper un gâteau, une binette à mélanger une crème et un arrosoir à verser de l'eau. Encore une fois, j'insistais sur la notion d'affordance. Même si le transplantoir, la binette et l'arrosoir sont respectivement moins efficaces qu'un couteau, une cuillère et une cruche, ils ont rempli leurs rôles : cela fonctionnait. L'aspect des mets allait également dans ce sens : leurs formes étaient inspirées de l'univers de la cabane de jardin.

De gauche à droite et de haut en bas :

Coin de cabane de jardin, détail : terreau de brownie et fleurs de bourrache, transplantoir.
(Photo © Stéphanie Pérignon)

Coin de cabane de jardin, détail : une spectatrice se servant un cracker aux graines de fleurs.
(Photo © Émilie Courtel)

Coin de cabane de jardin, détail : service de la brique aux chrysanthèmes à l'aide d'un couteau désherbeur (Photo © Stéphanie Pérignon)

Coin de cabane de jardin, détail : service de la crème de chèvre au souci à l'aide d'une binette.
(Photo © Stéphanie Pérignon)

Coin de cabane de jardin, détails : eaux florales à l'hibiscus et au carthame servies dans des bidons et des arrosoirs. (Photos © Stéphanie Pérignon)

Coin de cabane de jardin, détails : parterre de graines de roquette germées et vinaigrette dans un pulvérisateur. (Photos © Stéphanie Pérignon)



/ Atelier 100% rose⁶

Cette dernière recette de loukoum avait été testée et mise en scène lors d'un atelier précédant la présentation de *Coin de cabane de jardin*, le 7 mars 2018 à La Passerelle. Je l'avais volontairement orienté autour de la cuisine des fleurs, et plus particulièrement autour de la rose, d'où son nom : *100% rose*. Ce titre faisant référence à *100% pur beurre*, dans le sens où la rose allait être utilisée à 100%, comme ingrédient principal de l'atelier. Les étudiants allaient pouvoir réaliser un loukoum à la rose. Comme l'explique la recette, le loukoum doit refroidir et figer dans un récipient. J'ai donc choisi de leur faire couler la préparation dans de petits cache-pots pour plantes de 6 cm de diamètre afin, qu'une fois refroidie, ils puissent la démouler, le loukoum prenant ainsi la forme du contenant.

6 Voir recettes p.179-180.



- OUTILS ET USTENSILES -

Autour de la préparation de ces mini-loukoums, les étudiants pouvaient goûter différentes préparations à base de boutons de rose : un sirop dans lequel flottaient des pétales de rose comestibles, une confiture avec des morceaux de boutons de rose et une infusion à la rose réalisée sur place à l'aide de boutons, d'une bouilloire et d'une grosse boule à thé.

En amont, j'avais mis en scène les différents ingrédients, préparations et ustensiles sur des nappes fleuries de roses. J'avais disposé le sucre dans un grand cache-pot de 40cm de diamètre, le même qui me servit plus tard à réaliser le loukoum pour l'Espace Le Carré. J'avais ajouté sur la table, comme accompagnement de la confiture, des Biscuits Roses de Reims qui se marient très bien avec, un produit que je connais depuis toujours car j'ai grandi dans cette ville.

Tous les couverts, verres, assiettes, cruche, serviettes étaient roses. Sur une assiette, j'avais également déposé un petit loukoum réalisé en amont et que j'avais moulé dans un récipient en forme de demi-sphère.

Ci-dessous : *Photographie associée à Coin de cabane de jardin, 2018*



Il ne me reste malheureusement qu'une image de cet atelier, elle montre la mise en scène de départ, avant intervention des étudiants. À cause de problèmes techniques, je n'ai pas pu récupérer les autres photographies. C'est l'inconvénient des ateliers lors desquels interviennent du pédagogique et du performatif : n'étant pas disponible pour prendre des images, il est plus difficile de maîtriser leur contenu, leur survie et leur conservation.



Atelier 100% rose, détail : mise en scène, 7 mars 2018.

CONCLUSION

Depuis *Coin de cabane de jardin*, j'ai continué à proposer des ateliers à La Passerelle, en 2018 et 2019. Ils me permettent d'expérimenter de nouvelles techniques, de nouvelles mises en forme et mises en scène de recette qui, un jour, pourraient très bien se convertir en installation ou en performance. Dernièrement, j'ai par exemple travaillé certains mets issus de la folklorique fête des morts au Mexique (le *pan de muertos*, une brioche à la fleur d'oranger, et la *calabaza en tacha*, un rôti de courges sucré cuit au four) ; des « madeleines du souvenir » en lien avec le terroir du Nord ; des smoothies à base de sirop « médicaments » ; ou encore l'empaillage de fruits et de légumes à l'aide d'une préparation de *pavlova* (meringue, chantilly et fruits). J'ai également créé un atelier sous forme de jeu : les étudiants avaient, au départ, un fruit ou un légume et un seul ustensile puis, à partir d'un lancer de dés, toutes les cinq minutes, ils tombaient sur différentes cases leur permettant de choisir entre un ingrédient, une épice, un ustensile ou un échange avec un camarade. La recette qu'ils élaboraient était libre et dépendait donc du hasard. Je conçois ces ateliers comme des laboratoires d'idées qui me permettent, à partir de la cuisine, de tester et d'inventer de nouvelles pièces.

/ Un pot de thèse *Synthèse* ?

Le dernier projet que j'ai créé est une installation comestible qui a été présentée le mardi 11 décembre 2018 lors du vernissage de l'exposition « Figures de l'artiste #3 - Parcelles » dans la salle d'exposition de l'Université Catholique de Lille. Cette exposition eut lieu dans le cadre d'un cours sur l'art contemporain que je donne depuis plusieurs années à des étudiants du Master Management de la Culture, en lien avec les cours de deux autres collègues, Cindy Lelu¹, photographe, et Cyril Crépin (dont le nom d'artiste est Cyril Caine²), photographe et réalisateur de documentaire. Après avoir présenté tous les trois nos travaux aux étudiants, ces derniers étaient invités à répondre à nos pratiques respectives sous forme d'une réalisation artistique ou documentaire. Puisque nous étions tous les trois enseignants-artistes, nous avons aussi présenté une œuvre lors de l'exposition. L'idée était de créer un dialogue entre nos travaux et ceux des étudiants, ce qui a très bien fonctionné.

1 Voir le site de Cindy Lelu : <http://cindylelu.com/>, site consulté le 11 juin 2019.

2 Voir le site de Cyril Caine : <https://cyrilcaine.wixsite.com/cyrilcaine>, site consulté le 12 juin 2019.

En ce qui me concerne, j'avais suggéré aux étudiants de s'intéresser plus particulièrement aux différentes *Photographies associées à...* que j'avais réalisées, afin de questionner leur statut. Certains étudiants ont donc répondu de manière assez littérale en reprenant l'idée du paysage alimentaire, d'autres ont créé des pièces ayant un rapport plus large ou personnel à l'alimentation. Ils souhaitaient également que je construise une installation comestible sous forme de buffet pour le vernissage. Je voulais néanmoins les faire participer : j'ai donc dressé une liste avec les recettes des différents mets issus de mes projets puis ils ont choisi ceux qu'ils souhaitaient que je présente, moyennant leur aide pour la cuisine. J'avais émis l'idée de choisir un plat par projet correspondant à une *Photographie associée à...* mais peu d'entre eux étaient aventureux et j'ai donc dû adapter la liste des mets à réaliser. Par exemple, ils ne voulaient pas de la « Brique végétale aux chrysanthèmes » même si cette recette est très bonne et représente bien l'installation *Coin de cabane de jardin*.

L'installation comestible que j'ai présentée se dressait finalement sous la forme suivante. Dans un coin formé par un mur de la salle et une cimaise, j'ai présenté, encadrées, sept *Photographies associées à...* sept projets dans l'ordre chronologique, de gauche à droite. À environ 1m50 des murs, j'avais placé une table en bois, d'environ 2m50 de long sur 1m de large, recouverte d'un patchwork des différentes nappes, tissus et toiles cirées que j'utilise depuis plusieurs années pour la mise en scène de mes installations, performances et ateliers. Sur cet assemblage, les mets suivants étaient disposés de gauche à droite, toujours dans l'ordre chronologique défini par les photographies : des tuiles à la myrtille (*Tartine carbone*) ; les crêpis de guacamole en trois façons (*Prendre soin*) ; un seau de mini-Galettes des Rois, avec une seule fève pour l'ensemble (*100% pur beurre*) ; un flan à l'o(i)gnon (synthèse de la vidéo *O(i)gnon* et de *Eggberg*, inventé pour l'occasion) ; un appareil permettant la création de barbes à papa sur une brosse à cheveux ronde (*Coupe-faim*) ; et une cagette contenant des carreaux de crackers aux graines de fleurs (*Coin de cabane de jardin*). Sur une étagère disposée en angle à l'extrémité gauche de la table, j'avais disposé des boissons aux fleurs : eau de lavande, eau de carthame et sirop d'hibiscus. Des arrosoirs contenaient de l'eau afin de diluer le sirop. Gobelets, barquettes, fourchettes et serviettes venaient compléter le dispositif : il est parfois difficile de se passer de ces éléments pour des questions d'hygiène, de propreté et donc, de logistique.

- CONCLUSION -



Synthèse, photographies et installation comestible, détails, 11 décembre 2018.
Photos © Julie Ullmann

Ces sept photographies étaient donc mises en regard de mets issus des projets évoqués tout au long de cet essai : l'objectif était de créer une synthèse de mon travail sous la forme d'une installation comestible qui permettait également de mettre en avant cette série de photographies devenue, au fur et à mesure, un véritable projet artistique en soi. Le titre *Synthèse* est évidemment très en lien avec cette idée : il s'agissait de réunir différents objets, photographies, mets, ustensiles ou nappes afin de créer un moment singulier documentant une pratique. *Synthèse* contient également le mot « thèse », ce qui n'est pas un hasard : à l'heure où j'écris ces lignes, j'envisage de présenter un dispositif analogue lors du pot de thèse qui aura lieu après ma soutenance. En fait, je réfléchis à ce dispositif depuis plusieurs années : j'ai toujours envisagé ma soutenance de thèse comme une synthèse entre théorie et pratique autour de cette question de la « cuisine plasticienne ». Dans ce cadre, j'avais conçu le projet présenté à l'Université Catholique de Lille comme une sorte de test, de répétition de ce moment, pour voir si tout s'agencait et fonctionnait bien.

/ Un manifeste de la « cuisine plasticienne » ?

Cet essai a eu pour objectif de dresser un portrait, à travers le récit de la construction d'une pratique artistique axée autour de la « cuisine plasticienne », en exposant simplement ce que j'ai « fait » depuis plusieurs années.

Dès le début de mes études en doctorat, j'ai eu l'idée de construire un « manifeste de la cuisine plasticienne ». L'idée était de chercher à distinguer cette pratique plasticienne des autres pratiques de la cuisine, dans le but de mettre en avant une façon de faire différente de celles qui existent dans notre société contemporaine fondée, avant tout, sur le travail. Ce texte m'a suivi tout au long de mon doctorat : je l'ai nourri grâce aux différentes recherches et expérimentations que j'ai menées, qu'elles soient théoriques ou pratiques.

Plus qu'un véritable manifeste, ce texte est en fait composé d'une série de propositions, de pistes visant à définir une pratique plasticienne de la cuisine et ce que fait le cuisinier plasticien. Après avoir pris du recul, je me suis rendu compte qu'il s'agissait plutôt d'un texte définissant ma propre pratique artistique développée à partir de la cuisine. Cependant, certains artistes pourraient, peut-être, se reconnaître dans certaines propositions. C'est pourquoi j'ai tout de même décidé de vous le présenter en guise de conclusion.

Propositions pour un manifeste de la cuisine plasticienne

- 1.** La cuisine plasticienne n'est ni une approche strictement professionnelle ni strictement amateur de la cuisine. Elle est une approche artistique de la cuisine, faite de manière concrète par des artistes, la plupart du temps autodidactes en ce qui concerne l'apprentissage des gestes et techniques culinaires. En ce sens, la façon de faire-la-cuisine se trouve informée par la pratique de l'artiste.
- 2.** La cuisine plasticienne ne doit pas être confondue avec l'art culinaire ni avec quelque autre type de recherche du côté de la cuisine. L'art culinaire, lui, appartient au champ de la gastronomie. La cuisine plasticienne, elle, est une recherche artistique qui se situe donc de l'autre côté d'une frontière séparant art et cuisine. Cette recherche ne vise pas à faire de la cuisine un art. Ainsi, l'art culinaire reste l'art culinaire et il appartient aux chefs cuisiniers d'élaborer ses propres codes et vocabulaire.
- 3.** Cependant, la cuisine plasticienne ne saurait séparer strictement art et cuisine, l'artiste pouvant aller chercher des références, des inspirations ou des manières de faire qu'il transforme depuis le domaine de la gastronomie. Chaque plasticien élabore son propre vocabulaire, sa propre façon plasticienne de faire-la-cuisine. La cuisine plasticienne est donc une recherche à partir de la cuisine.
- 4.** La cuisine plasticienne se situe dans une économie différente de celle de la cuisine. Un cuisinier plasticien ne saurait tirer des bénéfices de la même manière qu'un restaurateur en tire de ses clients. L'art est gratuit pour le spectateur, et les produits de la cuisine plasticienne sont des offrandes. Si le produit de la cuisine plasticienne est payant pour le spectateur, un intermédiaire (association ou institution) doit intervenir afin que l'artiste ne soit pas confondu avec un restaurateur.

5. Il faut en déduire de la précédente proposition que la cuisine plasticienne se situe dans une temporalité différente de celle de la cuisine de restaurant. L'artiste est libre de cuisiner soit en amont de la présentation, dans sa cuisine-atelier, soit en même temps que celle-ci lors d'une performance ou d'un moment incluant l'acte de cuisiner. À ce titre, temps de la cuisine et temps de l'ingestion peuvent être confondus lors de la présentation.
6. Sans attente particulière d'un client, le cuisinier plasticien est libre de proposer ou non des produits qui seraient visuellement voire gustativement inacceptables dans un restaurant. Dans tous les cas, il n'est pas soumis à la contrainte du beau et du bon.
7. La cuisine plasticienne prône un retour à la convivialité et à la commensalité, à travers des dispositifs présentés aussi bien en extérieur qu'à l'intérieur même des institutions culturelles qui doivent s'habituer à des contraintes nouvelles : phobie des odeurs, sécurité, hygiène, etc.
8. À ce titre, la cuisine plasticienne n'est pas le simple fait de transformer un buffet de vernissage en œuvre. Il s'agit d'une recherche à partir de la cuisine et de ses matériaux, les aliments, à des fins autres que celle de sustenter des convives.
9. Ainsi, la nutrition n'est pas l'objectif principal de la cuisine plasticienne, même si le processus d'ingestion fait toujours partie du processus de création. On ne saurait parler de cuisine sans goûteur, de même qu'on ne saurait parler d'art sans prendre en compte le spectateur. La cuisine plasticienne inclue donc obligatoirement le spectateur-goûteur dans son processus, dans une sphère allant du privé au public, qu'il soit étranger ou non à la personne physique de l'artiste. En principe, l'artiste pourrait donc être lui-même le seul spectateur-goûteur.
10. La cuisine plasticienne prend en compte la dimension polysensorielle de la cuisine, médium capable de convoquer les cinq sens (goût, odorat, vue, ouïe, toucher). Le cuisinier plasticien doit donc construire l'expérience synesthétique proposée au spectateur-goûteur.
11. Ainsi, le cuisinier plasticien peut créer des jeux de goûts, de formes, de couleurs, de textures, de mises en scène qui vont dans ce sens. Il peut jouer sur les affordances et proposer au spectateur des jeux de correspondance et d'association entre les pratiques de différents domaines, en incluant des éléments qui *a priori* ne sont pas issus de la cuisine.

12. Une œuvre issue d'une pratique plasticienne de la cuisine peut être un mets autonome (une sculpture comestible, par exemple). Dans le cas où elle ne se résumerait pas à un seul mets, elle devient composite : la cuisine n'est alors qu'une des composantes d'une œuvre plus complexe (une installation ou une performance).
13. Le cuisinier plasticien est soucieux des tendances culinaires actuelles et des problématiques soulevées par les pratiques alimentaires contemporaines. Comme n'importe quel artiste, il doit s'inscrire dans son époque et prendre en considération les différents aspects des pratiques liées à l'alimentation aujourd'hui.
14. Ainsi, le cuisinier plasticien est conscient des problèmes liés à la malnutrition, au traitement des déchets, au respect de l'environnement et des produits, à la question des circuits de consommation courts, du terroir local lié à un territoire et à ses habitants, etc.
15. Cependant, le cuisinier plasticien ne doit pas se priver de certaines pratiques contemporaines. Il peut très bien, en ayant conscience de ce qu'il fait, ne pas s'inscrire dans une dimension écologique ou responsable. Il peut jouer sur la *Fast Food*, utiliser des ingrédients provenant de l'autre bout du monde, cuisiner de la viande, utiliser des œufs de poules élevées en batterie, etc.
16. En somme, le cuisinier plasticien est libre dans sa pratique et dans sa réflexion sur l'alimentation et la cuisine, tant qu'elle reste cohérente.
17. La cuisine plasticienne englobe des pratiques très hétérogènes et laisse place aussi bien au travail des plasticiens, qu'à celui de designers ou de cuisiniers qui jouent à l'artiste le temps d'un projet ou qui sont devenus artistes sur le plus long terme.
18. Le cuisinier plasticien n'est pas toujours celui qui cuisine mais il doit, dans ce cas, intervenir dans le processus d'élaboration en amont ou en aval de la réalisation. D'une manière ou d'une autre, il doit « mettre la main à la pâte ». On ne pourrait parler de cuisine plasticienne pour des pratiques qui proposeraient des mets réalisés par un artisan ou des produits manufacturés dont les cahiers des charges n'ont pas été revus à un moment donné par l'artiste.

- 19.** La cuisine plasticienne est une pratique contemporaine. Néanmoins, le cuisinier plasticien connaît les tendances et les artistes qui ont fait œuvre à partir de la cuisine dans l'histoire de l'art : la Cuisine Futuriste, le Eat Art (Daniel Spoerri, Antoni Miralda, Dorothée Selz), Fluxus (Alison Knowles), Rirkrit Tiravanija, entre beaucoup d'autres.

- 20.** Enfin, une des caractéristiques de la cuisine plasticienne est d'animer la nature morte à travers différentes manipulations. En effet, le cuisinier plasticien s'empare de ce genre en en décalant la pratique : les aliments, objets inanimés au départ, sont utilisés, préparés, cuisinés, mis en scène puis saisis par le spectateur qui les ingère et les digère. Les aliments passent donc de l'inanimé à l'animé par la cuisine et la présentation des mets. La nature morte est ainsi diffusée dans un espace jusqu'au rejet par le corps du spectateur.

ANNEXE :
CARNET DE RECETTES

Kiwis farcis aux deux saumons¹

(entrée)

- Hacher le saumon fumé à l'aide d'un couteau. Couper le filet de saumon en petits dés. Hacher les échalotes et les faire suer dans 10 g de beurre sans les faire blondir. Ajouter les dés de saumons frais. Mélanger et cuire à feu doux pendant 3 minutes.
- Réserver dans un plat et laisser refroidir.
- Ajouter le saumon fumé, 50 g de beurre ramolli ainsi que le jus de citron vert. Écraser à la fourchette, saler et poivrer. Réserver au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- Découper le chapeau des kiwis, comme pour farcir une tomate. Les creuser légèrement à l'aide d'une cuillère. Écraser la chair des kiwis et l'ajouter au hachis de saumon. Garnir les kiwis avec cette farce et remettre le chapeau.
- Réserver de nouveau au réfrigérateur jusqu'à moment de servir. Déguster avec du pain.

INGRÉDIENTS

160 g de saumon frais

160 g de saumon fumé

8 kiwis

60 g de beurre

2 échalotes

1/2 citron vert

poivre

sel



Kiwis farcis aux deux saumons

1 https://www.marmiton.org/recettes/recette_kiwi-farci-aux-deux-saumons_35313.aspx, site consulté le 4 décembre 2010

Filet mignon de porc aux kiwis² (plat)

- Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Mettre les filets entiers à colorer sur feu moyen 12 à 15 minutes.
- Hacher les échalotes et les faire suer avec la viande. Peler trois kiwis, les découper en quatre et les ajouter. Saler et poivrer.
- Préparer le bouillon de volaille : dans une casserole, porter l'eau à ébullition et laisser le demi-cube se dissoudre. Déglacer la viande avec le jus de citron puis ajouter le bouillon. Mélanger, couvrir aux trois quarts et laisser mijoter à feu très doux pendant 1 heure.
- Retirer les filets et les garder au chaud. Passer la sauce au mixeur. Ajouter la crème fraîche et la ciboulette hachée. Mélanger et laisser réduire aux deux tiers.
- Découper les filets en tranches et les déposer sur les assiettes. Napper de sauce et décorer avec le quatrième kiwi coupé en tranches.
- Servir avec du riz.

INGRÉDIENTS

2 filets mignons de porc

4 kiwis

2 échalotes

1 citron

30 g de beurre

ciboulette fraîche

1/2 cube de bouillon de volaille

25 cl d'eau

2 dl de crème fraîche

sel

poivre

Crumble bananes/kiwis³ (dessert)

- Faire ramollir le beurre à l'air libre pendant quelques minutes.
- Couper les kiwis et les bananes en rondelles. Les disposer au fond d'un plat à gratin. Saupoudrer légèrement avec 10 g de sucre roux.
- Dans un saladier, mettre le beurre, la farine et le reste du sucre. Mélanger rapidement à l'aide des doigts jusqu'à l'obtention d'une semoule grossière homogène.
- Répandre la pâte sur les fruits.
- Préchauffer le four à 180 °C et cuire 40 minutes.
- Servir tiède ou froid.

INGRÉDIENTS

3 bananes

4 kiwis

150 g de farine

150 g de sucre roux

120 g de beurre

2 https://www.marmiton.org/recettes/recette_filet-mignon-au-kiwis_18653.aspx, site consulté le 4 décembre 2010

3 https://www.marmiton.org/recettes/recette_crumble-banane-kiwi_43066.aspx, site consulté le 5 décembre 2010

Chips de kiwis séchés

Découper des tranches de kiwis de trois millimètres d'épaisseur environ. Les disposer sur les plateaux d'un déshydrateur et laisser sécher durant plusieurs heures, le temps que l'eau s'évapore. Cela dépend de la puissance du déshydrateur.



Chips de kiwis séchés.

Variations sur clémentine

Choisir 3 clémentines ni trop acides ni trop grosses.

Pour le *carpaccio* de clémentine :

- Prendre la première clémentine et la découper en fines tranches de 3 millimètres d'épaisseur.
- Les déposer sur le côté d'une assiette.
- Badigeonner légèrement de Grand Marnier à l'aide d'un pinceau de cuisine et saupoudrer de sucre glace

Pour la brochette de clémentine :

- Éplucher la deuxième clémentine et en séparer les quartiers.
- Les enfiler sur une pique à brochette.
- Disposer de l'autre côté de l'assiette.
- A nouveau, badigeonner légèrement de Grand Marnier à l'aide d'un pinceau de cuisine et saupoudrer de sucre glace.

Pour la purée de clémentine :

- Éplucher la troisième clémentine et en séparer les quartiers, comme précédemment.
- Dans un récipient, les écraser afin d'obtenir une purée.
- La verser dans un petit verre de 2cl.
- Disposer au centre de l'assiette et couvrir la purée de grand Marnier.

Déguster en fin de repas, comme dessert léger ou digestif original.

INGRÉDIENTS POUR 1 PERS.

3 clémentines

sucre glace

Grand Marnier

Crépi de guacamole en trois façons

a/ végétarien :

- Couper les avocats en deux et réserver le noyau. Récupérer chaque hémisphère d'avocat à l'aide d'une cuillère à soupe afin d'enlever la peau. Dans un saladier, les écraser au presse-purée.
- Découper la tomate en petits dés, émincer l'oignon et les ajouter à l'avocat. Presser un demi-citron et ajouter le jus. Mélanger.
- Ajouter les épices, le sel et le poivre. Ciseler les feuilles de coriandre fraîche et ajouter au mélange.
- Remettre le noyau dans la préparation et filmer au contact afin d'éviter que le guacamole ne noircisse.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

b/ terre : ajouter 3 tranches de bacon.

- Dans une poêle, faire griller les tranches de bacon. Les découper en petits dés et les ajouter au guacamole.

c/ mer : ajouter 1 tranche de saumon fumé

- Découper la tranche de saumon fumé en petit dés et les ajouter au guacamole.

Étaler sur un support comme du crépi.

INGRÉDIENTS

2 avocats

1 tomate

1 petit oignon

coriandre fraîche

½ citron

cumin

paprika

gingembre

sel

poivre



Capture d'écran, détail de la vidéo *Prendre soin - Partie III* : guacamole, décembre 2015.

Gaufrettes pyramidales salées

- Mélanger la farine et les jaunes d'œufs. Faire fondre le beurre et ajouter le au mélange lorsqu'il est tiède. Ajouter le gruyère râpé et les épices. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange. Saler et poivrer. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Faire chauffer le fer à gaufrettes. Lorsqu'il est chaud, déposer une cuillère de pâte sur la plaque et refermer. Faire cuire jusqu'à ce que la gaufrette soit dorée. Rapidement, enlever le disque de gaufrette, le poser sur une planche et le découper en quatre afin d'obtenir des gaufrettes triangulaires. Renouveler l'opération pour multiplier les gaufrettes en gardant un peu de pâte pour fabriquer des pyramides.
- Pour réaliser les pyramides, prendre trois gaufrettes et tremper les bords dans la pâte non cuite qui servira de colle. L'idée est d'assembler les trois gaufrettes entre elles à l'aide de la chaleur du fer ou à l'aide d'un chalumeau, afin de former un coin en trièdre, sorte de présentoir qui pourra accueillir les autres gaufrettes réalisées.

INGRÉDIENTS

250 g de beurre

4 œufs

500 g de farine

20 cl d'eau

200 g de gruyère râpé

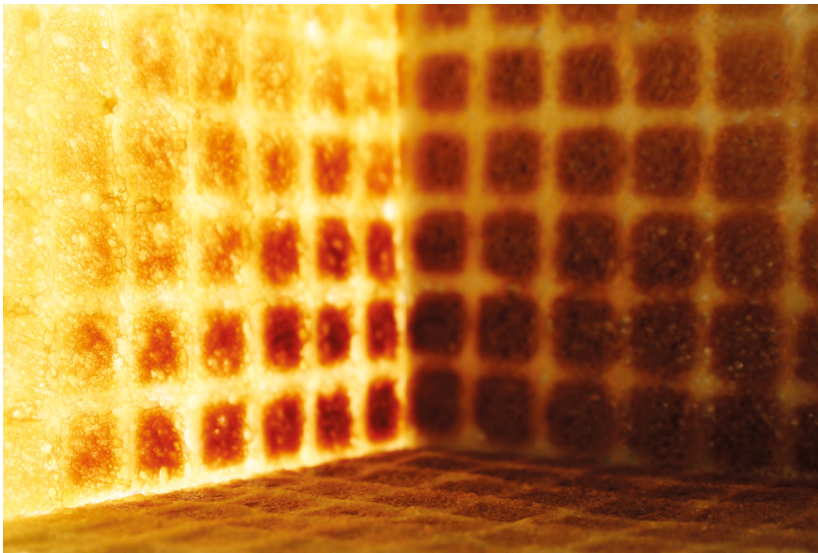
cumin

curry

piment

sel

poivre



Gaufrette pyramidale salée, détail : coin d'un trièdre. Image réalisée pendant les tests, en amont.

Toasts verts avocat/chèvre/pesto

1/ Pain de mie vert à l'épinard⁴

- Dissoudre la levure dans le lait tiède et bien mélanger.
- Mixer les feuilles d'épinard avec l'eau et le mélange lait+levure.
- Dans la cuve de la machine à pain ou du robot, mettre la farine, le sucre, le sel puis le mélange eau+lait+levure+épinards et le beurre fondu. Pétrir 15 minutes.
- Mettre dans un saladier puis laisser lever dans un endroit à 35 °C pendant 45 minutes (ou au four préchauffé à 50 °C puis éteint).
- Dégazer/rompre la pâte avec le poing. Beurrer et fariner un moule à cake ou à pain de mie.
- Disposer la pâte sur le plan de travail fariné et former un pâton rectangulaire de la taille du moule.
- Mettre le pâton dans le moule en l'aplatissant légèrement au fond.
- Laisser pousser à nouveau à 35 °C jusqu'à ce que la pâte atteigne les 3/4 de la hauteur du moule.
- Enfourner à four chaud à 220 °C puis baisser directement à 180 °C. Attention : jamais de chaleur tournante avec la levure.
- Laisser cuire 40 à 45 minutes.
- Démouler directement le pain et laisser refroidir sur une grille.

INGRÉDIENTS

500 g de farine t45

20 g de levure de boulanger

50 g de beurre

10 cl d'eau

10 g de sel fin

20 g de sucre en poudre

20 cl de lait tiède

15/20 feuilles d'épinard

2/ Morceaux d'avocats

- Couper les avocats en deux et en ôter le noyau.
- Récupérer délicatement chaque hémisphère d'avocat à l'aide d'une cuillère à soupe afin d'enlever la peau.
- Couper chaque hémisphère en deux dans le sens de la longueur puis les détailler en lamelles d'un demi-centimètre de largeur.

3 avocats

4 <https://www.meilleurduchef.com/fr/recette/pain-mie.html>, site consulté le 5 octobre 2014.

3/ Crème chèvre/pesto

- Mixer ensemble les feuilles de basilic, l'ail et les pignons de pin.
- Ajouter le fromage puis verser l'huile d'olive petit à petit tout en mélangeant à l'aide d'une fourchette.
- Mélanger le chèvre avec deux cuillères à soupe de pesto, plus ou moins selon les goûts.

3 bouquets de basilic frais

50 g de pignons de pin

4 cuillères à soupe de parmesan

15 cl d'huile d'olive

3 gousses d'ail

gros sel

200 g de chèvre frais

4/ Montage

- Découper des tranches de pain de mie d'un centimètre d'épaisseur puis les détailler en quatre petits canapés de taille égale.
- Sur chaque canapé, déposer un morceau d'avocat et une cuillère à café de chèvre au pesto. Les déposer sur une plaque allant au four.
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire quelques minutes, juste le temps que le pain soit toasté.
- Servir tiède.



Capture d'écran, détail de la vidéo *Prendre soin - Partie III* : toasts verts avocat/chèvre/pesto, décembre 2015.

Demi-avocat chocolat/avocat

1/ Génoise au chocolat⁵

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Mélanger la farine et le cacao puis tamiser l'ensemble.
- Monter les œufs entiers avec le sucre au bain-marie puis finir le montage hors du feu jusqu'à complet refroidissement.
- Incorporer délicatement le mélange farine/cacao.
- Verser l'appareil sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé, et lisser la surface à l'aide d'une spatule coudée.
- Cuire la génoise durant une vingtaine de minutes.

INGRÉDIENTS

4 œufs

125 g de sucre

100 g de farine

25 g de cacao non sucré

2/ Appareil à bavarois⁶

- Réhydrater les feuilles de gélatine en les laissant tremper dans l'eau froide durant 10 minutes.
- Couper les avocats en deux et ôter le noyau. Récupérer chaque hémisphère d'avocat à l'aide d'une cuillère à soupe. Dans un grand saladier, écraser la chair d'avocat à l'aide d'un presse-purée.
- Faire fondre les feuilles de gélatine dans une casserole puis ajouter le liquide obtenu à la purée d'avocats. Bien mixer.
- Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les grains à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Mélanger le fromage blanc, les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le sucre, la purée d'avocats, les grains de vanille puis incorporer les blancs en neige.

4 avocats

250 g de fromage blanc

2 dl de crème fraîche

2 œufs

100 g de sucre

5 feuilles de gélatine

1 gousse de vanille

3/ Montage

- Les demi-peaux d'avocats servent ici de moules destinés à accueillir la mousse et la génoise.
- À l'aide d'un couteau et d'une demi-peau servant de gabarit, détailler dans la génoise des morceaux ayant la forme de la découpe longitudinale d'un demi-avocat.

génoise

appareil à bavarois

demi-peaux d'avocats

5 Source de la recette : Michel Maincent-Morel, *La cuisine de référence*, Clichy, BPI, 2015, p.1074.

6 Appareil adapté d'une partie de la recette de framboisier suivante : https://www.marmiton.org/recettes/recette_framboisier_13002.aspx, site consulté le 4 octobre 2015.

- Répéter jusqu'à épuisement de la génoise. Réserver.
- Chemiser l'intérieur de chaque demi-peau d'avocat de papier sulfurisé, en prenant soin que celui-ci épouse bien la forme de ce moule.
- Remplir chaque demi-peau d'avocat de mousse jusqu'à ½ cm du bord haut.
- Poser un morceau de génoise sur la mousse. Appuyer légèrement pour bien fusionner le tout.
- Mettre au réfrigérateur durant 4h ou au congélateur pendant 1h, le temps que la mousse prenne.
- Démouler chaque demi-avocat, génoise vers le bas, et ôter le papier sulfurisé.

4/ Décor

- À l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de chocolat noir en les parsemant sur les demi-avocats. Remettre au réfrigérateur jusqu'au service.
- Au dernier moment, râper du zeste de citron vert sur les demi-avocats.

200 g de chocolat noir

citrons verts



Capture d'écran, détail de la vidéo *Prendre soin - Partie III* : demi-avocat chocolat/avocat, décembre 2015.

Lac avocat/vanille et îlots de mangue flottants⁷

- Couper l'avocat en deux et en ôter le noyau. Récolter la chair à l'aide d'une cuillère à soupe et la déposer dans un blender.
- Ajouter le lait et le sucre. Fendre la gousse de vanille pour en récupérer les grains et ajouter à la préparation. Mixer jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
- Repérer le noyau de la mangue et couper les deux hémisphères de la mangue autour du noyau. À l'aide d'un couteau, quadriller chaque lobe en carré d'1 cm², appuyer sur la peau pour dégager les morceaux et détailler les cubes de mangue.
- Choisir un récipient transparent, d'environ 10 cm de hauteur. Multiplier les ingrédients et répéter l'opération autant de fois qu'il sera nécessaire pour le remplir. L'idée est de créer un lac verdâtre dans lequel flottent des îlots de mangue.

INGRÉDIENTS

1 avocat

50 cl de lait demi-écrémé

50 g de sucre

1 gousses de vanille

1 mangue



Capture d'écran, détail de la vidéo *Prendre soin - Partie III : lac avocat/vanille et îlots de mangue flottants*, décembre 2015.

⁷ https://www.marmiton.org/recettes/recette_lait-d-avocat_27511.aspx, site consulté le 4 avril 2012.

Dalle de nougatine de peaux d'avocats *(décor)*

- Garder des peaux d'avocats et les faire sécher à l'air libre pendant quelques jours. Lorsqu'elles sont cassantes, les mixer dans un blender afin d'obtenir une farine grossière.
- Faire un caramel à sec avec du sucre puis ajouter les peaux d'avocats concassées. Mélanger rapidement.
- Couler le mélange sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir. Lorsque la nougatine a durci, la décoller du papier.
- Cette nougatine peut servir de support ou de décor, voire être ingérée par les plus aventureux.

INGRÉDIENTS

peaux d'avocats

sucre

Pain perdu à l'avocat, sucré ou salé

- Battre les œufs avec le sucre ou le sel. Mélanger avec le lait.
- Découper des tranches de pain d'1 cm d'épaisseur.
- Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle.
- Tremper les tranches de pain dans le mélange sucré et/ou salé pour qu'ils s'en imbibent.
- Faire dorer les tranches de pain sur les deux faces.
- Accommoder avec les accompagnements souhaités : de la crème d'avocat à la vanille (sucrée)⁸, de la crème de chèvre au pesto (salée)⁹, ou un mélange des deux, et des tranches d'avocats frais.



Vues de l'atelier *Prendre soin*, détails.

INGRÉDIENTS

Sucré

pain de mie à l'épinard

3 œufs

25 cl de lait

75 g de sucre

beurre

1 ou 2 avocat

Salé

pain de mie à l'épinard

3 œufs

25 cl de lait

sel

beurre

1 ou 2 avocat(s)

⁸ Voir recette p.160.

⁹ Voir recette p.157.

Jaunes d'œufs frits *(pour 4 personnes)*

- Séparer les blancs des jaunes à l'aide d'une des trois méthodes présentées dans les vidéos *Séparer les blancs des jaunes I, II et III* ou bien à l'aide de votre propre méthode. Récupérer les 8 jaunes d'œufs, bien ronds et encore congelés.
- Mélanger la chapelure avec le basilic, le sel et le poivre. Rouler les jaunes d'œufs dans la préparation afin de les paner.
- Les plonger dans l'huile frémissante (160-170 °C) de quelques instants à quelques minutes afin que les jaunes cuisent et dorent. Adapter la cuisson selon vos préférences (les jaunes peuvent être plus ou moins coulants à l'intérieur).
- Déguster chaud, accompagnés d'une sauce de votre choix, ou les incorporer dans une salade.

Variantes :

- La recette peut être réalisée avec d'autres épices.
- Les jaunes d'œufs frits peuvent être présentés à l'apéritif sur de petites piques à brochette.

INGRÉDIENTS

8 œufs

chapelure

basilic

sel

poivre

huile

Relief d'œufs congelés brouillés aux épices

- Congeler 200 œufs par sachets de 10.
- Lorsqu'ils sont bien congelés, au bout de 2/3 jours, les sortir sachet par sachet pour les écaler selon la méthode suivante. Mettre de l'eau froide, voire légèrement tiède, dans un saladier. Plonger quelques secondes chaque œuf dans l'eau afin de pouvoir décoller la coquille et l'enlever entièrement. Procéder rapidement et remettre les œufs au congélateur dans un autre sachet. Renouveler l'opération afin d'obtenir 200 œufs congelés écalés.
- Mélanger chaque épice choisie en quantité souhaitée avec 3 blancs d'œufs. Couler les mélanges dans des bacs à glaçons et mettre au congélateur. Démouler une fois les glaçons pris. Réserver dans un sachet et replacer immédiatement au congélateur.
- Positionner la structure de cuisson *Eggberg* et, à l'aide d'un thermomètre de cuisson, préchauffer les plaques à 64 °C afin d'assurer une cuisson parfaite des œufs sur la durée.
- Déposer les 200 œufs congelés et écalés en tas sur le grillage à poule. Parsemer de capsules d'épices congelées.
- Attendre que les œufs et les capsules se décongèlent à travers le grillage et tombent sur la plaque qui assurera leur cuisson sur une durée de 4 heures.
- À tout moment, utiliser l'une des spatules suspendues à la structure pour mélanger ou découper un morceau de cette omelette. S'en servir une part dans une barquette en carton et déguster à l'aide de petites cuillères en bois mises à disposition.

INGRÉDIENTS

200 œufs de poule entiers

18 blancs d'œufs de poule

6 épices (ail des ours, coriandre, paprika, noix de coco râpée, poivre, sel, etc.)



Eggberg, détails, 1er juillet 2016.
(Photo © Élise Faltot)

Œufs d'amour

- Faire cuire les œufs de caille dans l'eau bouillante pendant 4 minutes pour les cuire durs. Les écaler. Laisser refroidir.
- [Facultatif : laisser mariner les œufs de caille pendant 1 heure dans de la sauce soja. Bien les égoutter.]
- Rouler les œufs dans la fécule de maïs pour les assécher. Piquer chaque œuf au bout d'une pique à brochettes.
- Faire un caramel à sec : mettre du sucre dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter le colorant et mélanger rapidement.
- Plonger chaque œuf dans le caramel rouge ainsi obtenu afin de les enrober entièrement. Déposer la pique à la verticale sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Une fois le caramel refroidi et durci, croquer ces Œufs d'amour comme des pommes d'amour.

INGRÉDIENTS

œufs de caille

fécule de maïs

sucre en poudre

colorant rouge/rose en poudre

sauce soja (facultatif)



Caramélisation des œufs, photographie prise durant l'atelier, 27 septembre 2017.
(Photo © Aurélie Sanchez)

Tartine carbone

Pain de mie à l'encre de seiche :

Les ingrédients de base et la recette sont les mêmes que pour le pain vert à l'épinard¹⁰. Pour teindre en noir la préparation, remplacer l'épinard par 2 sachets d'encre de seiche liquide (trouvable dans une épicerie fine italienne). Inutile de les mixer avec le lait, la levure et l'eau au préalable, les mettre directement dans la cuve de la machine à pain.

INGRÉDIENTS

ingrédients de base servant à la réalisation du pain de mie

2 sachets d'encre de seiche liquide

Croûtons de pain noir :

- À la main, déchirer de grosses miettes de pain de mie et les étaler sur une plaque de cuisson.
- Préchauffer le four à 150 °C et faire sécher une dizaine de minutes afin que les croûtons soient croustillants.



Pain de mie à l'encre de seiche, image issue de l'atelier *Tartine carbone*, 24 janvier 2018.
(Photo © Aurélie Sanchez)

¹⁰ Voir recette p.80

Tapenade d'olives noires :

- Mettre les olives, les câpres, l'huile d'olive et la poudre d'amandes dans un saladier ou dans un mixeur.
- Ajouter la gousse d'ail pressée ou hachée finement.
- Tout mixer ensemble jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

200 g d'olives noires

1 gousse d'ail

2 c. à s. d'huile d'olive

1 c. à s. de câpres

2 c. à s. de poudre d'amandes

Tuile à la myrtille :

- Mélanger la confiture, le sucre puis ajouter la farine. Faire fondre le beurre puis l'incorporer au mélange. Étaler la pâte obtenue sur un ½ cm sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé.
- Préchauffer le four à 200 °C. Faire cuire 10-15 minutes, cela dépend des fours : la tuile doit, en refroidissant, être cassante.

300 g de confiture de myrtilles

260 g de sucre en poudre

100 g de farine t45

150 g de beurre

Montage :

- Découper une tranche de pain d'1 cm d'épaisseur et la passer au grille-pain. La détailler en quatre toasts.
- Tartiner chaque toast de tapenade d'olives noires.
- Poser un croûton de pain noir sur chacun.
- Casser un morceau de tuile à la myrtille qui viendra s'appuyer verticalement sur le croûton.
- Parsemer d'une pincée de graines de nigelle.

graines de nigelle

Galette des Rois¹¹

- Mélanger la poudre d'amandes et les sucres. Faire fondre le beurre et l'incorporer au mélange. Ajouter l'œuf entier, le rhum et mélanger à nouveau.
 - Couper la pâte feuilletée¹² en deux blocs de 200 g. Abaisser chaque bloc sur 2 mm d'épaisseur et y découper deux disques d'environ 25 cm de diamètre.
 - Poser le premier disque sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner le tour du disque avec un peu d'eau.
 - Étaler la crème d'amandes sur ce disque sans trop s'approcher des bords (laisser environ 4 cm de marge). Poser la fève. Recouvrir avec le second disque de pâte feuilletée en faisant attention de bien faire coïncider les bords des deux disques*.
 - Délayer le jaune d'œuf dans un peu d'eau et dorer la surface de la galette à l'aide d'un pinceau.
 - Avec la pointe d'un couteau, écrire les initiales, nom et prénom de chaque invité, sur chaque part, en en ayant au préalable attribué une à chacun grâce à un lancer de dés.
 - Placer la galette environ 30 minutes au réfrigérateur. Pendant ce temps, préchauffer le four à 200 °C.
 - Faire cuire la galette 25 minutes, puis baisser à 180 °C et poursuivre la cuisson 5 minutes.
 - Sortir la galette du four et badigeonner avec du sirop de sucre de canne à l'aide du pinceau. Remettre au four pendant 2 minutes pour que le sirop sèche.
 - Renouveler jusqu'à réaliser six galettes des rois identiques.
- * Pour la septième galette, disposer des fèves sur le premier disque en laissant 4 cm de marge. Recouvrir ensuite avec le second disque de pâte feuilletée et reprendre la suite de la recette après cette étape.

INGRÉDIENTS POUR 1 GALETTE

125 g de poudre d'amandes

90 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

90 g de beurre

1 œuf entier + 1 jaune d'œuf

400 g de pâte feuilletée
inversée

un bouchon de rhum

sirop de sucre de canne

eau

des dizaines de fèves

11 Recette adaptée de la version originale suivante : « Galette des Rois », in *Desserts de grands-mères pour faire craquer le grand méchant loup*, Paris, Prat, 2012, p.54.

12 Pour la recette de la pâte feuilletée inversée, j'ai utilisé celle de la blogueuse culinaire Mercotte : <https://www.mercotte.fr/2008/04/08/la-pate-feuilletee-inversee/>, site consulté le 13 août 2018.

Tarte aux raisins¹³

Pâte à tarte :

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Mélanger ensemble la poudre d'amandes, le miel, l'huile de colza et le sel afin d'obtenir une boule de pâte homogène. Entre deux feuilles de papier sulfurisé, aplatir la pâte sur 2 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir un disque de 23 cm de diamètre. Foncer un moule à tarte afin la pâte et cuire au four 5 à 7 minutes. Laisser refroidir.

INGRÉDIENTS

210 g d'amandes en poudre

45 ml de miel

15 ml d'huile de colza

1 pincée de sel

Garniture :

- Dans un petit bol, verser 125 ml de lait de soja. Saupoudrer avec la gélatine, mélanger avec un fouet et laisser reposer.
- Couper la gousse de vanille en deux afin d'en extraire les graines. Dans une petite casserole, mélanger à l'aide d'un fouet le reste du lait de soja (soit 250 ml), la farine, le miel, l'œuf, la vanille, le jus de citron et une pincée de sel. Chauffer à feu moyen en remuant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu et laisser tiédir quelques instants. Ajouter le lait de soja contenant la gélatine et bien mélanger.
- Découper chaque grain de raisin en quatre et enlever les pépins si nécessaire. Les répartir uniformément sur le fond de tarte refroidi. Verser la crème au lait de soja sur les raisins. Faire prendre au réfrigérateur pendant deux heures.

375 ml de lait de soja

7 g de gélatine en poudre

20 g de farine t45

60 ml de miel

1 œuf

1 gousse de vanille

1 c. à café de jus de citron

1 pincée de sel

200 g de raisins sans pépins, rouges, verts et roses

¹³ Source de la recette : <https://www.protegez-vous.ca/sante-et-alimentation/recette-tarte-cremeuse-aux-raisins-frais-sur-croute-d-amandes>, site consulté le 4 avril 2015.

Soupe à l'o(i)gnon et croûtons gratinés¹⁴

Soupe à l'o(i)gnon :

- Préparer le bouillon : faire chauffer l'eau dans une casserole, ajouter les cubes de bouillon et réserver une fois dissous.
- Dans une grande casserole, faire fondre le beurre.
- Émincer les o(i)gnons et les faire blondir dans le beurre.
- Ajouter la farine, le sucre roux et les graines de moutarde.
- Découper l'ail en fines lamelles et ajouter aux o(i)gnons.
- Déglacer avec le vin blanc.
- Verser le bouillon sur les o(i)gnons et laisser cuire pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que les o(i)gnons soient fondants.
- Saler et poivrer selon les goûts.

Variantes :

Mixer entièrement la soupe une fois les o(i)gnons cuits ou la mixer en partie afin de conserver quelques morceaux d'o(i)gnons.

INGRÉDIENTS

12 o(i)gnons

1,5 l d'eau

2 cubes de bouillon de volaille

40 g de beurre

20 g de farine

20 g de sucre roux

5 g de graines de moutarde

2 gousses d'ail

10 cl de vin blanc

sel

poivre

Croûtons gratinés :

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Répartir le gruyère sur les tranches de pain et les faire gratiner au four quelques minutes.
- Servir la soupe chaude dans des bols et déposer un ou deux croûtons directement sur la soupe. Ajouter du gruyère selon les goûts.

6 tranches de pain de campagne ou 12 tranches de baguette

60 g de gruyère râpé

¹⁴ Cette recette est un mélange de différentes recettes trouvées sur le web. La base, à laquelle j'ai ajouté d'autres ingrédients après différentes recherches, est la suivante : https://www.marmiton.org/recettes/recette_soupe-a-l-oignon-gratinee_20864.aspx, site consulté le 20 février 2016.

Café gourmand du coiffeur

(Les quantités sont à adapter en fonction du nombre d'invités. Dans ces recettes, j'ai précisé le matériel « extra-ordinaire » nécessaire à chaque préparation.)

Gaufrettes au fer à lisser

- Mélanger la farine, les sucres et les jaunes d'œufs.
- Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange lorsqu'il est tiède.
- Ajouter l'eau petit à petit puis le rhum.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Faire chauffer le fer à lisser. Pendant ce temps, mettre la pâte dans une poche munie d'une douille.
- Lorsque le fer est chaud, verser un peu de pâte sur les plaques maintenues à l'horizontale et refermer le fer au contact avec la pâte. Faire cuire jusqu'à ce que la gaufrette soit dorée. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Poser deux gaufrettes sur chaque plateau/desserte.

INGRÉDIENTS / MATÉRIEL

250 g de beurre

400 g de sucre en poudre

2 paquets de sucre vanillé

4 œufs

500 g de farine

20 cl d'eau

8 c. à café de rhum

une poche à douille

un fer à lisser

Gel d'avocat à la vanille

- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau pendant une dizaine de minutes.
- Couper l'avocat en deux, ôter le noyau et le couper en gros dés.
- Mettre l'avocat, le lait, le sucre et la vanille dans un saladier ou un blender et mixer.
- Égoutter la gélatine. La faire fondre dans une casserole ou au micro-onde. L'incorporer au lait d'avocat. Mixer.
- Laisser prendre au réfrigérateur pendant une heure afin d'obtenir une consistance « gel ».
- Transvaser ce gel dans de petits pots à cosmétique avec couvercles.
- Poser un pot sur chaque plateau/desserte.
- À déguster à l'aide d'un pinceau pour coloration.

1 avocat

50 cl de lait

50 g de sucre

1 gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé

1 feuille de gélatine

des petits pots à cosmétique vides avec couvercles

1 pinceau pour coloration

Salade de cheveux de légumes

- Torrifier les graines de sésame dans une poêle.
- Dans une casserole, mélanger le vinaigre, le sucre en poudre et la sauce soja.
- Porter à petite ébullition, ajouter les graines de sésame et laisser bouillir une minute. Mélanger et laisser refroidir.
- Tailler les légumes à l'aide d'un spiraliseur afin d'obtenir des fils de légumes.
- Dans un saladier, mélanger ces « cheveux » de légumes avec la vinaigrette aigre-douce réalisée. Laisser macérer pendant 1 heure.
- Enfiler des gants pour coloration et enrouler les cheveux de légumes assaisonnés autour de peignes.
- Poser un peigne sur chaque plateau/desserte.
- À déguster à même le peigne, en le portant à la bouche.

2 carottes

1 betterave

1 courgette

1 pomme Granny Smith

8 c. à s. de vinaigre de cidre

6 c. à s. de sucre en poudre

1 c. à s. de sauce soja

des graines de sésame

1 spiraliseur

des gants pour coloration

des peignes

Barbe à papa sur bigoudi

- Mélanger le colorant marron au sucre, en fonction de l'intensité de la teinte souhaitée.
- Allumer l'appareil à barbe à papa.
- Lorsqu'il est chaud, verser une cuillère de sucre. Au bout de quelques dizaines de secondes, récupérer les filaments qui se forment en les enroulant autour d'un bigoudi.
- Poser un bigoudi sur chaque plateau/desserte.

sucre

colorant marron

1 appareil à barbe à papa

des bigoudis

Café couleur

- Dans une casserole, amener à ébullition le lait avec les feuilles de menthe. Arrêter la cuisson et laisser infuser une demi-heure. Passer le lait au chinois au-dessus d'un saladier. Laisser refroidir au réfrigérateur.
- Préparer du café filtre. Le servir chaud dans un bol pour coloration.
- Poser un bol sur chaque plateau/desserte.
- Verser le lait à la menthe froid dans un vaporisateur. Servir à côté du plateau/desserte et inviter le convive à vaporiser son café de lait à la menthe.

50 cl de lait

10 feuilles de menthe fraîche

du café filtre

un chinois

des vaporisateurs

des bols pour coloration

Carreaux de crackers aux graines de fleurs¹⁵

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Mélanger les ingrédients secs.
- Ajouter l'huile puis travailler du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une semoule grossière.
- Faire un puits et ajoutez l'eau au centre. Mélanger rapidement, sans pétrir. Rassembler la pâte en une boule.
- Laisser reposer 30 minutes.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ ½ cm. La piquer régulièrement avec une fourchette.
- À l'aide d'un couteau, y découper des formes semblables à de petits carreaux de carrelage. Les poser sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- À l'aide de la pointe du couteau, tracer deux lignes perpendiculaires en forme de croix, indiquant que le carreau pourra se diviser en quatre.
- Faire cuire 20 à 25 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
- Conserver dans une boîte en métal hermétique.

INGRÉDIENTS

4 c. à s. de graines de nigelle, de coriandre ou d'ajowan

250 g de farine aux céréales

1 c. à c. de levure de boulanger sèche

60 g d'huile d'olive

12 cl d'eau froide

½ c. à c. de sel

15 Pierrette Nardo, *op.cit.*, p.122

Briques végétales aux chrysanthèmes¹⁶

- Disposer les champignons dans un petit saladier. Les couvrir d'eau chaude puis les laisser se réhydrater 1 heure. Répéter la même opération dans un autre saladier avec les chrysanthèmes.
- Laver les courgettes. Les couper en dés en conservant la peau.
- Faire blondir l'oignon dans un peu d'huile, puis ajouter les courgettes. Laisser suer à feu doux pendant 10 minutes.
- Égoutter les chrysanthèmes en conservant le jus de trempage. Les ciseler en petits morceaux. Répéter la même opération avec les champignons.
- Mélanger les deux jus de trempage.
- Mélanger tous les ingrédients en ajoutant un peu des jus de trempage, de façon à obtenir une texture très moelleuse. Saler, poivrer.
- Huiler un moule et y verser la pâte.
- Faire cuire au four pendant 30 à 45 minutes à 180 °C.
- Servir chaud, tiède ou froid, nature ou accompagné d'une sauce.

INGRÉDIENTS

20 g de champignons
shiitakés déshydratés

300 g de courgettes

1 gros oignon

15 g de chrysanthèmes
déshydratés

120 g de flocons d'avoine

huile d'olive

sel

poivre



Coin de cabane de jardin, détail : transplanoir et brique végétale aux chrysanthèmes. (Photo © Émilie Courtel)

16 Pierrette Nardo, *op.cit.*, p.65-66

Terreau de brownie¹⁷ et fleurs de bourrache

- Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre.
- Pendant ce temps, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine, le sucre vanillé puis le mélange chocolat+beurre.
- Chemiser un moule avec beurre et farine, y verser la pâte.
- Enfourner à 180 °c pendant 15-20 minutes.
- Démouler, laisser refroidir. Le brownie est encore meilleur consommé deux jours après avoir séché à l'air libre.
- Servir accompagné de fleurs de bourrache.

INGRÉDIENTS

250 g de chocolat pâtissier

150 g de beurre

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs

60 g de farine

sel

fleurs de bourrache

¹⁷ Source de la recette : https://www.marmiton.org/recettes/recette_brownies_16951.aspx, site consulté le 7 février 2018.

Crème de chèvre au souci¹⁸

- Torrifier les amandes à sec dans une poêle. Laisser refroidir.
- Dans un saladier, écraser le fromage à la fourchette, ajouter l'huile et les fleurs de souci. Mélanger.
- Hacher grossièrement les amandes, ajouter au mélange et malaxer l'ensemble en incorporant le jus d'orange.
- Servir accompagné des crackers aux graines de fleurs ou de la brique végétale aux chrysanthèmes.

INGRÉDIENTS

300 g de fromage de chèvre frais

60 g d'amandes effilées

1 c. à s. d'huile d'olive

3 c. à s. de fleurs de souci déshydratées

le jus d'une demi-orange



Coin de cabane de jardin, détail : binette et crème de chèvre au souci. (Photo © Stéphanie Pérignon)

18 Pierrette Nardo, *op.cit.*, p.157

Eaux florales aux fleurs de lavande, de carthame ou de mauve

- Faire tremper les fleurs de lavande, de carthame ou de mauve dans 1 litre d'eau pendant 3 heures ou plus.
- Ajouter 4 litres d'eau afin de diluer l'infusion concentrée.
- Ajouter du sucre ou du sel, selon les goûts.

INGRÉDIENTS

*50 g de fleurs de lavande,
de carthame ou de mauve*

eau

sucre ou sel

Sirop d'hibiscus

- Mettre l'eau, le sucre et les fleurs d'hibiscus dans une casserole. Porter à ébullition.
- Laisser cuire 20 minutes à feu doux. Puis, hors du feu, laisser infuser encore 20 minutes.
- Passer le sirop au chinois.
- Conserver dans une bouteille hermétique.
- Dilution : 1 pour 10.

INGRÉDIENTS

*50 g de fleurs d'hibiscus
séchées*

70 cl d'eau

700 g de sucre



Coin de cabane de jardin, détails : livres de cuisine, serfouette, arrosoir et eau florale à la lavande. (Photos © Stéphanie Pérignon)

Parterre de roquette germée et vinaigrette à la fleur d'oranger

- Laisser tremper les graines de roquette dans de l'eau froide pendant une heure.
- Les rincer, les égoutter et les disposer uniformément sur le grillage.
- Deux fois par jour, humidifier les graines en vaporisant généreusement de l'eau jusqu'à obtenir des germes de 4/5 cm (compter environ 6 jours).
- Préparer la vinaigrette : fouetter ensemble l'huile d'olive et le vinaigre, ajouter la fleur d'oranger. La verser dans un vaporisateur et secouer.
- Poser le grillage recouvert de graines de roquette germées à plat sur une table ou le mouler sur la forme souhaitée.
- Vaporiser de la vinaigrette sur ce parterre.
- Déguster en cueillant les germes avec les doigts ou en les coupant à l'aide de ciseaux.

INGRÉDIENTS

200 g de graines de roquette à germer

grillage (maille 1 mm)

huile d'olive

vinaigre de cidre

fleur d'oranger liquide



Coin de cabane de jardin, détails : parterre de graines de roquette germées et vinaigrette dans un pulvérisateur. (Photos © Stéphanie Pérignon)

Pierres de loukoum à la rose¹⁹

Pour le sirop

- Mélanger l'eau, le sucre et le jus de citron.
- Porter à ébullition jusqu'à 115 °C en vérifiant la température avec le thermomètre de cuisson. Sans thermomètre, porter à ébullition jusqu'à ce que le sirop épaississe et fasse comme une écume (le fond de la casserole ne doit pas se recouvrir tout de suite quand on le racle avec une cuillère en bois).
- Baisser le feu de moitié (feu moyen).

INGRÉDIENTS

12 cl d'eau

300 g de sucre en poudre

1 c. à s. de jus de citron

*un thermomètre de cuisson
(facultatif)*

Pour le loukoum

- Dans un bol, délayer la fécule dans l'eau.
- Ajouter ce mélange en une seule fois au sirop.
- Mélanger sans cesse à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte épaississe et se décolle des parois de la casserole (se munir d'une spatule ou d'une cuillère en bois résistante). Le mélange ne doit pas trop coller aux doigts et doit former une gomme malléable. En fin de cuisson, ajouter l'arôme de rose et une pointe de couteau de colorant en poudre (ou une goutte de colorant liquide). Laisser la pâte se dessécher une nouvelle fois quelques minutes en mélangeant.
- Chemiser un grand récipient avec du beurre et de la fécule de maïs puis verser la pâte dans ce moule.
- Après refroidissement (24h max. en été), le loukoum est pris. Retirer le récipient et émietter le loukoum en gros morceaux afin de créer comme des cailloux. Rouler chaque pierre dans un mélange moitié sucre glace, moitié fécule. Les pierres de loukoum se conservent un mois dans une boîte hermétique. Attention : ne pas mettre au réfrigérateur, le sucre fondrait.

15 cl d'eau

80 g de fécule de maïs

1 c. à s. d'arôme de rose

colorant rouge/rose

fécule de maïs

sucre glace

Variantes :

Remplacer l'eau de rose par de la fleur d'oranger ou tout autre arôme. Même chose pour le colorant : teindre les loukoums d'une autre couleur.

¹⁹ Recette adaptée de la recette suivante : <http://recetteslilouina.canalblog.com/archives/2011/08/20/21807829.html>, site consulté le 10 février 2018.

Infusion à la rose

- Couper en deux les boutons de rose dans le sens de la longueur afin qu'il se réhydratent bien lors de l'infusion.
- Mettre à l'intérieur d'une boule à thé dans un récipient.
- Faire bouillir de l'eau et la verser par-dessus.

INGRÉDIENTS

quelques boutons de rose

de l'eau bouillante

une boule à thé

Sirop à la rose

- Préparer l'extrait de rose en laissant tremper les boutons coupés en deux toute une nuit dans 30 cl d'eau.
- Le lendemain, récupérer le liquide infusé en le passant au chinois. Y ajouter le sucre et 40 cl d'eau.
- Mettre le tout dans une casserole et faire bouillir jusqu'au moment où le sirop épaissit (115 °C, même méthode que pour le sirop du loukoum).
- Écumer. Laisser refroidir.
- Ajouter l'eau de rose et une pointe de colorant. Mélanger.
- Mettre en bouteille et conserver au réfrigérateur.
- Dilution : 1 pour 10.

INGRÉDIENTS

20 boutons de rose

70 cl d'eau

700 g de sucre en poudre

2 c. à s. d'eau de rose

colorant rose

Confiture de rose

- Dans une casserole, mettre les boutons de rose, débarrassés de leurs calices verts, dans un litre d'eau. Faire bouillir 10 minutes.
- Ajoutez les sucres et maintenir à petit bouillon pendant 20 minutes (feu moyen). En fin de cuisson, ajouter l'eau de rose et le colorant puis mélanger.
- Verser aussitôt dans des pots. Les fermer et les retourner jusqu'à refroidissement pour que la confiture se conserve mieux.

INGRÉDIENTS

20 g de boutons de rose

1 litre d'eau

500 g de sucre spécial confiture

1 c. à s. de sucre vanillé

1 à 2 c. à s. d'eau de rose

colorant rose

