

ART & CUISINE

■ quand les artistes en font tout un plat

La nature morte n'est pas morte ! Elle fait même sa révolution. Et transforme, du même coup, les musées en réceptacles d'œuvres proliférantes et périssables ; et l'art, en objet accessible à tous et digérable par chacun.

Par Natacha Wolinski

La nature morte était autrefois considérée comme un genre mineur. Les pommes, les pêches et les miches de pain n'en faisaient pas un fromage : elles restaient à leur place et ne sortaient pas du cadre du tableau. Elles ne sentaient pas, ne flétrissaient pas et ne pourrissaient pas. Les visiteurs étaient juste invités à les manger des yeux, à savourer l'habileté d'un Van Dyck ou d'un Chardin capables de rivaliser avec la nature en peignant, comme Zeuxis, des raisins si vrais que les oiseaux s'y trompaient. Les choses ont changé. Les musées ont fait leur révolution et ne sont plus seulement des lieux voués à la permanence et à la conservation. Ils sont devenus des espaces de création et d'ébullition, si bien qu'il y a désormais à entendre, toucher, sentir et écouter au musée, comme dans les centres d'art et dans les galeries. Tout naturellement, on trouve aussi dans ces lieux à boire et à manger, et pas simplement à la cafétéria. Les natures mortes ne sont plus si mortes que cela. Les sanctuaires de l'art, qui étaient autrefois les lieux par excellence des chefs-d'œuvre inanimés et éternels, sont devenus les réceptacles d'œuvres proliférantes et périssables. Des laboratoires dignes de la cuisine moléculaire de Ferran Adrià, des sortes de garde-manger où les artistes entreposent avec humour leurs sculptures en chocolat (Erik Dietman), leurs *Os à moelle roudoudoux* (Thomas



1



2



3

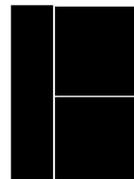
Tronel-Gauthier), leurs robes de viande (Jana Sterbak), leurs murs de carottes (Michèle Blazy) ou leurs mosaïques de charcuterie (Wim Delvoye) et leur muraille de riz (Han Myung-Ok). Quitte à déclencher parfois des sirènes d'alarme. Car ces œuvres, qui dispersent généreusement champignons et miasmes, ne sont pas sans poser quelques problèmes d'ordre hygiénique dans un monde jusque-là plutôt taillé dans le marbre.

Le quotidien accède à la pérennité

S'il faut dorénavant se résoudre à réfrigérer des réserves ou des salles d'exposition, ces œuvres mutantes ont singulièrement contribué à réchauffer l'atmosphère des musées et des centres d'art. Ce n'est sans doute pas un hasard si les créateurs contemporains utilisent la gelée, la purée de pommes de terre ou la tranche de salami comme autrefois on se servait des pigments ou de la glaise. Dans un univers où il a longtemps été interdit de toucher les œuvres exposées, recourir à ces denrées que le visiteur cuisine, malaxe, ingère,

recrache et métabolise est une bonne entrée en matière pour signifier que l'art contemporain, supposé élitiste, est un objet comestible, accessible à tous. La plasticité, la ductilité et les couleurs des aliments permettent aux artistes de disposer d'une palette infinie pour soulever des questionnements liés à la nature des œuvres et à leur statut même. Pour expliquer à un visiteur les mystères des nuances et des tons ou les ruses chromatiques des peintres, rien de tel que d'offrir, lors de performances, des breuvages couleur de menthe qui ont en fait un goût de violette, comme le fait le MAC/VAL, à Vitry-sur-Seine, qui propose, depuis plusieurs années, de prolonger les expériences visuelles par des expériences gustatives. Pour montrer que le banal et le quotidien peuvent accéder à la pérennité de l'art, il suffit d'admirer les cuillères géantes de Subodh Gupta, l'homme qui glorifie les ustensiles de cuisine. Elles sont exposées jusqu'en septembre au palais des Arts et du Festival de Dinard, dans le cadre d'une exposition intitulée *Le Festin de l'art*. Pour comprendre ►





4



5



6

1. *THE BIG SUPPER, TRILOGIE DES MODERNES* (2008), DE GÉRARD RANCINAN, QUI CARICATURE LE MONDE JUSQU'À L'ABSURDE.
2. *LOBSTER*, JEFF KOONS, 2003.
3. *BAD BIRTHDAY, SUGAR-FREE*, AURÉLIE MATHIGOT, 2006.
4. *LES OS À MOELLE ROUDOUDOUX* (2007), DE THOMAS TRONEL-GAUTHIER, ENTRE ATTRACTION ET RÉPULSION GUSTATIVES.
5. *VANITAS : ROBE DE CHAIR POUR ALBINOS ANOREXIQUE* (1987), DE JANA STERBAK, SUR LA CONDITION HUMAINE ET SES LIMITES.
6. *SPOONING*, DE SUBODH GUPTA (2009), L'HOMME QUI GLORIFIE LES USTENSILES DE CUISINE.



Caroline Champion

Philosophe et auteur d'un essai sur les relations entre art et cuisine.

The Good Life : *A l'origine, l'art et la cuisine ont en commun un statut artisanal dont ils se sont dégagés. Comment s'est opéré ce lent processus ?*

Caroline Champion : En réalité, la notion d'art culinaire est tributaire de la transformation de l'art autant que de l'évolution de la cuisine. Pour comprendre comment le cuisinier a pu devenir « artiste » dans le regard de ses contemporains, il faut d'abord interroger la conception de l'art qui a permis ce rapprochement. La figure de l'artiste émerge à la Renaissance, deux cents ans avant celle du cuisinier. Les peintres, jusque-là artisans au service d'un maître, acquièrent un nom et signent leurs œuvres. Le champ de l'art s'autonomise. Pendant ce temps, le cuisinier demeure dans l'obscurité des cuisines. Il est domestique au service d'une maison ; le maître d'hôtel prend toute la place. Le succès des livres de recettes au XVIII^e siècle offre au cuisinier un premier moyen de se faire un nom et de sortir symboliquement de sa cuisine. Mais il faudra attendre la Révolution française pour qu'apparaissent le restaurant...

et le musée ! Ces deux espaces dédiés à la réception vont faire émerger à la fois le critique d'art et le critique gastronomique. Toutefois, en cuisine, ce n'est qu'au XX^e siècle que les choses changent vraiment. Avec la nouvelle cuisine, c'est la naissance du cuisinier restaurateur, du chef d'entreprise qui signe ses plats. Au même moment, le concept d'art intègre des notions comme l'éphémère, le corps et la performance. Le matériau alimentaire peut désormais faire partie du processus de création. Une brèche s'ouvre, ainsi que pour la notion d'art culinaire.

TGL : *La bascule, c'est la présentation à l'assiette de la nouvelle cuisine ?*

C. C. : La présentation à l'assiette, qui remplace le service au plat,

est exemplaire à plusieurs niveaux.

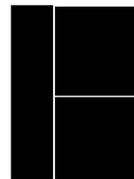
C'est d'abord un manifeste d'autonomie : le maître d'hôtel, qui jusque-là composait l'assiette, est démis de ses fonctions.

La cuisine prend le pouvoir sur la salle. Par ailleurs, d'un point de vue esthétique, l'assiette favorise la comparaison avec la peinture, alors que le plat, construit en volume, s'inspirait davantage de l'architecture. Avec la nouvelle cuisine, l'esthétique de l'assiette est ouvertement picturale. Blanche, plane, celle-ci devient une surface d'expression pour le cuisinier. On y retrouve des influences japonaises ou des projections de sauce à la Pollock.

TGL : *Comme par hasard, dans les années 70, le cuisinier devient artiste au moment où l'artiste devient cuisinier...*

C. C. : En effet, dans l'art contemporain, c'est le moment où Daniel Spoerri invente l'eat-art. Il ouvre un restaurant-galerie dans lequel il conçoit des banquets-performances et réalise des « tableaux-pièges » avec les restes. Ce type de pratique n'aurait pas été possible sans une évolution de la cuisine elle-même, de sa pratique, mais surtout de son statut. Les deux champs se rejoignent. Il y a désormais comme un engendrement réciproque entre art et cuisine, même si l'enjeu est différent. Pour l'artiste, le recours au culinaire est une façon d'élargir la réception de son travail, tandis que pour le cuisinier, l'assomption artistique va souvent de pair avec une forme de clôture. Réduction des portions, inflation du discours et du prix de l'assiette : si, dans un cas, on démocratise l'art, dans l'autre, on élitise la cuisine. ■





1. ET 2. L'EXPOSITION *VIVRE(S)* : LA PRODUCTION ALIMENTAIRE, PREMIER FACTEUR DE DESTRUCTION DE NOTRE ENVIRONNEMENT.
3. *BOB* (2013), LA BARAQUE À FRITES D'ERWIN WURM. UNE MICRO-ARCHITECTURE QUI TIEND DU RESTAURANT DE RUE ET DE L'ŒUVRE PLASTIQUE.
4. *HORTIRECYCLING – MEXICAN KITCHEN*, LUCY ET JORGE ORTA.

que l'œuvre n'est pas éternelle, qu'avec le temps elle vieillit, se craquèle et raconte une autre histoire, il faut faire l'expérience d'un tunnel tartiné d'une peinture en chocolat qui s'assèche. Cette sculpture de Michel Blazy est présentée au domaine de Chamarande, dans le cadre de l'exposition *Vivre(s)* qui réunit, pendant tout l'été, une trentaine d'artistes autour de la question de l'aliment. Pour retrouver le goût du partage et le partage du goût, il faut un banquet en attente de convives, avec nappes, assiettes rehaussées de messages, monceaux de chaises et de vaisselle : une installation présentée à La Villette par Lucy et Jorge Orta, des artistes qui, depuis les années 2000, organisent des repas pour des centaines de convives autour de ce qu'ils aiment à nommer des « tables de convergence ». Pour dégonfler la baudruche de l'art contemporain, qui vend plus cher ce qui est plus grand et plus gros, il faut faire confiance à Erwin Wurm et à sa drôle de baraque à frites installée, depuis novembre dernier,

sur une place de Lille, à l'ombre des tours d'Euralille : une micro-architecture obèse où la portion de frites, sortie du ventre même de l'œuvre d'art, ne coûte pas plus de 3 euros.

L'aliment fortifie l'art

Tous ces artistes ont eux-mêmes des prédécesseurs. Daniel Spoerri, dans les années 60, s'amusait à faire coïncider art et rebuts en collant des reliefs de repas sur des toiles. Michel Journiac, lors d'une performance mémorable intitulée *Messe pour un corps* (1969 et 1975), a donné à manger au public, sous la forme du rite de la communion, des fragments de boudins faits de son propre sang. Hier comme aujourd'hui, l'aliment a souvent servi à désacraliser l'art, mais il l'a revitalisé par ailleurs en lui communiquant ses vertus fortifiantes et nutritives. Les créateurs l'ont bien compris : tant que leurs propositions artistiques continueront de nous sustenter, notre appétit d'œuvres, en retour, ne faiblira pas. ■

La Cuisine : un nouveau centre d'art qui fait recette

La Cuisine vient d'ouvrir. Ce n'est ni un restaurant ni une boutique d'ustensiles culinaires, mais un nouveau centre d'art et de design bâti par le trio catalan RCR Arquitectes, les mêmes qui ont signé le musée Soulages de Rodez. La Cuisine porte bien son nom, car, ici, dans ce lieu flambant neuf niché dans l'enceinte d'une ancienne forteresse du XIII^e siècle, on passe la création contemporaine au mixeur de la question alimentaire, du consommable, du périssable, des protocoles de la table. On assaisonne un peu et on récolte tantôt des installations atypiques de pique-nique, tantôt une résidence de Matali Crasset ou des 5.5 Designers, tantôt une exposition sur les fous de potagers dans la région. A Nègrepelisse, en Tarn-et-Garonne, où La Cuisine existe sous forme de projets hors les murs depuis dix ans, 20% de la population locale travaille dans le domaine agricole. Ceci explique sans doute pourquoi le projet de ce centre d'art a d'emblée été de nourrir les visiteurs au sens propre comme au figuré. Histoire qu'ils ne fuient pas devant des œuvres jugées trop cryptées. Histoire même de les faire revenir. Comme dans le projet de Suzanne Husky qui a demandé aux habitants de Nègrepelisse de travailler sur la transmission culinaire en révélant les secrets de leurs recettes familiales. L'artiste franco-américaine a aussi réactivé une pratique de terre cuite locale, en produisant un service entièrement *made in* argile de Nègrepelisse. Elle signe l'exposition d'ouverture du centre. D'autres suivront. L'important, pour Stéphanie Sagot, artiste et directrice artistique du lieu, étant de continuer à panacher l'avant-garde et les fourneaux. **La Cuisine, centre d'art et de design. Esplanade du Château, Nègrepelisse (Tarn-et-Garonne). Tél. +33 (0)5 63 67 39 74. www.la-cuisine.fr**

Agenda

- *Le Festin de l'art*, palais des Arts et du Festival, Dinard (Ille-et-Vilaine). Du 7 juin au 7 septembre. **2, boulevard du Président-Wilson. Tél. +33 (0)2 99 16 30 63. www.ville-dinard.fr**
- *Vivre(s)*, domaine départemental de Chamarande (Essonne). Du 24 mai au 26 octobre. **38, rue du Commandant-Arnoux. Tél. +33 (0)1 60 82 52 01. www.chamarande.essonne.fr**
- *Lucy + Jorge Orta – Food/Water/Life*, parc de la Villette, Paris. Du 21 mai au 21 septembre. **Tél. +33 (0)1 40 03 75 75. www.villette.com**

