

MAEVA BARRIÈRE

L'ALIMENT HUMANISTE COMME CHAIR D'UNE ŒUVRE D'ART

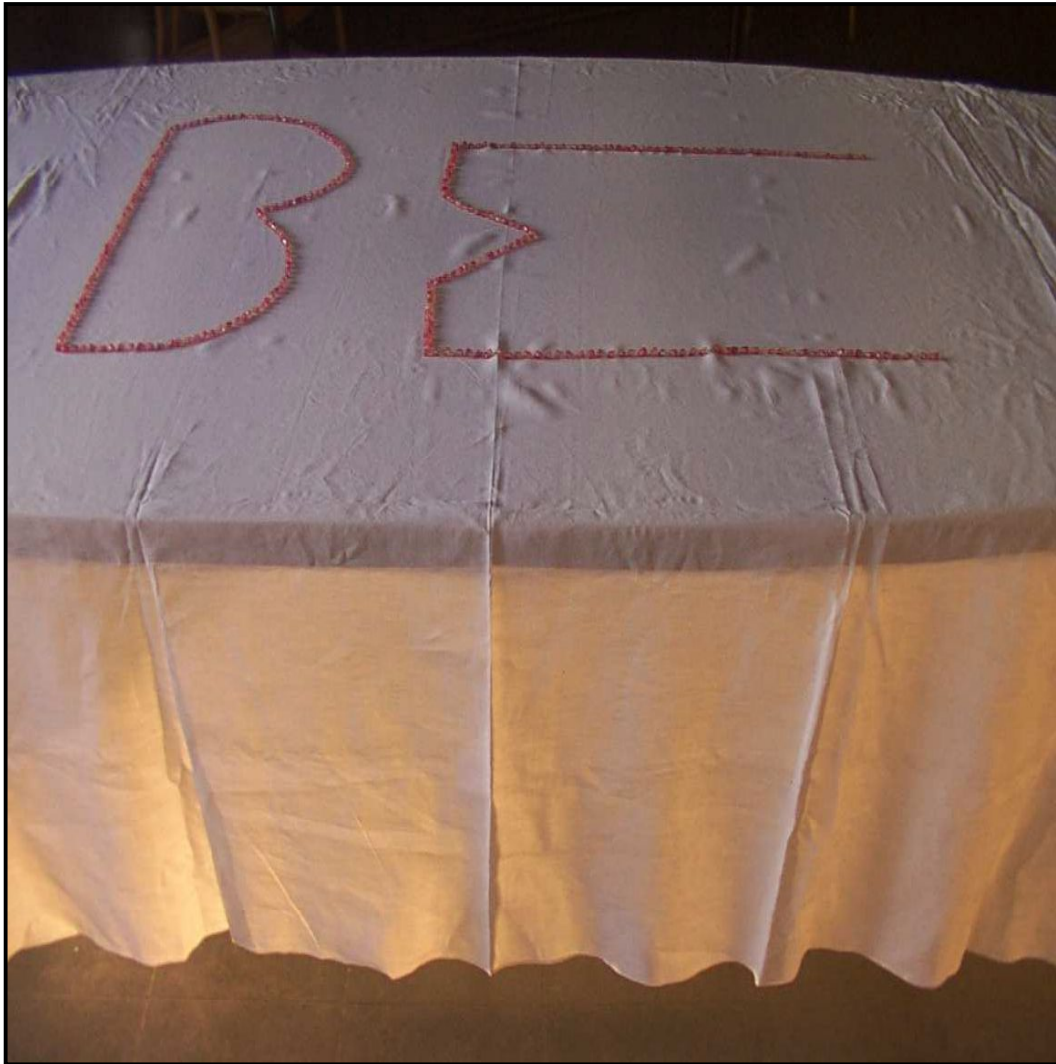
ABSTRACT (*The Humanist Food as the Flesh of a Work of Art*) As a sensitive actor of a renaissance, food operates like the poetry of a world to savor. The tenderness of the Madonna of the Pomegranate in Botticelli, love in the *boeuf mode* in Proust, the oiliness evoked by the pink colour or in Sartre's sugar experiment, the fragrance of an exotic correspondence of mist with spices in Rollinger and Ellena: how does food open the imaginary of the aesthetic flesh? In this article I will focus on contemporary art in reference to culinary performances and edible installations in order to explore the first function of food: to nourish the body. Moving from the artist's animal gluttony to the receiver's, how does the intrinsic relationship of food with the work of art take place?

KEYWORDS Art, Installation, Food, Body, Co-Creation

Ici présente, une artiste en grenade où j'imagine mon corps transit par la dégustation d'une perle: ce joyaux dessine mes entours constituant l'arabesque de mes seins, et les lignes de mes jambes. Symétriques, les formes encadrent mes initiales, "M B" creusant mon sexe dans le V du M, offert comme centre de table.

La transformation eucharistique et surréaliste opère, d'une matière corps à un espace corps: du lit à la table, au tombeau. La matière couleur de la grenade de septembre conserve la rosée tendre d'une chair enfantine. Transparente et lumineuse, couchée elle rayonne en tant qu'artiste.

Côte à côte, les corps familiers se font face avec les initiales brodées sur le drap, "S T", hommage à une grand-mère jamais rencontrée. C'est au travers des maux que les lettres saignent et pleurent des perles de grenades. "Nos" présences graphiques s'entrecroisent par le grain de la matière (Barrière 2014).



Maeva Barrière, “MB” *Une artiste en grenade*. Installation comestible,
graines de grenades attablées sur drap, Université Toulouse 2 Jean Jaurès, 2007

Empreint d'une vie courte à l'image de l'être, l'aliment s'adonne à l'art troublant nos relations inter-esthétiques entre les objets-rêves et les objets-mondes. “Nature morte”, l'aliment se fige dans un écrin où l'on conserve sa parure, ornant les guirlandes de fleurs comme les tombeaux ou bien se matérialise en chair artistique, engageant la chair de l'artiste comme comestible. Motif contemplatif, matière comestible ou garniture funèbre, l'artiste plasticien transforme l'aliment et projette la question du goût dans l'espace muséal. Entre scène de vie et scène de mort l'aliment se fait chair périssable. Le rapport est ici approfondi entre l'aliment, l'art et la mort analysant comment l'aliment privé de son goût, peut devenir par l'esthétique, nourriture artistique. La chair du fruit de la grenade devient matière plastique. Sublimée, ordonnée, corporalisée, elle est présentée à table au spectateur, sans pour autant être ingurgitée. En contradiction avec

son usage principal, l'aliment s'offre à l'art, lui ôtant son usage fonctionnel de donner vie au corps humain. L'aliment donne vie au corps de l'art dans une symbolique autre, celui de la mort où le temps se fige comme esthétique du goût. Selon les *définitions préliminaires de l'aliment*: "En latin, *aleré* signifie nourrir; l'aliment est donc ce qui nourrit, ce qui apporte à l'homme les éléments que l'usage de la vie lui a fait perdre" (Poulain 1985, 16). Pourquoi donne-t-il à l'art le goût de la mort? Précisons que "le terme "aliment" s'il est apparu assez tôt, vers 1120, ne prend son usage actuel qu'à partir du XVI^{ème} siècle, période à laquelle il se substitue au terme "viande" qui désormais ne recouvre que la chair des animaux comestibles. Dans l'ancien français, "viande" signifie "tout ce qui est propre à l'entretien de la vie", c'est-à-dire toutes les nourritures carnées ou non" (Poulain 1985, 15). Dans notre étude cette révélation des usages du mot aliment est importante pour comprendre l'origine du mot chair comme matériau et corps comestible dans les performances des années soixante propres au Body art. Viande vient de *vivere* en latin, *vivenda*: ce qui sert à la vie. Ce qui explique que notre premier livre de cuisine français, qui date du XIV^{ème} siècle, s'appelle "Le Viandier". L'allusion de la vie correspondant à la viande est un socle pour entendre l'incorporation et ses symboles, tant dans la religion chrétienne que dans l'art des Natures mortes, précédant les pratiques contemporaines. La chair de l'aliment est carnée et sacrifie son goût dans l'incarnation de l'art.

Comment l'aliment entre l'art et la mort peut-il conserver son goût?

Suspendus à la table de l'artiste argentin Victor Grippo, nous abordons notre étude par un repas conceptuel, "Analogia IV, 1972" qui sert et dessert le goût de l'aliment de la pomme de terre, de sa robe de chair crue à sa robe de cristal. Cette confrontation silencieuse interroge notre discours sur la place de l'aliment dans l'art, et plus largement dans l'Histoire de l'art, ainsi que notre rapport à l'aliment comme nourriture esthétique. En tant que chercheuse sur la thématique *Manger l'art* (Barrière 2014) et artiste plasticienne du goût, je convoque les institutions qui caressent le sens gustatif, et qui sont encore trop timides à ce sujet, bien que les croisements disciplinaires entre les arts, plastiques et culinaires, fondent les inter-identités contemporaines. A l'ère des frontières diluées, pourquoi le goût envisagé comme plasticité ne peut s'épanouir comme exercice d'une œuvre gastronomique? Exposée à la manifestation *Comer o no Comer* ("Manger ou ne pas manger"), au Centre d'art de Salamanque CASA en 2002, l'œuvre de l'artiste Grippo théâtralise à nouveaux les relations artistiques et esthétiques du goût. Le décor est planté, deux tissus s'ajustent au centre de la table. Le blanc à l'image d'une table gastronomique d'un bon vivant, supporte le volume de l'aliment à l'état brut dans une vaisselle bordée d'or. Le noir prépare la mise à mort du goût et présente l'éclat de volumes transparents. De part et d'autre, des couverts en argent invitent à goûter l'art dans la correspondance des matières. L'aliment est-il saisi entre l'art et la mort?

D'une nourriture vivante à une nourriture morte, Victor Grippo convoque l'aliment au sein de l'art, tentant de lui offrir une identité propre. Exclu du dispositif gustatif et participatif de l'œuvre en tant que spectateur, une mise à distance théorique s'impose: pourquoi la limite entre le comestible et le non comestible est un sujet encore tabou dans l'art contemporain? L'artiste intègre dans la mise en scène la variété royale du tubercule, *papa réal*, comme objet identitaire de l'homme latino-américain questionnant la relation entre le goût du luxe et le goût populaire. La critique sociale, politique et historique d'une nourriture populaire arrachée à son continent pour devenir une nourriture pour les rois d'Espagne sacralise le statut même de l'aliment. Le discours, est ici déplacé d'un tracé exotique et luxuriant, comme histoire politique à la réappropriation identitaire de l'aliment en tant qu'œuvre d'art. De l'objet social à l'objet sacré, la pomme de terre en tant qu'aliment est sacrifiée comme objet esthétique sur la table en guise d'autel. L'œil incorpore le fantasme esthétique d'une pomme de terre en verre cuisinée par l'artiste. Car il est bien question de cuisine, de transformation des matières, de cuisson même où le verre prend forme. Et là réside tout l'enjeu de la recherche, l'aliment vidé de son sens gustatif se métamorphose en art. L'art actionne donc le goût. Nous tentons de conditionner ce goût esthétique vers un goût gastronomique. La relation est plus noble, emplit de lumière et plus légère à l'image d'une nourriture conceptuelle. A travers la transparence de la matière, on projette l'érotisme de sa chair. Chair comestible ou chair désirable, Victor Grippo nous offre le goût de l'art, où le comestible est abstrait de tout réel. Pour réaliser ce liant du non comestible rangé dans la catégorie artistique au comestible, faut-il employer les exercices de Dali, à savoir "actionner l'objet pour pouvoir le manger" (Guigon 2005, 81)? Dali évoque l'objet non alimentaire mais envisage la relation surréelle de l'esthétique comme relation comestible à l'objet. D'un point de vue plastique et conceptuel Francisco Javier San Martin, explique que Dali "se situe frontalement contre la gastronomie, il n'y a pas de science de l'alimentation dans son œuvre, ni de diététique, seule existe la morale empirique du dévoreur" (San Martin 2002, 117). Nous prolongeons cette pensée dans la démarche théorique et pratique d'activer le goût de l'art de l'aliment. Représenté ou installé comme objet artistique ou matière esthétisée, l'aliment répertorié dans le genre des Natures mortes comme objet inanimé, va donc s'animer et reprendre sa place d'aliment comestible dans l'Histoire de l'art. L'aliment est mort, Vive le goût!

Du cuit au bouilli, les techniques de cuisson, saisissent l'offrande comme œuvre gastronomique. Le goût est un présent qui nourrit les hommes et les Dieux. En tant que *mageiros*, boucher-cuisinier-sacrificateur, l'artiste Michel Journiac s'incarne gustativement dans les années soixante, offrant le plaisir d'une chair comestible dans le processus d'une œuvre d'art. La performance de Journiac est ciblée dans cette étude dans le geste de l'artiste-boucher-cuisinier et sacrificateur et dans l'incorporation d'une chair plastique. En guise d'hostie, l'œuvre du corps réside en chacun des participants. Est-ce que Journiac réalise ce que Nicolas Bourriaud définit comme esthétique

relationnelle? L'artiste annonce le concept du corps social, en libérant son corps, dans la relation à l'autre. De son espace plastique il intègre l'espace de l'autre. La performance reste visible sous forme de traces, nourrissant encore l'imaginaire du public. "L'offrande est pensée et pratiquée comme une manière de manger ensemble" (San Martin 2002, 21). Nous pouvons ouvrir le débat: est-ce que le spectateur dégustateur est un mangeur d'artiste?

Interrogeant une ethno-poésie des corps, engendrée dans les pratiques des années soixante, "Je" positionne mon corps plastique en tant qu'artiste en grenade comme corps comestible dans la pratique de l'installation "MB". Transposer Mon corps en lignes comestibles, point par point, graine après graine fait partie d'un transfert plastique que l'on peut qualifier d'eucharistique. Je définis ainsi le contour imaginaire de mon corps comestible pour offrir au spectateur la contemplation de mon plaisir gustatif. Ce processus est enclenché par la matière de la grenade lorsque je plonge mes mains dans ce fruit, symbole de mon corps jouissant d'une esthétique gastronomique. Le corps-fruit est déconstruit graine après graine, pour ensuite être reconstruit perle après perle enfermant les gouttes de mon sang dans une parure en grenade. Les gestes plastiques évoquant l'objet du chapelet, orientent sa forme dans le cérémoniel de la construction. Du haut vers le bas, de la gorge au sexe, j'inscris le plan de mon corps à échelle humaine sur un lit blanc; image florissante et poétique du passage du goût esthétique à l'intérieur de mon corps. De la droite vers la gauche, la grenade devient motif répété dans un silence profond d'une symétrie orchestrée. Au côté de Michel Journiac, la cuisine d'un corps est dite dans un dialogue opérationnel des champs artistiques. Le corps "s'ex-pose" (San Martin 2002, 134) sur le principe eucharistique, pointant avant tout un espace de relations où s'organise la notion de partage et de sacrifice plastique. La matière du "Je" est mise en place, dans un contexte architectural, dans un espace donné, mais aussi dans un jargon gastronomique, sur l'ordre plastique de l'artiste.

Recette de boudin au sang humain 1969 (50x80cm): "Prendre 90 cm³ de sang humain liquide (contenu de 3 seringues grand modèle), 90 g de gras animal, 90 g d'oignons crus, un boyau salé ramolli à l'eau froide puis épongé, 8 g de sel, 5 g de "quatre-épices", 2 g d'aromate 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 5 à 6 mns 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 7 à 8 mns, 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 mnt), ajouter les différents ingrédients. Nouer le boyau à un bout, introduire l'entonnoir à 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 tronçon et le faire griller". (Journiac 2004, 98)

Le sacrifice d'un corps cuisiné est mis en scène par Michel Journiac, dans sa performance "Messe pour un corps" en 1969 à la galerie Daniel Templon à Paris. De la carnation à l'incarnation gastronomique, l'artiste offre son corps au spectateur cannibale. Nous ne sommes pas dans l'imaginaire mais bien dans l'acte réel d'une performance eucharistique. Il cuisine son sang sous forme de boudin, afin de créer l'union de la matière, sa propre chair plastique. Il met en scène son corps dans l'espace de la galerie en tant qu'officiant de la cérémonie et célèbre son propre corps. Journiac explique qu'il y a une mutation des espaces plastiques, de l'espace sacré à l'espace profane: "je crois que l'apparition du corps avec l'art corporel, si on revient cinq siècles avant J. C., en disant que la notion d'art est venue aussi par rapport au corps [...] il y a une remise en question totale des notions esthétiques" (Journiac 2004, 191). Cela implique une remise en question de l'ancrage plastique dans le rôle d'une chair-performance. La pratique d'une chair ritualisée et gastronomique est analysée par Marcel Detienne dans la Grèce Antique offerte aux divinités sous la forme de sacrifice animal. Il parle de "cuisine sacrificielle" (Detienne et Vernant 1979, 19), ce qui explique le geste de Journiac, dans l'idée folle de cuire, d'assaisonner, de découper son propre corps:

Les viscères sont rôties à la broche, dans la première phase du sacrifice, et mangées sur place à proximité de l'autel par le cercle étroit de ceux qui participent pleinement au sacrifice, tandis que les quartiers de viande, mis à bouillir dans le chaudron, sont destinés soit à un banquet plus large, soit à des distributions parfois lointaines. Quant aux entrailles, accommodées en saucisses ou en boudins, elles sont reléguées en lisière du repas sacrificiel. La règle du bouilli qui suit le rôti est si contraignante qu'en l'inversant, le récit orphique de Dionysos (bouilli puis rôti) entreprend de contester une histoire culturelle, ailleurs explicite et convaincue que l'humanité, engagée sur la voie du "mal au mieux", a nécessairement goûté aux grillades avant d'apprendre l'art des plats mijotés. (20)

Si l'art est la vie pour la naissance du Eat art, courant artistique initié par Daniel Spoerri, dans l'esprit d'incorporer l'œuvre, certains rituels plastiques précurseurs des Natures mortes inscrivent l'aliment comme motif de l'offrande. Dans l'antiquité romaine, la salle à manger partage le monde des vivants avec celui des morts. La nourriture est le passage matériel entre les vivants et l'au-delà. Jean Noël Robert explique que "Les morts sont sous la table, par terre" (Robert 2005, 124). Il était donc coutume de jeter à terre les détritiques et de les laisser périr avec interdiction de les ramasser. La décadence des chairs comestibles et des plaisirs orgiaques de la nourriture chez les romains est visible sur la fresque murale en mosaïque¹. Les plaisirs partagés tournent autour de la table. "Lieu sacré [...] son rôle est celui de porter les aliments, et en cela les anciens les assimilaient à la terre féconde: c'est elle qui alimente. La salle à

¹ Détail de la mosaïque, Asarotos Oikos, Sol non balayé, Heraklite inspiré de Sôsos de Pergame, II^e siècle, Musée Gregoriano Profano, Musées du Vatican, Rome.

manger prend une allure cosmique. La table est le centre de la salle à manger, comme la terre est le centre de l'univers" (122). On raconte que Néron imagine la salle à manger de la Maison dorée, comme axe principal, à "l'image de l'univers: ronde elle tourne continuellement, jour et nuit, pour imiter le mouvement du monde, le plafond est fait de tablettes d'ivoire mobile, laissant échapper des parfums, et des fleurs du ciel" (*ibidem*). Trimalcion célèbre cuisinier du Satyricon, offre les constellations du ciel à ses convives: "on apporte un demi globe céleste portant les signes du Zodiaque: sous le capricorne un homard, sous le lion des figes d'Afrique, sous les gémeaux, une paires de testicules" (Blond 1961, 117), ce qui rappelle les jeux gastronomiques de Grymod de La Reynière au XIX^{ème}, ceux de Spoerri au XX^{ème} ou encore aujourd'hui ceux de Ferran Adria qui embrasse le monde comme créativité. Revenons sur ce ciel comestible, sur ces âmes qui se nourrissent au sein de la mosaïque. Le fragment de l'image renvoie à une constellation multiple de par le support, renforcé par les motifs alimentaires. L'accumulation des petits carrés de la mosaïque peut être interprétée comme démesure plastique vis-à-vis du matériau. Le passage du support multiple au sujet de la décadence invite le spectateur à se positionner vis-à-vis de sa gourmandise.

S'agit-il d'une gourmandise plastique véhiculée par la démesure de la matière, ou bien une gourmandise soulevée par le sujet de l'œuvre? Le support densifie la matière et comme prédécoupée à l'aide d'un couteau, elle suppose une satisfaction gastronomique dans l'esthétique absorbée. Au-delà de cette répétition du médium, le sujet questionne la limite de l'incorporation du regardant comme mangeur et comme être civilisé. L'équilibre de la composition raisonne le spectateur, et dessine une limite réelle comme dans l'œuvre de Victor Grippo. Centrale chez l'artiste contemporain interrogeant l'art comme passage esthétique du goût au comestible, la limite est ici frontale vis-à-vis de l'appréhension morale du comestible chez le spectateur. D'un comportement moralisateur de la vie de l'être humain dans l'Antiquité, Victor Grippo recentre la morale au sein de l'art et plus largement sur les comportements politiques d'une société. Ce qui indirectement interroge le spectateur vis à vis de ces faits et gestes, face à une œuvre d'art, face à l'alimentation et son rôle dans la société. Comme chez Grippo, deux forces se font face, le monde des vivants aux tons clairs, organisé en demi-cercle, et le monde des morts, celui des restes distribués sur ce noir. Il y a un contraste fort entre l'organisation spatiale qui dresse les corps indisciplinés en forme de bouche ouverte, et les ossements d'un festin orgiaque implantés tels des motifs éclatés dans un estomac. Les mangeurs de couleur rose chair traités en lignes courbes se fondent dans la masse et la rondeur du mobilier. Enchevêtrés dans les draps couleur amande et leurs toges blanches en guise de nappe, ils ressemblent de plus en plus à leur dernier repas, gonflés, gavés comme de la volaille. Ivres de tant de plaisir, le message moral offre aux morts une nourriture de restes. Alors que la sagesse alimentaire promet au bon citoyen un banquet éternel en guise de mort. On peut y voir ici dans "La chambre non balayée" une mort au menu maigre, moins charnue et disciplinée. Chaque ossement animal fait de coquille, de palme, d'arrête, de patte à son emplacement propre, au lieu d'être entassés,

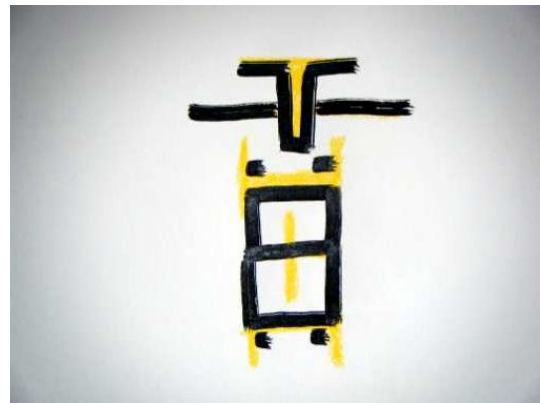
superposés. La nourriture rongée est traitée comme motif ornemental, mais aussi comme motif imaginaire du corps humain, telles des formes d'oreilles, de phalanges, de colonnes vertébrales. A caractère sacré et magique, l'aliment à travers son image de chair offre la puissance éternelle entre la vie et la mort. Inscrit sur une mosaïque au sol, le graphisme nourricier fige le temps et le relief de l'offrande.

Dans ma pratique plastique de l'installation comestible, cette vue de haut sur les aliments engendre une distance avec le mangeur qui place la nourriture dans un rituel artistique. L'esthétique des restes offerts aux défunts, se réalisent ici en tant que points comestibles. D'une proposition plastique, j'engage une participation gastronomique. Le choix disparate de l'aliment agencé au sol, offre un ordre esthétique qui organise une gourmandise de l'œil. Telle une palette comestible, l'œil enjambe les formes, les couleurs, les textures, activant un déplacement imaginaire du corps.

Le corps alimentaire prend forme. L'idée est d'amener le spectateur à segmenter son propre corps et goûter l'image de sa propre mort. "Le goût de la mort" naît de l'envie d'amener l'aliment ainsi que le spectateur au plus profond de la terre. Exécuté pour le lancement du Festival d'art contemporain Afiac, *Spectaculaire Aléatoire*, le choix de l'espace de l'installation se porte sur l'extérieur. La première idée portée par le commissaire d'exposition Patrick Tarres est de donner une ampleur vertigineuse à mon travail. La proposition est de creuser la distance esthétique, entre le spectateur et l'aliment, pour offrir une relation sacrée du comestible à caractère monumental. Nous partons donc sur la possibilité de vider la piscine du site de Fiac, pour plonger le regard du mangeur. Je débute le cheminement du dessin à l'espace ayant en tête le mot d'ordre de la manifestation: "le champ de la spectacularisation s'étend au-delà de toute éthique, posant ainsi la question esthétique qui sépare le spectaculaire du sublime, au sens de pouvoir et effectivité de l'œuvre d'art" (Afiac 2013). Comment réaliser "l'aléatoire" comme processus spectaculaire de l'esthétique? "L'aléatoire" s'exerce dans le geste. Dans la construction au sein même du geste du croquis. Dans la gourmandise des couleurs, des lignes, des points comme projection d'un dispositif plastique à ingérer, afin de saisir le geste et le mouvement du spectateur dans sa réception.



Maeva Barrière, Détail installation comestible *Le goût de la mort*, pain rouge, pain noir, grenade en gelée



Maeva Barrière, Croquis Installation comestible sur papier, *Le goût de la mort*,
encres noire, rouge et rose, feutre, crayon, 2013

Le spectateur comme regardeur ou mangeur est mis en situation dans les croquis, afin d'ajuster sa relation à l'œuvre. Certains sont debout et analysent l'ensemble de l'installation, remettant en cause leurs sens pris au piège par le spectaculaire de l'esthétique.



Maeva Barrière, Croquis *Le goût de la mort*, encre de Chine, craie aquarelle

D'autres, accroupis, sont attirés par une ligne, un point qui éveillent le sens de leur curiosité, et activent l'aléatoire d'une confrontation à l'œuvre dans l'acceptation de sa disparition. Nous ne sommes pas dans la destruction, mais bien dans l'acceptation de recevoir l'offrande gastronomique du goût de l'art comme ingestion de la mort. Le goût de la mort n'est pas un jeu morbide mais bien une possibilité d'accepter la mort comme long processus des plaisirs de la vie. Les espaces gourmands dessinés sont



Maeva Barrière, Croquis *Le goût de la mort*,
encre de Chine, craie aquarelle

de véritables totems plastiques et comestibles. Ils évoquent le graphisme primitif mexicain dans les formes géométriques des frises ornementales ainsi que l'architecture des pyramides dans la rigueur symétrique. L'influence du Mexique est cruciale dans ma démarche car elle inscrit le comestible dans le rituel de la Fête des morts où l'on partage le repas à même la surface de la tombe. L'installation comestible du Goût de la mort, confronte les rituels de différentes cultures, vis-à-vis des symboliques et des croyances de chacun. Je décide ainsi d'opter pour un support naturel et de creuser à même la terre. Du tombeau à la pyramide, au bain romain, un rectangle de 8 mètres sur 3 mètres aspire le paysage dans ses profondeurs. L'aliment sera déposé sur un sel de lumière au sein de la terre nourricière. Le sel en tant que matériau est sélectionné pour sa symbolique. Il conserve les aliments entre la vie et la mort. Dans l'idée de préserver sa fraîcheur alimentaire mais aussi dans l'idée de conserver l'œuvre éphémère comme goût de la mort. Le sel est aussi néfaste pour la vie de la terre. Le sucre normalement utilisé dans mon travail pour son grain affiné est éliminé d'emblée à cause des insectes. L'animal ici est humain, tel un être volant ou rampant, il adapte son comportement en tant que mangeur d'une œuvre d'art.



Maeva Barrière, Spectateurs aux abords de l'installation comestible *Le goût de la mort*,
AFIAC, Fiac, juin 2013

Enterrer le goût, évoque la pratique de Daniel Spoerri, membre actif du Nouveau réalisme et initiateur du Eat art dans les années 60. Est-ce que l'on est obligé de tuer le goût, de l'enterrer, ou de le sacrifier pour faire perdurer l'aliment dans le temps de l'art? Spoerri fixe le goût comme temps de partage du repas à travers sa démarche des "Tableaux-pièges". La table comme scène de l'objet devient trace du rituel comestible. Il fixe tous les éléments; assiettes, verres, fourchettes qui prennent forme dans le geste aléatoire du mangeur. Accrochée au mur, la table est inscrite comme tableau et se réalise comme limite extrême de la Nature morte. Dans l'idée de pénétrer la vie, le quotidien, Spoerri installe une relation entre l'aliment, l'objet et l'humain influencé par les ready-mades de Duchamp. Elisabeth Hartung explique qu'il s'agit "d'une extension du champ de l'Histoire de l'art certes matéro-esthétique, mais surtout d'un élargissement thématique riche de conséquences: le 'périssable'" (Hartung 2002, 21). Chez Spoerri ou dans notre pratique des installations comestibles, l'aliment est offert au goût, et non dans l'esthétique d'une décomposition du goût. Qualifié de "conservateur du hasard" (*ibidem*), Spoerri sublime l'aléatoire des contenants et conserve le plaisir de la table comme partage gustatif. La vie de l'aliment, comme la vie de l'objet intrigue l'artiste jusqu'à suspendre et fixer leurs mouvements. Il amène sa pratique des "Tableaux-pièges" exécutée tout le long de sa vie jusqu'à "L'enterrement du Tableau-piège" en 1983 sur le site de Jouy-en-Josas de la Fondation Cartier. La cérémonie du repas champêtre se termine en "déjeuner sous l'herbe" (Spoerri 1983) en référence au

“Déjeuner sur l’herbe” de Manet. Pendant que le menu imaginé par Spoerri s’exécute sous forme de tripes de fraise de veau, mamelles de vache fumées, oreilles, pieds de cochon, salades d’herbes..., une tranchée de quarante mètres de long se creuse. La fin du repas est ensevelie afin de donner une autre dimension à sa démarche. Le goût se conserve alors comme rituel du plaisir d’une petite mort. L’idée est d’enfouir son processus artistique afin de le déterrer 27 ans après. Il envisagea donc en 2010 une quête archéologique des restes du goût de l’art comme trace scientifique et historique du Eat art.

A l’ère des frontières diluées, pourquoi le goût envisagé comme plasticité ne peut s’épanouir comme exercice d’une œuvre gastronomique? La plasticité du comestible comme entité de l’œuvre est engagée au début du XX^{ème} siècle par Marinetti qui déclenche le mouvement de *La Cuisine Futuriste*. Aux abords de la Nouvelle cuisine, ces expériences avant-gardistes restent des exercices plastiques activant la matière qui renoncent à l’emprise esthétique du goût. La recherche futuriste reste donc dans l’oubli, entre la cuisine et les arts. Il faut attendre les années soixante, l’action du *Eat Art* de Daniel Spoerri pour tenter l’expérience littérale de manger l’art au sein du musée. La confrontation des sens est une première. Le goût est désormais un sens possible de partage, analysé par Nicolas Bourriaud comme “élaboration collective du sens” (Bourriaud 2001, 15). On assiste donc à une nouvelle forme de l’esthétique qui socialise le goût. L’espace-musée ouvre le sens et cible la question théorique du sens de l’esthétique comme pratique interactive du dispositif artistique. Dans la lignée des Nouveaux réalistes, Spoerri axe l’idée Néo-avant gardiste “d’une redéfinition des modalités sociales et esthétiques de la perception occidentale du temps” (Novero 2002, 51). Spoerri acte le goût comme sens gustatif inscrit dans le temps du repas. Chef du processus artistique, il définit les rôles de ce temps qu’il découpe de la création collective à la fin de celle-ci comme fin du repas. Il se désigne chef cuisinier, les critiques d’art assurent le service, les spectateurs invités se réalisent en tant que convives et constructeurs du procédé aléatoire de ses Tableaux-pièges. L’espace-musée est le contenant de la démarche exécutive, un espace de partage où le goût se forme dans l’interstice relationnel de l’œuvre. Intégrer le processus artistique comme forme de l’œuvre est une manière pour Spoerri de faire l’expérience d’une nouvelle temporalité. Cécilia Novero explique que “le monde gastronomique de Spoerri peut être interprété vers une archéologie du présent et du futur” (52). Le goût évolue vers un art dit comestible, le statut de l’aliment de la matière alimentaire au matériau plastique d’une performance événementielle marque le temps de l’absorption vers la vue d’un art consommé: les reliefs des repas résident via la présence des objets. Cécilia Novero souligne que “si la réception parfaite réside dans une consommation totale, c’est toute l’aura sacrée et l’intelligibilité de l’œuvre d’art qui s’évanouissent” (40).

Intégrer l’aliment dans un rituel plastique fait référence à la démarche de Joseph Beuys, attaché à la nourriture comme matière brute et symbolique, de la graisse, du

miel. Proche de Beuys dans la présence sacrée du sacrifice alimentaire, l'envie ici est de combiner les matières et les symboles, les mots et les images pour ouvrir vers la sensation d'une liberté gastronomique offerte à l'autre. L'aliment cuisiné garde l'aura de ses symboles renouvelés. La cuisine est vécue comme une renaissance de la matière, dans l'alliance des saveurs socialisées. Notre démarche plastique acte le processus du comestible vers un processus gastronomique ancré dans le moment présent de la dégustation. Manger l'art invite le spectateur à basculer l'ordre des choses. Le goût se réalise en tant qu'expérience artistique. L'aliment fait donc parti d'un rituel participatif agencé par l'artiste. On est amené à se demander pourquoi axer l'aliment au-delà d'un rituel comestible, vers un intérêt gastronomique? Dans son *Journal gastronomique*, Spoerri exprime l'intérêt qu'il porte à la gastronomie dans son processus plastique:

Au début, j'ai eu besoin de comprendre comment le désordre sur la table se formait_ il me fallait donc aller dans la cuisine, je voulais savoir comment on cuisine, ce qu'il faut pour cela... j'ai alors remarqué que ce moment "piégé" ne représentait qu'une fraction de seconde dans le déroulement d'un cycle complet, celui de la vie et de la mort, de la putréfaction et de la résurrection. Telle est l'ampleur du thème du Eat art. En font partie tant la décomposition que l'acte de création de ce qui est en cours de constitution. Et je pense que donner la vie sous forme d'une œuvre d'art est une occupation très agréable. (Spoerri 1998, 58)

La gastronomie pour Spoerri se révèle à table. Interpellé par l'utilisation hasardeuse des objets, il se projette comme faiseur de trouble, en cuisine. Maître du désordre, il actionne le goût des spectateurs figeant leurs gestes de consommateurs. Il travestit ses menus pièges afin de semer la panique usuelle des ustensiles. De l'aliment à l'objet, le musée réinvestit son rôle dans la monstration d'une Nature reposée. Simplement ici le spectateur fait partie intégralement du procédé, activant la Nature de l'artiste. Sur le site du Proud Archivist à Londres, le feuillage s'exhibe et ouvre ses parfums dans l'installation *CroquisMe ExoticMe*. L'architecture de la galerie se compose d'un bandeau lumineux où les couleurs se réchauffent. Invitée par un parfumeur Nadjib Achaibou du Laboratoire The Crossmodalism, j'engage la couleur comme gourmandise d'un voyage sensible:

Entre l'orange et le rose, je commande côté cuisine, en tant qu'artiste plasticienne du goût, trois bouquets de menthe. La couleur murale quasi enveloppante, oriente la sensation olfactive. L'envie est d'offrir au public un moment suspendu, autre que son quotidien londonien. La menthe est l'ingrédient phare de l'installation, associée à la sauce à la menthe, sucrée et acide qui accompagne dans les règles de l'art, le gigot à l'anglaise. Le vert bouquet défait, je sélectionne les branches, les classe, tout en organisant des motifs en duo. Enivrée par la verdure, je construis en symétrie un utérus de menthe. Il s'agit d'une symétrie double, celle qui est visible où les feuilles de menthe se répondent de part et d'autre, ainsi que la correspondance imaginaire de créer en miroir, dans le corps à corps, un utérus exotique. Le motif apparaît volant dans la couleur. Je fixe délicatement les branches, courbant la forme, créant des arabesques. Le mur de la galerie devient sauvage, où l'ornement apparaît dentelé. Le vert se transforme en noir profond gardant les propriétés olfactives. Tel un herbier corporel, j'enracine dans la galerie mon corps imaginaire. J'engage ainsi le rituel

d'une re-texturation plastique du "Moi exotique". La notion de plasticité est ici entendue comme prolongement du corps, comme matière exotique naissante de ce même corps. L'utérus de menthe devient oiseau utérus, du Je au multiple répété tel le motif d'une tapisserie. Entre, s'installe une ponctuation de feuilles solitaires orientées vers le haut telles des plumes sacrées. Le corps est donc remplacé symboliquement par l'herbe sauvage, offerte telle une parure de parfum aux spectateurs. Le cérémoniel de l'offrande se métamorphose en parade déclenchant la sensibilité des premiers émois. (Barrière 2016)



Maeva Barrière, *CroquisMe ExoticMe*, installation comestible,
The Proud Archivist Londres, 2016

Sur un fond sonore d'oiseaux qui se réveillent dans la chaleur de la jungle, le spectateur danse avec grâce tel un flamand rose traversant le motif comestible: plumes de menthe sur mur lumineux, bouquets d'oiseaux-utérus, au sol morceaux de tissus paillettes violet/corail, seins de coco-mûre, champignons noirs et guirlandes de groseilles, fleurs séchées de taro (aussi appelées songe), œufs mollets encore chauds dans sa feuille de chou violette et crue, Yorkshire pudding avec menthe et kumquat, diamants de sucre et graines de grenade. (*Ibidem*)

Quel est ce corps sauvage qui embaume l'espace? Réveille-t-il le sens animal du spectateur?

De l'aliment à l'homme, de l'homme à l'aliment, comment l'aliment devient humaniste? Revenons un instant sur la gourmandise d'une co-création, de quoi l'artiste se nourrit-il? et comment la création se nourrit-elle? Parfum d'une correspondance

exotique, de la Brume aux épices, engageons les prémices d'une collaboration entre un chef gastronome, Olivier Rollinger et un parfumeur Jean-Claude Ellena. Créateur de parfums chez Hermès, Ellena va à la rencontre de Rollinger, en Bretagne, où il découvre à travers la cuisine un paysage de sensations afin de construire "Epice Marine". Sous la forme d'un journal, je vais prendre le temps de lire la correspondance, naissance d'un désir poétique.

Octobre 2011,

Ellena découvre le restaurant à Cancale, "Vieux parquet, pavage fatigué, grand escalier en bois ciré, lieux habité, [...] le château de Richeux domine la baie du Mont Saint-Michel. Le ciel se fond dans la mer, et la mer dans le sable mouillé, dans un dégradé de bleus, passant par le mauve, le gris et l'ocre: une aquarelle de Turner". Ellena retranscrit les sensations de l'espace poétique, utilisant les parfums épicés de la cuisine de Rollinger. "Je sens le poivre long, les graines de paradis, des notes d'agrumes, d'encens d'ambre gris avec un aspect marin". [...] Il ajoute, "Je pense utiliser également ton cumin torréfié que j'aime particulièrement il donne un côté Humain, Chair-Peau, il a un côté sensuel. Je pense accorder ces épices à une forte dose de bergamote pour le côté vivifiant, appel d'air, souffle où j'ajouterais une molécule de synthèse d'odeurs d'algues, d'eau océane, pas "mer" pour évoquer le Bretagne, la mer est sucrée. Celle-ci est verte, vive, incisive, salée".

En réponse_ Mars 2011,

Le chef Rollinger, "Il manque d'odeur de brume, qu'il décrit de façon alimentaire, une odeur d'avoine, ou de sarrasin bouilli, mais aussi de lait d'amande et de fleurs d'aubépines. Ellena ouvre sur un soupçon de Whisky, sur un côté terreux, le Bowmore, et le Bruichladdich. Il explique à Rollinger, "Essaye sur ta peau, c'est un whisky qui est plein d'images, et puis si tu peux, j'aimerais retrouver les galets mouillés et l'odeur de Hoya, ces hausses orchidées des régions tropicales. [...] Je remplace la cannelle par le piment de Jamaïque comme si de façon métaphorique à la place d'un rouge carmin, je jouais sur un jaune". (Ellena 2015, 143)

La couleur s'ouvre ainsi en bouche, les parfums dessinent les paysages de l'imaginaire. La chair de l'entre, de l'artiste à l'aliment, de l'aliment à l'œuvre crée des correspondances inter-esthétiques. Peut-on avancer le contour d'une esthétique gourmande, où la gourmandise de l'artiste prend naissance dès la conception de l'œuvre. La matière plastique d'une chair comestible s'offre à l'autre, le spectateur, mais aussi dans l'ancrage des pratiques artistiques collaboratives. L'homme se nourrit des objets-rêves qu'il ouvre comme terrain plastique. Cette étude engage la réflexion d'un lexique alimentaire dans les pratiques artistiques contemporaines: "Alimenta: Chair d'une identité plastique dans les pratiques contemporaines de la performance à l'installation comestible".

BIBLIOGRAFIA

AFIAC. 2013. *Spectaculaire Aléatoire*. Festival d'art contemporain. Fiac, Tarn.

- BARRIÈRE, M. 2014. "Mots plastiques: Carnet d'artiste, Donner chair à l'espace plastique." In *Manger l'art: art comestible et gastronomie esthétique*, Document de thèse en arts plastiques. Toulouse: Presses universitaires Jean Jaurès.
- BONNEFOY, F. (Éd.) 2002. *Restaurant Spoerri: maison fondée en 1963: 1, Place de la Concorde, Paris 75008*. Paris: Musée du jeu de Paume.
- BLOND, G. 1961. *Cinq mille ans à table*. Paris: Club des Amis du Livre.
- BOURRIAUD N. 2001. *Esthétique relationnelle*. Dijon: Les presses du réel.
- DETIENNE, M. et J.-P. VERNANT. 1979. *La cuisine du sacrifice en pays grec*. Paris: Gallimard.
- ELLENA, J. C. 2015. "Le parfum, un acte poétique". In *L'Art olfactif contemporain*. Ouvrage collectif, dir. C. Jaquet. Paris: Classiques Garnier.
- GUIGON, E. 2005. *L'objet surréaliste*, Paris: Éditions Jean-Michel Place.
- HARTUNG, E. 2002. "Daniel Spoerri presents Eat-Art': la communication au cœur de l'œuvre de Spoerri." In *Restaurant Spoerri: maison fondée en 1963: 1, Place de la Concorde, Paris 75008*. Édité par F. Bonnefoy, 21-23 Paris: Musée du jeu de Paume.
- JOURNIAC, M. 2004. *Exposition personnelle au Musée d'Art moderne et contemporain de Strasbourg du 19 février au 9 mai 2004*, dir. V. Labaume. Strasbourg: Musées de Strasbourg.
- NOVERO, C. 2002. "Daniel Spoerri et l'invention de la tradition' dans le *Journal gastronomique*." In *Restaurant Spoerri: maison fondée en 1963: 1, Place de la Concorde, Paris 75008*. Édité par F. Bonnefoy, 51-57 Paris: Musée du jeu de Paume.
- PEARL, L. 2001. *Corps sexe et art*. Paris: L'Harmattan.
- POULAIN, J. P. 1985. *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de tables*. Thèse, Université Paris VII.
- ROBERT, J.-N. 2005. *Les plaisirs à Rome*. Paris: Les Belles Lettres.
- SAN MARTIN F. J. 2002. "Gloria entre los dientes, angustia entre las piernas". In *Comer o no comer o las relaciones con la comida en el siglo XX, Manger ou ne pas manger: ou les relations Art/nourriture au XX^e siècle*, dirigido por D. Corbeira, 117-126. Salamanca: CASA.
- SPOERRI, D. 1983. Cérémonie de *L'enterrement du Tableau-piège*. 120 convives partagent le rituel du repas et sa mise en terre après dégustation. Jouy-en-Josas.
- . 1998. *Journal gastronomique, Janvier 1989*. Genève: Edition Métropolis.