



HAL
open science

Art, cuisine et dépendances mutuelles

Jean-Jacques Boutaud

► **To cite this version:**

| Jean-Jacques Boutaud. Art, cuisine et dépendances mutuelles. 2014, pp.16-23. halshs-01139522

HAL Id: halshs-01139522

<https://shs.hal.science/halshs-01139522>

Submitted on 6 Apr 2015

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.

BOUTAUD, J-J, 2014, Art, cuisine et dépendances mutuelles, in L'art fait ventre, Paris, Snoeck Editions, collection Design, ISBN-13: 978-9461611482, 16-23

ART, CUISINE et DEPENDANCES MUTUELLES

Jean-Jacques Boutaud

Professeur des Universités (Dijon), sémiologue de l'alimentation

L'homme du paléolithique donne déjà raison à Lévi-Strauss. S'il pense sa nourriture, il ne pense pas moins à peindre ce qu'il chasse et mange. Pinceau en main, l'homme n'aura de cesse de reproduire les aliments, pour voir dans fruits et bestiaires, non simples pelures et pelages, mais vie, âme, mystère. L'art et la nourriture ont toujours marié leurs couleurs et leurs saveurs expressives. La nature morte fera recette pendant des siècles, avant que les courants artistiques ne s'emparent de la modernité alimentaire. Une exposition devenue permanente avec les médias qui cultivent notre disposition esthétique à l'égard du fait culinaire, de l'acte alimentaire. D'art gourmand en *artification* du culinaire, la mise en signes et en scène des aliments est portée en permanence par le geste créatif. Le tableau s'ouvre sur toutes les dimensions figuratives du culinaire : aliments, tables, repas, espaces, figures incarnées, médiatisées, éditions, expositions, etc.

1. Le goût, entre deux arts

La langue joue avec le goût et avec le sens à donner au terme. Le goût comme sensibilité, jugement esthétique, d'une part, et d'autre part, le goût en propre, dirons-nous, comme sensation gustative et saveur identifiable.

La question est de savoir si l'on peut prendre l'art par les deux goûts. Que l'art compose avec l'appréciation esthétique, cela se conçoit aisément. L'œuvre

possède des propriétés formelles ouvertes au jugement du goût dans le monde des arts, reconnus comme tels par de nobles et doctes académies. Mais que la saveur et la sensation du goût alimentaire entrent dans ce monde, constituent un art à part entière, voilà une autre histoire : cela semble plus délicat à admettre, à moins de se laisser aller aux généralisations.

D'ailleurs ne parlons-nous pas, communément, des arts culinaires, avec un pluriel qui en dit long sur la diversité des registres à considérer ? Mais là encore, les facéties de la langue font entendre aujourd'hui le mot *art* dans sa dimension esthétique, collée à l'artiste, là où il renvoie dans l'usage ancien à la *tekhnê*, au savoir et à la maîtrise des règles, dans la dimension artisanale des *arts* culinaires. N'empêche, la confusion demeure entre cet art-*technê* où l'artisan perfectionne son travail et l'art culinaire qui s'évertue en tant que tel à créer des œuvres, dignes d'artistes et, pourquoi pas, signés par de réels artistes.

On devine combien la plasticité des termes, à parler « goût » sous deux registres, ou « art » sous deux éclairages, a pour effet de favoriser les déplacements, les correspondances, entre l'art culinaire au service du goût, des bonnes et belles choses, et l'art au principe du beau et du bon goût, pour s'en tenir à la version classique. Question plus savoureuse encore si l'on convient que l'art culinaire et les beaux arts, indépendamment du goût cultivé qui nous entraîne déjà loin, procèdent à tout le moins du culturel et du réfléchi. Pas de démarcation farouche, donc, entre œuvre et « hors d'œuvre », pour faire allusion à l'essai de Caroline Champion sur les relations entre arts et cuisine (Menufretin, 2010). Mais la question reste toujours posée sur le pouvoir de la cuisine à figurer dans l'art, au-delà du « hors d'œuvre », terme là encore en ricochet, tant la langue joue des tours, avec l'art et l'architecture pour désigner une pièce détachée de l'ordonnance générale, ou même avec la littérature, quand le fragment n'ajoute rien.

L'esthétique du goût, versant saveur, et son esthétique, côté valeur. Voilà ce qui rapproche mais éloigne aussi, d'un même mouvement, cuisine et art, monde culinaire et monde artistique. Jouons sur les mots, d'œuvre en hors d'œuvre, pourquoi pas. Mais qui pourra croire qu'un plat, même exposé, aura la puissance d'un aplat, qu'un plateau pourra rivaliser avec un tableau. A jouer avec les aliments, pour amuser la galerie, on se risquerait même à quelque chose de malsain, d'obscène, comme si les éléments n'étaient plus à leur place.

En disant cela on voit déjà ce qui sépare utilement pour l'art, l'aliment et sa représentation, le goût de ce que l'on mange et le pouvoir de ce que l'on croque

d'un trait ou mange des yeux, au contact d'un objet ou d'une scène alimentaire. L'art va trouver dans la cuisine et les aliments, tous les ingrédients pour faire œuvre originale, avec un défi : concevoir la relation entre cuisine et art en dehors des arts culinaires alors qu'ils sont l'expression même de l'art dans la conception élaborée de la cuisine. N'y voyons pas *méli-mélo*, semant la confusion entre les arts. Cela traduit, bien au contraire, la liberté de créer pour non plus seulement peindre la nourriture selon la tradition, mais l'exposer et en dévoiler des ressources inédites.

2. le motif alimentaire dans l'art

Faut-il remonter vaillamment au paléolithique supérieur pour voir les premières inscriptions alimentaires dans l'art ? Donnons-nous alors quelques milliers de pages pour reprendre notre sujet à la source...

Plus modestement, un constat s'impose : l'homme a toujours représenté les éléments naturels et vitaux de son existence. La nourriture ne pouvait s'abstraire de ce champ de représentation, à commencer par la faune sauvage côtoyée au quotidien ou convoitée comme prise de chasse plus rare. Un bestiaire de rennes, chevaux, mammouths, cerfs, etc., dont la fréquence d'apparition ne traduit en rien, cependant, la place occupée par l'animal dans les pratiques alimentaires. Lascaux, par exemple, donne le beau rôle au cheval et, en moindre mesure au cerf, mais le renne, à la base de l'alimentation, n'apparaît qu'une seule fois. Mais dans tous les cas, l'art pariétal met en scène son rapport direct à la nature, à l'animal, signe de survie, à travers l'alimentation et déjà signe et symbole, au-delà du critère alimentaire.

Pour aller dans la direction qui nous intéresse ici, entre art et alimentation, l'image de l'animal, dès le paléolithique ne se laisse donc pas réduire au rapport naturel à la chasse et l'alimentation. Loin de là. L'art pariétal compose déjà avec des éléments figuratifs et non figuratifs (points, traits, tracés), opère des choix parmi le bestiaire, joue des relations de proximité entre figurations humaines et animales, autant d'éléments qui se déplacent de l'alimentaire vers le symbolique. Voilà acquis un point fondamental pour comprendre, depuis l'origine, la séduction alimentaire, si attachée à un besoin vital, si détachée aussi de cette fonction première des aliments.

En faisant un bond dans l'histoire, on sait combien les natures mortes alimentaires jouent, plus encore, de ce rapport à la fois réaliste et symbolique aux

aliments. Le lien avec la nature (thème végétal) et la chasse (thème animal) est encore bien présent dans les natures mortes, mais le langage pictural a considérablement gagné en technique et nuance pour exploiter toutes les ressources figurales (traits, formes et couleurs) et figuratives (registres de représentation) des aliments et des scènes alimentaires. Une exposition récente, *Délices d'artistes*, vient d'ailleurs de les mettre en valeur à l'Alimentarium, à Vevey (Suisse), au motif que garde-mangers, celliers et cuisines ont toujours été des thèmes de prédilection pour les artistes de nature morte. Une même attention se porte sur les objets, les ustensiles, les aliments, pour s'élargir à la table, lieu de mise en ordre, de service, et lieu de mise en scène, où le théâtre de la table fait à la fois tableau et spectacle. L'art de la table ouvre alors un plan de lecture non plus seulement figuratif mais symbolique, dans le jeu distancé avec les couleurs, formes, objets, positions et relations.

Dans le même esprit, on se souvient peut-être de la très belle exposition de Bruxelles consacrée à l'Art Gourmand (1997). Des natures mortes couvrant près de cinq siècles de peinture occidentale, à travers des maîtres comme Arcimboldo, Manet, Cézanne, Van Gogh, De Vlaminck, Renoir, Ensor, pour ne citer qu'eux à l'intérieur d'une impressionnante galerie. La représentation alimentaire compose moins avec les arts de la table, et son agencement, qu'avec les arts culinaires, et leur dramaturgie intime avec les aliments. Mais la cuisine elle-même reste hors-champ, pour mieux saisir ce moment qui préfigure la préparation et la consommation des mets et fait de toute nature morte « un paysage métaphysique », selon la formule de Ponge.

A bien y regarder, les arts et les lettres se sont toujours repus de cette relation à la fois physique et métaphysique avec les aliments, de cette tension symbolique entre la chimie et l'alchimie du culinaire, formule bien commode si nous n'avions en tête l'avertissement d'Hervé This : « Il n'y a pas d'alchimie en cuisine, ni de chimie d'ailleurs. Pas d'alchimie parce que l'alchimie ce n'est pas le mystère, mais une activité chimique doublée d'une quête mystique. Pas de chimie, parce que la chimie est une science, productrice de connaissance, alors que la cuisine est une pratique productrice de mets » (cours de gastronomie moléculaire n°2, 2010). Pourtant l'artiste a toujours vu dans l'aliment et dans le rapport sensible au monde alimentaire, la porte ouverte sur l'imaginaire ou des significations de toutes natures, au-delà de la simple nature des éléments.

Impossible d'en reprendre ici l'instruction, mais viennent à l'esprit de nombreuses références : chez les Anciens, Peraïkos, Parrhasios et Zeuxis auraient

été les premiers, selon Pline, à peindre « des légumes et diverses choses semblables » ; au-delà du pain et du vin, à valeur eucharistique, fruits, légumes, poissons servent l'art sacré et l'imagerie de la tradition chrétienne ; les connotations religieuses et morales, mais aussi sensorielles et sensuelles, dans le registre de la *voluptas carnis*, pénètrent les scènes alimentaires de la Renaissance (Aertsen, Beuckelaer, Van Winghe) ; le Caravage et sa *Corbeille de fruits* si marquante dans l'histoire de la peinture (1596) ; *Le déjeuner d'huîtres* (1735), commandé par Louis XV à Jean-François de Troy, pour décorer la salle à manger de Versailles ; et ce sont les natures mortes flamandes, allemandes, hollandaises qui joueront des similitudes du genre pour peindre les rapports à la vie et à la mort, à l'âme et aux sens, à la lumière et aux ténèbres (Gillis, van Dijck, Kalf).

D'un pays à l'autre (Italie, France, Espagne, marquées par les influences du nord), d'École en École, la renaissance marque le point de départ d'une grande tradition picturale autour des aliments et de la table. Il ne nous appartient pas d'en refaire l'histoire mais de noter qu'à toutes les époques, la scène alimentaire, centrée sur un détail (Chardin) ou déployée dans son cadre (Bruegel), a toujours marqué le lien entre le matériel et l'immatériel, la présence, comme évidence, et l'existence, comme interrogation pour l'homme. Un lien sensible qui voit dans la nourriture ce qui vit et fait vivre, à travers toutes les variations sociales, historiques, culturelles.

On pense à ce qui vient attirer, sous cette constellation, les « modernes » comme Cézanne (pommes et oranges), Gauguin (jambon), Manet (asperges), Renoir (fleurs et pêches) et tant d'autres. Mais allons directement à ceux qui, plus près de nous, ont renoué ou renouvelé cette expérience de l'art avec le culinaire.

3. Motifs, illustrations et nouvelles motivations artistiques

La relation entre cuisine et art ne tient pas dans les limites d'un cadre, comme scène peinte selon les conventions d'un genre, même si la nature morte alimentaire parcourt, nous l'avons vu, plusieurs siècles de création picturale avec de constantes variations de style, de formes, de contenus, au gré des époques et des interprétations. Présence et matérialité des aliments, certes ; mystique et métaphysique des éléments, plus encore. C'est déjà une première ligne d'émancipation du sens, à partir de la séduction alimentaire et des signes incorporés dans les aliments. La cuisine artistique, autour des aliments et de la table, prendra aussi d'autres libertés.

Cela concerne déjà les livres de cuisine, non seulement dans la tradition des premiers ouvrages de cuisine médiévale (*Le Viandier*, *le Mesnagier de Paris*) qui ouvrent toute l'histoire des livres de recettes illustrées, avec des recherches esthétiques progressivement servies par la technique, mais sur un plan artistique plus assumé, à travers ce que l'on reconnaît précisément comme le « livre de cuisine d'artiste » (Roswitha Neu-Kock). Deux ouvrages, d'ailleurs non destinés initialement à la publication, semblent avoir joué un rôle précurseur : l'album de recettes de Carl Spitzweg (peintre bavarois, XIX^{ème}) avec ses illustrations en formes de collages, et plus tard, la publication par Maurice Joyant des recettes de Toulouse-Lautrec rassemblées après sa mort et qui ne trouvent qu'en 1966 une forme éditoriale aboutie (197 recettes, 400 illustrations, Lausanne, Edita).

Dans le veine du livre de cuisine artistique, Dali qui rêvait « à six ans d'être cuisinière », histoire d'alimenter la légende, offre une version surréaliste de l'imaginaire culinaire, sans perdre pour autant ses attaches avec le réel dans ses *Dîners de Gala* (Draeger, 1973) : 55 recettes illustrées en couleurs, dont 21 données par d'illustres maisons : Lasserre, la Tour d'Argent, Maxim's, le Buffet de la Gare de Lyon. L'avertissement du livre est pour le moins explicite : "Nous tenons à vous mettre en garde, dès les premières recettes, par ses illustrations et ses conseils, *Les Dîners de Gala* ont été voués aux plaisirs du goût. Aussi n'y découvrirez-vous aucune équation diététique. Nous entendons ignorer les tables où la chimie a pris la place de la gastronomie. Si vous êtes un disciple de ces peseurs de calories qui transforment les joies d'un repas en punition, refermez ce livre, il est trop vivant, trop agressif et bien trop impertinent pour vous." S'annoncent alors les douze chapitres illustrés dont on retiendra au passage quelques titres épicés ou pimentés comme Les suprêmes de malaises lilliputiens (entrées), les entre-plats sodomisés (viandes), les spoutniks astiqués d'asticots statistiques (escargots – grenouilles).

A vrai dire, la forme artistique du livre de cuisine ne tient pas toujours, loin s'en faut, au pouvoir des illustrations. C'est vrai pour les deux ouvrages les plus cités, en termes d'exploration « art et cuisine », à savoir le *Journal gastronomique* de Daniel Spoerri (11 photos hors texte dans la première édition de 1998, Editions Metroplolis) photos hors texte et *La cuisine futuriste (Il Manifesto della Cucina Futurista, 1931)*, de Marinetti et Fillia (Métailié, 1982), dans la ligne du premier manifeste artistique du XX^{ème} siècle, dédié au futurisme (1909). L'inspiration se veut avant tout littéraire, révolutionnaire, contre religion dominante des pâtes, source de lassitude et d'aliénation de la passion. On le sait, la révolution n'aura pas lieu.

Mais dans une visée artistique, la relation expérimentale aux aliments et à la table prend progressivement ses marques. Les futuristes ont montré la voie, avec des plats sculptés, des nourritures parfumées, se refusant au besoin à la consommation, en dehors des yeux et de l'odorat ; des bruits de moteurs peuvent être introduits pour stimuler l'appétit, alors que sièges inclinés et tables vibrantes remuent les méninges et secouent les papilles. La table devient appareillée d'électrolyseurs, ozoniseurs, lampes à ultraviolet...

A partir de 1970, le *Eat Art* de Daniel Spoerri, pour reprendre une autre référence obligée de l'expression artistique du culinaire, s'invite et s'invente comme « un art fédérateur qui considère la nourriture et les questions alimentaires comme dignes d'intégrer le domaine protégé des beaux-arts » (Exposition « Daniel Spoerri presents Eat Art », Galerie Fraïch'attitude, Paris, 2004). *Eat Art*, à comprendre comme « art autour de la nourriture » mais littéralement aussi comme « manger l'art », avec la nourriture en propre (*happenings*) et en figurable (productions d'œuvres) pour matériau de création artistique. L'aliment s'expose comme « ready-made alimentaire » (Onfray), nous plaçant à bonne distance, réflexive, critique, esthétique, de notre ordinaire de consommation. La table se fait aussi tableau, ou plutôt « tableau-piège », à la verticale du mur avec les reliefs de repas, traces de vin ou de café, vaisselle et décors de table laissés à l'abandon, une fois baissé le rideau de la scène alimentaire avec ses acteurs.

Fatigué du statut d'artiste, le fondateur du *Eat Art* ouvre à Düsseldorf, en 1968, le vrai « Restaurant Spoerri », établissement faussement ordinaire voué aux *happenings* permanents. Un « menu exotique » repose sur des dérives gustatives ou des mets peu ragoûtants (fourmis, pythons, trompe d'éléphant, pattes d'ours), histoire d'éveiller les consciences alimentaires. On peut même, après le repas, acheter sa table et obtenir un certificat de garantie signé de l'artiste, pardon du restaurateur. Impossible d'énumérer ici toutes les activités artistiques, expérimentales, qui débordent le Restaurant et concernent la « *Eat Art Galerie* » et les « *Editions Eat Art* ». Pour la seule période 1970-1972, pas moins de trente artistes se succèdent (Lindner, Lichtenstein, Dieter Roth, Beuys, etc.), séduits par les potentialités du *Eat Art* dans leur propre démarche créative. Et il faudrait évoquer encore les banquets thématiques, l'*art digestible* avec dégustation d'œuvres célèbres en formes de gâteaux, en poussant le vice jusqu'à faire consommer aux artistes leurs propres œuvres (Niki de Saint Phalle, Jacques Villeglé, Raymond Hains) lors d'un repas (*Ultima Cena*) célébrant à la fois le X^e anniversaire du

Nouveau réalisme et sa fin historique. Le « pape » du mouvement se verra offrir, à l'occasion, une tiare en pain de Gênes.

Tout est prétexte à créer, à composer, avec la nourriture, la table, les aliments, le repas, autant de variations autour du thème alimentaire qui poussent encore à concevoir des « menus travestis », des jeux de rôles entre riches et pauvres à la même table, avec liberté de rejouer les pièces et de multiplier les expériences.

Il fallait y insister, car toutes les pratiques artistiques à suivre se nourriront de ces expériences et expérimentations premières avec la nourriture, à partir d'objets, d'espaces, d'événements. Les propositions artistiques déployées à partir de la gastronomie vont d'ailleurs se multiplier et associer progressivement les chefs, ceux qui font figure d'auteur dans la création culinaire, avec leur signature propre. L'exposition à la fois artistique et hyper-médiatique de Ferran Adrià, à la Documenta de Kassel, fera date en 2007. Et au moment où il sera question de faire reconnaître par l'Unesco, le repas gastronomique des français au Patrimoine Culturel Immatériel (PCI) de l'Humanité, le chef étoilé Thierry Marx se prêtera à des expériences inédites avec le Laboratoire (2008), espace à mi-chemin entre art et science. Des collaborations prennent naissance entre chercheur (Jérôme Bibette), photographes et vidéaste (Mathilde de l'Ecotais), directrice artistique pour le dispositif d'expérience (Caroline Naphegyi) et bien sûr, le chef lui-même. Une voie sera ouverte pour les expérimentations entre art, science et gastronomie. Mais un déplacement plus général va s'affirmer ces dernières années, entre art et « artification » du culinaire. Il est temps d'y arriver, même brièvement.

4. De l'art à l'*artification* du culinaire

La nouvelle donne des expressions artistiques du culinaire concerne évidemment la médiatisation, la surmédiatisation des acteurs et des actions. Les logiques de marque naguère investies dans les produits de grande consommation, donnant matière au *pop art* et Andy Warhol pour aligner ses *Campbell's soup cans* (1962), se développent de façon exponentielle dans tous les registres figuratifs du culinaire et, plus globalement, de l'alimentaire. Le Eat Art que nous avons pris soin de détacher comme espace créatif aux multiples facettes figuratives (productions d'œuvres, happenings, tables et tableaux-pièges, expériences culinaires et banquets, galeries, éditions, etc.) s'est inscrit résolument comme une démarche artistique, portée par les artistes eux-mêmes autour de la figure centrale de Daniel Spoerri. Sous le régime médiatique de l'hypermodernité et les sollicitations accrues pour le

mangeur dit *hypermoderne*, « une figure de l'individu éclectique » (Ascher) pris dans le maëlstrom des phénomènes de construction et déconstruction de l'acte alimentaire, il s'est créé une véritable « esthétique consommatoire », avec la nourriture au centre de questions esthétiques quotidiennes, permanentes.

Cuisine et alimentation cultivent leur image à travers les médias et composent, notamment, avec cette fameuse « classe créative » (Florida, 2002), ces nouvelles sensibilités et sociabilités qui traduisent le lien entre dispositions esthétiques et nouveaux modes de consommation : fooding, design culinaire, quêtes sensorielles et expérientielles, conception et conceptualisation des espaces privés et publics dédiés à la nourriture, à la consommation, etc. Une constante esthétique amplifiée par les ressources numériques et le webdesign (Pignier) de sites professionnels que les chefs starisés soignent aussi bien que leur cuisine, ou blogs amateurs célébrant la cuisine et les aliments dans une profusion de styles et une grande liberté d'expression, de création.

Tous ces phénomènes ont contribué à déplacer l'art culinaire et l'expression artistique du culinaire, vers l'*artification du culinaire* (Sociétés & Représentations n°34, 2012). Artification et spectacularisation sensibles à tous les niveaux figuratifs de la cuisine et, plus largement encore, de la gastronomie : artification des plats, des compositions, des discours et des supports de communication, des dispositifs de mise en scène culinaire et des espaces de production, de consommation. Autant de modalités expressives que les médias placent désormais en pleine lumière, avec le pouvoir d'événementialiser tous ces phénomènes d'artification du goût, des aliments, de la cuisine.

A l'évidence, les relations art et alimentation, art et cuisine, nous questionnent sous l'effet d'une double attraction : l'esthétisation toujours plus marquée de la nourriture et le travail de mise en scène quasi généralisée (privée, médiatique, événementielle) des aliments, du goût qui replacent, en quelque manière, le geste artisanal et la *tekhnê* dans le domaine créatif et constamment renouvelé de l'art ; et, par effet de chiasme, l'aspiration de l'art à sortir l'homme de sa nature ou de sa condition, ici celle de mangeur biologique ou social, pour offrir un autre regard sur le monde alimentaire, entre physique et métaphysique des éléments.

A chaque fois s'éclaire notre rapport extrêmement profond et complexe avec les aliments et notre alimentation, toujours arrimé au quotidien mais porté aussi par les valeurs les plus transcendantes : le régal, l'unique, le sublime, etc. On y verra le

propre de l'homme à travers le figuré et le figuratif des aliments. Le propre des aliments, aussi, à faire « œuvre », si l'on garde en mémoire l'image vigoureuse de Zola : « Est-ce qu'une botte de carottes, oui, une botte de carottes ! étudiée directement, peinte naïvement, dans la note personnelle où on la voit, ne valait pas les éternelles tartines de l'École, cette peinture au jus de chique, honteusement cuisinée d'après les recettes ? Le jour venait où une seule carotte originale serait grosse d'une révolution » (Zola, l'Œuvre, II). A voir tout ce qui se passe aujourd'hui autour de l'alimentaire, la révolution esthétique est bien en marche. Mais cet art de cultiver le signe alimentaire n'efface en rien l'écart tragique entre le luxe de penser sa nourriture et la misère d'avoir faim.