



Université  
de Toulouse

# THÈSE

En vue de l'obtention du

## DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

Délivré par :

---

Présentée et soutenue par :

le

Titre :

---

École doctorale et discipline ou spécialité :

Unité de recherche :

Directeur(s) de Thèse :

Jury :





*A Isabelle Delhaye pour qui la gourmandise n'est plus un péché.*



*« La chair des murs de mon enfance,  
ce rose qui teinte mes souvenirs,  
s'ouvre dans les corps de mes robes »*

Christian Dior



De délicieuses rencontres ont été indispensable à la réflexion :

« Comment définir l'esthétique gourmande, et comprendre l'origine de la gastronomie »

Jean Pierre Poulain, Anthroposociologue

« Comment déclencher le plaisir esthétique »

Michel Sarran, Chef cuisinier

« Comment rechercher le goût de la couleur à la lisière des arts »

Jean Luc Fau, Chef cuisinier

« Comment définir la fonction du cuisinier selon les mœurs contemporaines »

Paul Lacoste, Réalisateur

« Comment sacraliser sa gourmandise plastique »

Dorothee Selz, Artiste plasticienne

« Comment s'implanter en tant qu'artiste dans un monde théorique et cannibale »

Jeannette Zwingenberger, Commissaire d'exposition

« Comment aller vers l'essentiel, au-delà de la lumière »

Layla Moget, Commissaire d'exposition

« Comment puiser le plaisir de la couleur »

Bruno Laurieux, Historien



## Introduction

\_ A la rencontre des plaisirs esthétiques

\_ Gourmet de l'art : le sens du goût

### I

#### Incarner le goût

A\_ Le goût comme incarnation esthétique

B\_ Le goût comme incarnation plastique

### II

#### Sacraliser la gourmandise

C\_ Le baroque comme esthétique gourmande

D\_ Prière de toucher :

Du *hors d'œuvre* au *in œuvre*

## Conclusion

\_ L'art contemporain est-il chrétien ?

\_ L'art comme incorporation de l'orgasme esthétique,  
plastique et gastronomique





**Note personnelle :**  
***Du je au Multiple***

Le discours implique plusieurs formes du « je ». « Je » en tant que plasticienne, « je » en tant qu'auteur théorique d'une pratique plastique, engagés parfois dans l'écrit sous la forme du « nous ». Le « nous » implique ces deux points de vue, tout en invitant le lecteur/spectateur/dégustateur à entrer dans l'expérience de la recherche. Les mots et les visuels plastiques sont la trace d'un processus artistique. Les mots sont entendus comme ornements de mes pensées.

Ils ont la même portée que les croquis nourrissant l'imaginaire.

Signés MB, mes initiales offrent l'identité intime d'une artiste.



# INTRODUCTION

## au court bouillon

L'art centre les propos, autour d'une plasticité envisagée comme comestible et d'une gastronomie interrogée comme esthétique. A la croisée sensible des entités plastiques, esthétiques et gastronomiques « Manger l'art<sup>1</sup> », est une enquête théorique ré-ouverte au cœur d'une pratique plastique. Les prémices de l'intermédialité du discours sont abordés en 2006 dans l'échange des points de vue d'une table-ronde à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, par Géraldine Girard-Fassier, Historienne et spécialiste du Eat art, Dorothée Selz, Artiste plasticienne usant du comestible comme sa matière première, Gilles Stassart, Directeur artistique du restaurant *Le Transversal* du Musée Mac/Val et Bruno Viala, Chef cuisinier au restaurant *La Famille*. Les disciplines nourrissent les connexions internes à la réflexion et offrent de grandes lignes conductrices à notre quête qui réactualise le sujet au sein de la recherche universitaire :

---

<sup>1</sup> « *Manger l'art* » Table-ronde du Jeudi 06 avril 2006 .Cycle de conférences « Les jeudi de la Sorbonne » organisé par l'IUP Métiers des Arts et de la Culture de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne consacré au thème : « Paris : De la création à la visibilité de l'œuvre ».

**Comment intégrer le comestible dans l'art au regard de l'Histoire de l'art ?** Selon Géraldine Girard-Fassier, d'un point de vue de l'Histoire, le *Eat art*, qui signifie littéralement *Manger l'art* est un mouvement initié par l'artiste Daniel Spoerri dans les années soixante. Né du contexte du Nouveau Réalisme, il s'agit de s'approprier la nourriture comme signe banal du quotidien. Selon Dorothée Selz ayant participé aux événements comestibles de l'artiste, « cette expression renvoie à une période chronologique précise, le *Eat art* n'est pas un mouvement, mais un moment d'expérimentation engagé exclusivement par Daniel Spoerri<sup>2</sup> ». Influencé par les Dadaïstes, l'engagement plastique comme trace éphémère de l'événement provoque l'Histoire dans l'ancrage du temps. Il est intéressant d'annoter les termes langagiers propres à chaque discipline, *mouvement* qui annonce une mise à distance historique et *expérimentation* actant le geste de l'artiste. En tant que plasticienne du goût, je décide de poursuivre le geste de l'artiste Spoerri, réintroduisant le terme d'art comestible au sein de l'art contemporain.

**Pourquoi adopter l'appellation art comestible, concernant les pratiques artistiques en arts plastiques ?** Réinventé dans l'espace de l'exposition, le comestible opère un déplacement duchampien, sorti de son contexte. Bien que l'aliment comme objet du quotidien soit réutilisé dans une expérience artistique, geste d'une liberté absolue déclenché par Marcel Duchamp, l'aliment se transforme en matière plastique. L'engagement plastique de Daniel Spoerri, détourne l'aliment d'un objet « déjà existant », pour extraire une matière intime. Au-delà d'un *Ready made*, d'un déplacement de l'objet-aliment de son contexte quotidien, l'aliment se cuisine. L'art comestible n'est pas défendu comme culinaire, car les artistes ne cherchent pas à offrir le goût au sens gastronomique de l'aliment, mais ils inscrivent dans leur démarche, la provocation de donner goût à l'art. *Manger l'art* représente dans ma démarche, la possibilité d'inviter le goût gastronomique au sein d'une pratique artistique : « Puisse l'art devenir divinement gastronomique<sup>3</sup> »

**Quel rôle joue l'espace du musée dans l'exposition-dégustation des denrées, pour l'artiste et le spectateur ?** Le Musée est un espace architectural qui ouvre le champ relationnel, de la contemplation à l'expérience esthétique dans la rencontre d'un artiste via l'œuvre, dans un lieu avec un public. Temple de l'art, Daniel Spoerri invite le sens du goût au musée, afin d'intégrer le spectateur comme mangeur d'art. L'artiste intègre le spectateur dans son processus artistique, le conviant à vivre la construction de l'œuvre. Spoerri met en place un cérémoniel dans le dispositif scénique de l'espace-musée, de l'offrande comestible à la réception du comestible. A nos yeux, l'artiste réalise la relation esthétique du goût propre à la contemplation de l'œuvre d'art, offrant par

2 D. Selz, « Manger l'art » *Table-ronde*, Université Panthéon- Sorbonne Paris 1, 2006

3 MB, *Mots plastiques : Carnet d'artiste*, 2013

gourmandise le goût possible d'une esthétique. C'est au Mac/Val, Musée d'art contemporain du Val-de-Marne que Gilles Stassart développe *Le Transversal*, restaurant qui imagine une relation gastronomique à l'œuvre d'art comme médiation sensorielle. En tant que directeur artistique du restaurant, il explique sa démarche : « Habituellement, dans les musées on mange comme dans les gares, c'est-à-dire rapidement. Alors que le musée nécessite un temps de contemplation. *Le Transversal* est donc en cohérence avec cette temporalité qui permet alors de goûter des aliments qui racontent des histoires. Nous travaillons parfois en lien avec le musée, mais pas d'un point de vue décoratif. Nous faisons intervenir les artistes sur le service ou l'environnement architectural, transformant alors l'artiste en designer éphémère du restaurant <sup>4</sup>».

**Comment donner corps au goût gastronomique dans une démarche artistique ?** Chef, designer, artiste cherchent sans cesse des formes-mondes dans lesquelles transporter l'autre. Chef cuisinier, Bruno Viala travaille sur le détournement des contenants. Il utilise des objets extérieurs au champ de la restauration afin de les revisiter au sein de ses assiettes. Il analyse ainsi son geste comme celui d'un plasticien : reliefs, couleurs, températures se cuisinent afin d'offrir une palette émotionnelle au spectateur/dégustateur. « Ce qui est intéressant, explique-t-il, c'est de transmettre une émotion qui va se projeter dans l'acte de la dégustation<sup>5</sup> ». Le transfert évoqué par Viala en tant que Chef cuisinier/ artiste, de l'assiette au tableau fonctionne dans ma démarche de l'espace architectural à l'assiette. L'émotion du transfert est vécue dans un premier temps par le rêve de créer, ici une assiette monumentale dans laquelle cheminer. Donner corps au comestible dans l'espace, est également une démarche engagée par Dorothée Selz sous forme de sculptures comestibles. De grands morceaux en polystyrène sont recouverts de glaçage en sucre coloré. L'artiste vient alors piquer la structure de petites formes de couleurs offertes au public. C'est ainsi que le spectateur/dégustateur mange le rêve de l'artiste.

**Du je au multiple, de l'artiste/cuisinier au cuisinier/artiste, comment mettre en pratique l'émotion d'une gourmandise ?** Les notions d'artistes et d'artisans s'entrecroisent dans la richesse d'un projet hybride. Il est évident que des collaborations s'organisent entre les disciplines. La sensibilité plastique s'ouvre à la technique d'un savoir faire et vice versa. Et c'est là tout l'intérêt d'un défi lancé entre deux mondes. C'est dans « l'entre » que l'imaginaire se réalise pour saisir l'unité d'un rêve. En 2012 j'invite Dorothée Selz à construire une œuvre collective à la Fabrique, galerie du Centre culturel de L'Université Toulouse II Le Mirail. Une collaboration entre artistes se met en place sur la matière commune du comestible. Je fais donc appel au Lycée Hôtelier Renée

4 G. Stassart, « Manger l'art » *Table-ronde*, Université Panthéon- Sorbonne Paris 1, 2006

5 B. Viala, « Manger l'art » *Table-ronde*, Université Panthéon- Sorbonne Paris 1, 2006

Bonnet afin de nous aider à exposer le goût de l'art. Dorothée Selz, tel un peintre colore la pâte du pain mis en œuvre par Arnaud Vienne, alors que je pense le goût aux côtés de Vincent Letienne pour faire naître la couleur.

**Est-ce que l'on peut manger l'art ?** La gourmandise engage la réflexion plastique comme problématique de cette étude. La liberté de cette recherche invite le lecteur/spectateur/dégustateur à faire l'expérience plastique de la gastronomie. La matière plastique du goût engage la réflexion esthétique : est-ce que l'on peut envisager de dessiner les contours d'une possible esthétique gourmande ? Des mâchoires aux ventres, *Manger l'art* est l'affaire d'un corps de matières à inventer. Du corps au décor, l'art oriente sa chair du comestible au gastronomique. Empreint d'une sensibilité plastique et esthétique, les mots sont des ingrédients qui fondent le discours. Pour notre recette l'art est une articulation. On va s'en servir comme une base, tel un bouillon. Afin d'introduire le processus d'une recherche théorique en art plastiques, il est intéressant de noter quelques échanges entre Socrate et Polos afin de comprendre comment auto-définir sa pensée. Toujours dans un exercice du Je au multiple des jeux de langage se construisent, la difficulté étant de nourrir ses propos pour atteindre l'équilibre du discours.

« Polos : C'est bon, je te le demande, qu'est-ce que la cuisine

Socrate : Ce n'est pas un art.

Polos : Cela ne va pas ! Que veux-tu dire ?

Socrate : Je le dis encore, c'est un savoir-faire

Polos : Mais de faire quoi ? Dis-le !

Socrate : bon je te le dis Polos, c'est savoir comment gratifier et faire plaisir.

Polos : alors cuisine et rhétorique c'est la même chose !

Socrate : non pas du tout, mais la cuisine et la rhétorique appartiennent à une même forme d'activité. (...) La rhétorique est une activité qui n'a rien à voir avec l'art, mais qui requiert chez ceux qui la pratiquent une âme perspicace, brave et naturellement habile des relations humaines.

Une telle activité pour le dire en un mot, je l'appelle flatterie.

La flatterie comporte plusieurs parties, différentes des unes des autres.

La cuisine est l'une de ces parties : elle à l'air d'être un art, mais j'ai de bonnes raisons de penser qu'elle n'est pas un art, rien qu'un savoir faire.

La rhétorique aussi j'en fais une partie de la flatterie, comme l'esthétique, bien sûr, et la sophistique : cela fait quatre parties avec quatre objets distincts<sup>6</sup>».

---

<sup>6</sup> Platon, *Gorgias*, Paris, Flammarion, 1987, p.129-150.

Affiner un discours dans les arts plastiques propre à l'art et la gastronomie, oriente la recherche vers la définition de ses propres notions. Nous retiendrons dans l'extrait de l'échange conversé entre Socrate et Polos, trois objets-ingrédients majeurs du corps de notre étude. L'art, la cuisine et l'esthétique comme relation au plaisir et à la rhétorique, se retrouvent ancrés dans une oralité matérielle et gustative. La liberté de l'exercice dans les combinaisons multiples, trouve ses difficultés : Comment basculer d'un concept à l'autre ? Revenons un instant aux ingrédients clés de notre recette afin d'élaborer les axes principaux de la recherche. Chacun des ingrédients engage un sens propre, un goût, qui assimilé entre eux, offre l'émergence gastronomique. *Manger, art, comestible, esthétique, gastronomie* représentent un *cadavre exquis* pour notre enquête, un corps de mots à lier et déguster.

**Manger** : famille du latin *mandere*, « mâcher »/ *manducare*  
qui signifie jouer des mâchoires

**Art** : ar- racine du latin *artus* « membre », *articulus* « articulation »

**Comestible** : latin médiéval, *comestibilis* du latin *comedere* « manger »

**Esthétique** : grec, *aisthanesthai*, latin, *audire* « ouïe », *aisthêtês*  
« qui perçoit par les sens », *aisthêsis* « faculté de percevoir par les sens », *anasthêsia*  
« insensibilité », *aisthêticos* « qui a la faculté de sentir »  
ou « qui peut être un objet de sensation », XVIII

**Gastronomie** : grec, *gastêr* - *gastros* « ventre - estomac »

Mécanique imaginaire des mots, cet exercice plastique est emprunté aux Surréalistes. La liberté du langage est d'inventer le sens d'un cannibalisme plastique. Chacun des termes dans sa définition étymologique, renvoie à un vocabulaire corporel : mâchoire, membre, sens de la vue, sens de l'ouïe, ventre. La recherche s'organise comme un corps à déconstruire entre les sens nobles de l'esthétique, et les sens crus d'une matière plastique. Ainsi des combinaisons s'organisent, *manger l'art, art comestible et gastronomie esthétique* offrent dans l'intitulé de l'étude, les entrées possibles de l'expérience du goût de l'art. L'association des termes invite le lecteur/spectateur/dégustateur à révéler sa propre gourmandise, dans le rapprochement inhabituel des mots. L'imaginaire est donc déjà enclenché dans la correspondance des mots-ingrédients.

Afin de structurer la gourmandise, comme élan plastique et théorique deux axes de recherche sont proposés : *Incarner le goût* et *Sacraliser la gourmandise*. L'emploi du verbe à l'infinitif, comme dans le titre *Manger l'art*, acte le processus plastique de ma démarche. Envisagé comme un *Ordre*



divin dans le jeu plastique de la contemplation à la dégustation, *Incarner le goût* interroge l'origine de l'esthétique de l'art d'un point de vue plastique appréhendé dès son étymologie comme sens sensible. Il s'agit de redonner goût à l'esthétique, son sens gustatif afin de rendre possible l'expérience gastronomique de l'art. Le deuxième chapitre « Sacraliser la gourmandise », conduit le goût comme incarnation plastique vers une théâtralisation d'un espace baroque. La forme de l'installation sera ainsi décortiquée, vécue dans l'origine plastique de ma démarche comme rituel populaire mexicain d'une offrande comestible. Du je au multiple *Je M'adonne* au goût, telle une mère nourricière, dans la fragmentation de mon corps coloré.



Image 1: MB, *Manger l'art : le goût de la couleur*, détail de l'Installation comestible, galerie Le Tube, La Fabrique, Université le Mirail, 2012

La réflexion universitaire sur le thème *Manger l'art*, est amenée à s'exposer afin de rendre vivante la recherche en arts plastiques. « Admettre l'idée que la gastronomie est un art, au même titre que la musique, la littérature ou d'autres disciplines, nous amène à suivre l'évolution de son statut dans le cadre d'une réflexion d'ordre esthétique. Admettre l'idée que la nourriture est entrée dans l'art et l'art dans la nourriture, nous amène également à concevoir le comestible comme une image, un son, une odeur ou encore un objet<sup>7</sup> ». Nous ajouterons à ces mots, concevoir le comestible également comme une couleur, afin de réaliser plastiquement le concept du goût de l'art. Afin d'explorer le goût de la couleur, dans le passage des matières plastiques, gastronomiques et esthétiques j'invite Dorothée Selz à imaginer à nouveau sa pratique des pains colorés. Les pratiques artistiques s'entrecroisent sur les sujets de l'offrande et sur la question du rite populaire. Ici il s'agit de mettre en œuvre le rite comestible de l'art, et d'exposer le grand public à la réflexion, à savoir est-ce que l'on peut manger l'art ? Et est-ce que l'on peut avoir une relation artistique avec la nourriture ?

*Manger l'art*, est une expérience forte qui incarne la galerie le Tube, Centre d'initiatives artistiques de l'Université le Mirail, La Fabrique en 2012. La chair d'un espace plastique se dessine sous la forme d'un autel installé de vingt-sept mètres de long. Le spectateur/dégustateur est invité à cheminer dans l'espace de la couleur. Il commence par *les pains totems* de Dorothée Selz, offerts sur un carré blanc, scène minimaliste posée au sol. Les formes du Kouglof à la brioche, au rectangle du pain de mie oriente la gourmandise défiée par les couleurs psychédéliques. Envahi par la couleur, le spectateur/dégustateur traverse l'espace plastique. De part et d'autre de son corps, je construis une structure symétrique à l'aide de tables recouvertes entièrement de tissus orange, violet. Je viens y déposer une palette aux couleurs gastronomiques qui se déploie jusqu'au cœur de l'installation constituée de monochromes : rouge poivron, jaune ananas curcuma, bronze courgette au gingembre, blanc chou, noir pruneaux.

---

<sup>7</sup> « Manger l'art » *Mise en bouche de la Table-ronde*, Université Panthéon- Sorbonne Paris 1, 2006



*Image 2: Dorothee Selz, Maeva Barrière, Manger l'art : le goût de la couleur, Installation comestible, galerie le Tube, La Fabrique, Université le Mirail, 2012*

Ponctué de passages sensibles entre le comestible et le textile, j'ouvre et je ferme le cheminement du spectateur/ dégustateur. Arrêté dans sa marche par un tapis d'épice, je force le public à absorber la couleur, afin de se recueillir sur l'esthétique plastique et gastronomique de sa propre dégustation. Les deux pratiques artistiques se combinent dans un élan eucharistique et gastronomique : Dorothee Selz offre le pain, chair populaire que je sacralise au contact de mon sang plastique : le goût de la couleur. Le spectateur/dégustateur saisit le pain découpé par le chef cuisinier et ses disciples sur le pan ultime de l'installation qu'il vient ensuite tremper dans la palette. La coloration du pain de Dorothee Selz déstabilise les sens, le pain garde le goût du pain. Il ne s'agit que d'une parure, trompeuse de sens. Alors que la palette culinaire que j'organise en parure monumentale, déclenche des voyages gustatifs au-delà de l'espace plastique. Mise en scène imaginaire et eucharistique, le dernier pan de l'installation est frontal, je dessine le M de l'initiale de mon prénom à l'aide d'ex-voto, qui tracent des maux autobiographiques. Le M est central, car j'invite Dorothee Selz à partager mon corps d'artiste. Au cours de l'évènement, Dorothee Selz me demande :

DS\_ Pourquoi tiens -tu à sacraliser l'art, alors que nous dans les années soixante on s'efforçait à désacraliser l'art ? Justement l'usage de la nourriture était une provocation, entendue comme désacralisation.

MB\_ J'entends la notion de désacralisation, comme un passage obligé dans le fait de sacraliser dans un premier temps la matière.

Comme si votre provocation finalement, le fait d'envisager la chair de la nourriture comme matériau avait ouvert la sacralisation possible d'un corps plastique.

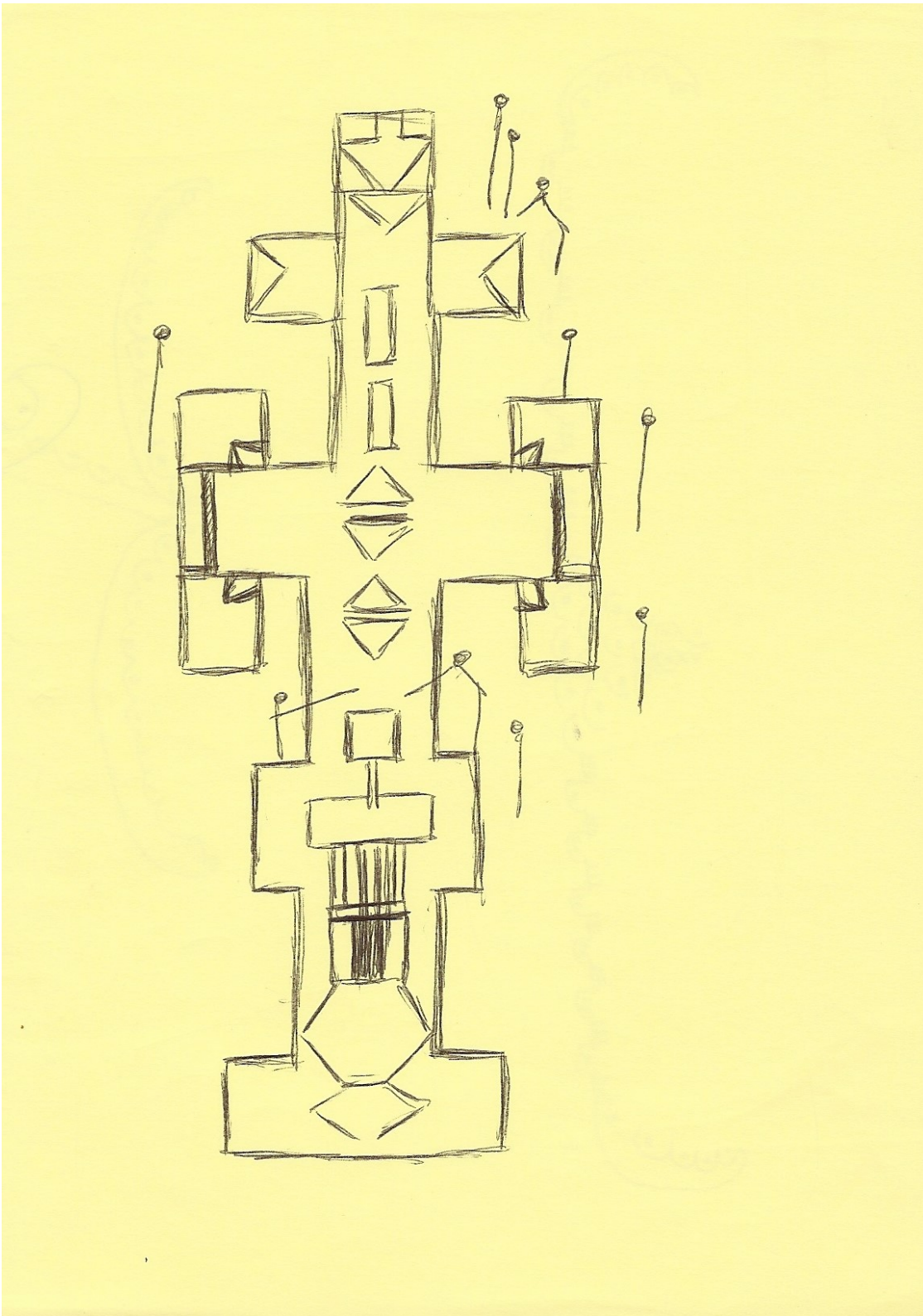
DS\_ Pourquoi cette notion de sacré est si importante pour toi ?

On l'observe dans la forme de l'autel de l'installation, dans le sacrement eucharistique, dans l'alliance des chairs plastiques ?

MB\_ Manger dans mon quotidien est une auto-cérémonie, j'ai décidé ainsi de sacraliser ma gourmandise et de partager l'expérience gastronomique de l'art.

Dans l'offrande, j'installe mon corps nourricier et dans la réception je vis l'acte de la dégustation comme petite mort érotique du plaisir plastique.





*Image 3: MB, Croquis installation Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012*



*Image 4: MB, Découpe du pain installation  
Manger l'art : le goût de la couleur, La  
Fabrique, Toulouse, 2012*



*Image 5: MB, installation Manger l'art : le goût de la  
couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012*



*Image 6: MB, Monochrome palette*





*Image 7: Dorothee Selz, Pains colorés, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012*





*Image 8: Dorothee Selz, Pains colorés, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012*





Image 9: MB, Palette de couleur, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012





*Image 10: MB, Tapis d'épices, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012*



*Image 11: Dorothee Selz, MB, Pains colorés, Palette de couleur, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012*



*Image 12: Dorothee Selz, Pains colorés, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012*





*Image 13: Les Chefs Arnaud Vienne et Vincent Letienne, Pains colorés de Dorothee Selz*

## **A la rencontre des plaisirs esthétiques**

(Prêt en bouche)

### **Puisse le plaisir esthétique devenir gustatif**

La notion d'« esthétique » n'est plus maîtresse des enjeux conceptuels. Elle s'adonne aux plaisirs sous-terrains des esprits plasticiens. Elle se retrouve cuisinée et surtout creusée. Cuisiner au sens d'esthétique plastique tout en gardant en tête et en bouche, notre errance gastronomique. C'est dans l'antre d'un corps interne qu'elle se trouve creusée, ouverte vers la matière d'une esthétique *éprouvée*. Disons que ce n'est plus l'aspect, le velouté des pêches de Chardin qui est ici questionné, mais plutôt l'intérieur du fruit mêlé à cette notion d'esthétique. Nous sommes dans la vision organique de l'esthétique. On creuse les aspects moraux pour aller au plus profond de nos êtres. On n'est plus dans la sensation visuelle et tactile de l'esthétique, d'une peau velours de pêche chez Chardin, mais bien dans la chair, pour rendre à l'esthétique son goût. Il s'agit de remanier

l'ensemble de la définition de l'esthétique : un plaisir au creux des choses, interne, organique : afin de rendre à l'apparence d'une pêche, son goût profond, son plaisir artistique et gustatif.

*Au-delà du visible*, les écrits philosophiques de Merleau Ponty ont participé à entendre l'esthétique comme une poésie plastique de l'organique. Si *creuser* pour Merleau Ponty est un processus philosophique, il est aussi bel et bien plastique. Penser la matière du visible dans une correspondance avec la peinture, engendre une phénoménologie du percevoir dans un matériau propre à l'esthétique. Jean Yves Mercury en extrait *la chair du visible*, propre au langage de Merleau Ponty qui retrace un long cheminement théorique et plastique avec la peinture de Cézanne. *La chair du visible* serait alors cette substance expressive qui s'annonce dans la relation entre le philosophe et le peintre. Rendre perceptible la pensée par la matière est un « moyen de comprendre et de faire comprendre, de voir et de donner à voir <sup>8</sup>». Les pêches de Chardin introduisent, pour notre étude le « percevoir » dans la chair d'un fruit tout comme les pommes de Cézanne chez Merleau Ponty.

Selon Jean Yves Mercury, « il s'agit de revenir aux choses mêmes, de se tenir à leur plus près, d'en goûter la peau et les entours sans se laisser capturer par leur surface afin de descendre en leur chair mise à nu, devenue visible par l'acte créateur d'un sur-visible <sup>9</sup>». Bien que le verbe *goûter* soit ici utilisé, les pommes de Cézanne sont avant tout des formes gustatives. Jean Yves Mercury revient d'ailleurs sur sa proposition, « les pommes de Cézanne ne sont donc pas à croquer », elles détiennent le miracle de la profondeur et sont le manifeste de leur propre « transcendance ». Saisir la chair de manière philosophique est entrevoir le sens du goût, qui dans la peinture de Chardin aspire à la jouissance esthétique.

De la démesure d'une esthétique de la chair, matière d'une plasticité gustative nous garderons à l'esprit, la raison sensible d'un équilibre. Mais comment maintenir l'équilibre quand il s'agit de jouir gustativement de l'art ? Est-ce que le goût peut-être maîtrisé par l'esthétique ? Valériano Bozal, en dégage quelques problèmes fondamentaux dans l'esthétique contemporaine, questionnant la relation entre l'esthétique, l'histoire de l'art et notre sensibilité. Il entreprend donc de théoriser le goût et ses catégories, car le goût est un sens peu considéré. Nous nous arrêterons sur une problématique fondamentale, posée par Bozal, qui dans la sphère des arts peut faire rougir.

« Est-ce que le goût produit un plaisir ?<sup>10</sup> » Mais de quel goût parle-t-on ? Là, naît toute l'ambiguïté du mot goût, et nous envisagerons de comprendre de quel point de vue, les philosophes, théoriciens, historiens, sociologues le cuisinent. Pourquoi le mot goût s'enlace, monte comme des blancs en

8 J-Y Mercury, *La Chair du visible*, Condé-sur-Noireau, L'Harmattan, 2005, p. 55.

9 J-Y. Mercury, *La Chair du visible*, Condé-sur-Noireau, L'Harmattan, 2005, p.76.

10 V. Bozal, *El gusto*, *Lexico de estetico*, Madrid, Visor, 1999, p. 20.

neige et redescend aussitôt selon son assaisonnement. La gourmandise, véritable tourment du sens du goût évoluera vers une dimension théorique et plastique, afin de déclencher, du point de vue du récepteur, un plaisir esthétique et gustatif. Il est temps d'esquisser l'histoire du plaisir esthétique formulée par Agnès Lontrade revenant sur les principes juxtaposés du goût, afin d'obtenir la clarté nécessaire :

« Pourquoi considérer le plaisir plutôt que le goût en esthétique ? <sup>11</sup> ».

Si la saveur découle du savoir, il est encore de nos jours difficile d'accepter ce liant mystérieux qui les rend indissociables. L'avènement de l'Esthétique en tant que discipline fondée par Baumgarten en 1750 réinitialise les notions de plaisir et de goût dans la sphère des Beaux-arts. Bien que le plaisir et le goût soient tous deux des phénomènes interrogés dès la Grèce antique, par Platon ou son élève Aristote, leur reformulation accepte leur assemblage. Le plaisir et le goût sont pourtant bien distincts. Le plaisir plus spontané, serait à l'origine du sentiment esthétique, alors que le goût serait une phase terminale du jugement. Agnès Lontrade souligne que « comprendre le goût, c'est donc avant tout comprendre le plaisir <sup>12</sup> ». Mais comment faire entrer dans le plaisir esthétique, théorie mise en scène par Baumgarten, le sentiment gustatif ?

D'après Valeriano Bozal le goût ne produit pas directement le plaisir, mais plutôt une émotion esthétique.

« Si le jugement de goût est esthétique et non simplement culinaire ou gustatif, c'est qu'il renvoie selon Kant, à un plaisir distingué du simple plaisir des sens<sup>13</sup> ». Mais comment distinguer justement le plaisir esthétique du plaisir des sens ? La différence est dans le fait que le plaisir culinaire est produit par le goût, et à contrario le plaisir esthétique produit du goût, si l'on reprend le schéma de Kant. Nous ajouterons qu'il suffit d'approcher le culinaire comme un plaisir esthétique pour affronter l'esthétique de manière gustative. Ce qui permet le passage du goût à l'esthétique, explique Agnès Lontrade, « c'est le plaisir en tant qu'il est, non pas simple *Empfindung* ou *Sinnlichkeit*, mais *Gefühl*, c'est-à-dire sentiment. C'est le plaisir qui fonde le goût, et non le goût qui fonde le plaisir ».

Le goût esthétique est donc un jugement sensible qui émane de l'émotion produisant du sens. Le plaisir du goût serait donc le vecteur de l'esthétique. La liberté de notre étude nous mène vers le plaisir gastronomique comme expérience de l'esthétique questionnant la relation du sens et du goût disséquant les passages internes et externes de l'art.

<sup>11</sup> A. Lontrade, *Le plaisir esthétique*, Paris, L'Harmattan, 2004, p.15.

<sup>12</sup> A. Lontrade, *Le plaisir esthétique*, Paris, L'Harmattan, 2004, p.15.

<sup>13</sup> *Ibid.* p.15.





## Gourmet de l'art : Le sens du goût

« Le diamant de la langue, fait partie de ses trésors dont nous sommes les dépositaires, et qui dans les meilleurs moments de l'histoire de la pensée, a permis de trouver un équilibre entre l'intellect et l'affect <sup>14</sup>». Pour rendre compte du toucher de la langue, entendu comme le fameux *punctum* de Roland Barthes, il est primordial d'entamer le discours de la métaphore comme processus (Aristote). Le goût voyage entre deux mondes, transperçant de part et d'autre le sensible et le visible. Tel le *punctum*, le goût pique comme une flèche et trace des lignes. Mais comment rendre perceptible ces tensions, si ce n'est de décider que le goût doit prendre corps. Extérioriser le goût, c'est dépasser les frontières internes et corporelles, et offrir l'image de sa réception. La métaphore incarne les prémices du sens du goût, qui ouvre le champ des possibles, vers l'attraction gustative d'une perle.

Le diamant noir au parmesan sur lit de roquette métamorphosé en truffe, nous approche-il de l'extase esthétique ?

---

14 M. Maffesoli, *Eloge de la raison sensible*, Paris, B. Grasset, 1996, p. 26.

Mettre en scène la question du goût au sein de l'esthétique c'est révéler inévitablement sa gourmandise. Le sens est ici cuisiné par Versace, braisé, poivré, l'idée n'est pas de le masquer mais de le saisir à point. Les bijoux du monde sont dans le processus de la métaphore baroque, des supports nécessaires à notre expérience gustative. Et c'est l'intensité même de leur rayonnement, la plasticité, qui conduira selon la formule de Didier Course, « à l'abstraction suprême de la matière<sup>15</sup> », le goût.

Afin de dessiner la notion d'une possible esthétique gourmande, nous proposons de glisser vers une expérience plastico-culinaire en vous s'arrêtant sur l'article du « *Goût* ». Véritable

mise en bouche de Voltaire dans l'Encyclopédie de 1757, où le mot goût s'entrouvre sur un sens physique, ignorant la distance qui nous sépare des œuvres et tentant de dévorer l'art :

Article « goût » : Il faut devenir un gourmet de l'art

« Ce Sens, ce don de discerner nos aliments, a produit dans toutes les langues connues, la métaphore qui exprime par le mot *goût*, le sentiment des beautés et des défauts dans tous les arts : c'est un discernement prompt comme celui de la langue et du palais, et qui prévient comme lui la réflexion, il est comme lui sensible et voluptueux à l'égard du bon (...)»<sup>16</sup>.

« Il faut devenir gourmet de l'art » et nous rajouterons à ces mots exquis, *il faut devenir gourmet de l'art* pour comprendre son propre langage plastique. La langue apprivoise son langage, et fait le choix de séparer ou non, son sens gustatif à son sens esthétique. Vrai paradoxe, puisque l'esthétique est l'art de percevoir par les sens. Pour Voltaire, le goût s'exerce comme un sens physique, qui s'affine avec les connaissances « il ne suffit pas pour le goût, de voir, de connaître la beauté (...), mais il faut la sentir, en être touché<sup>17</sup> ». Et si l'art de voir est un art de dire, le raisonnement théorique de la sensation esthétique se rapproche étrangement des définitions gastronomiques.

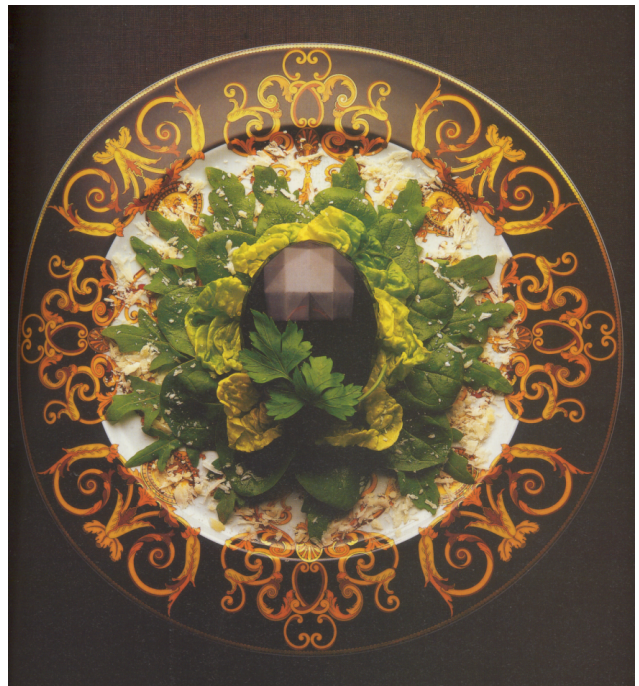


Image 14: VERSACE, Truffe de cristal noir, bouchon de parfum sur assiette de présentation collection Marqueterie, 2004

15 A. Macé, *La Matière*, Paris, Flammarion, 1998, p. 94.

16 Voltaire, « *Goût* », in *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, tome VII, 1757, p.761.

17 *Ibid*, p.761.

Touché en plein cœur, la beauté serait donc visible, tactile mais aussi gustative. Si l'on peut voir, écouter la beauté, pourquoi ne pas la manger ? Voltaire ose mélanger le goût intellectuel, qu'il nomme le *goût des arts*, au goût sensuel, et essaye de décliner comment le percevoir. Nous essayons alors de comprendre à travers le texte de Voltaire comment recevoir le goût de l'art.

« *Devenir un gourmet de l'art* », c'est savoir aiguïser les sens pour approcher l'esthétique. Brillat-Savarin et Grimod de la Reynière, sur les pas de Voltaire, construisent au XIX siècle, une théorie du goût au sein de la gastronomie. Brillat-Savarin instaure la Physiologie du goût, que nous entendrons aujourd'hui selon Jean François Revel, comme « phénoménologie ou gastronomie structurale<sup>18</sup> ». Ces *Méditations* sur le goût et le sens, font naître la gastronomie sous un traité philosophique. La distance que prend le gourmet vis-à-vis de sa réception gustative, interroge la discipline gastronomique sur les principes esthétiques. Le goût, au sens gustatif, est alors au centre de la réception esthétique. Le goût intéresse l'esthétique si l'on considère l'esthétique comme un art. Nous entendons l'esthétique comme réception de l'art, même si le mot opportun est l'esthésie. Mais n'oublions pas que cette réception du goût esthétique est dans un cheminement d'extériorisation, qui tend vers la plasticité du goût. C'est à cet effet que le terme d'esthétique gourmande, et non d'esthésie gourmande, s'ancre dans notre étude. Le goût esthétique perçu par les sens physiques, de la vue et du goût, serait alors capable de déployer une vue gustative. Et nous insistons auprès de Voltaire, que le passage d'une déstructuration est inévitable afin d'entreprendre la possibilité d'une unité. « Il ne suffit pas de sentir, d'être touché d'une manière confuse, il faut démêler les différentes nuances ; rien ne doit échapper à la promptitude du discernement<sup>19</sup> ». Le goût de l'art dans notre démarche est un cheminement esthétique, qui entre l'intellect et l'affect, réunit les sens afin de les confondre. Le sens du goût redéfinit l'esthétique comme gourmandise. Si les relations entre les sens sont portées par le sens du goût, pourrions nous avancer que cet unificateur, qui permet l'analyse esthétique, soit la gourmandise.

---

18 J.F. Revel, *Brillat-Savarin Physiologie du goût*, Flammarion, Paris, 1982, p.5.

19 Voltaire, « Goût », in *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, tome VII, 1757, p. 761.



Image 15: BRUEGHEL, *Le Goût*, peinture à l'huile, Le Prado, Madrid, 1618

Mettre en appétit comme peindre la fraîcheur d'une poignée de cerises qui sur la toile disent rouge, est le rôle de la réception ou de la consommation charnelle attribuée par Jan Brueghel, dans ses tableaux sur le thème des cinq sens. Scandalisant pour l'époque, ces moments érotiques personnifiés par une femme dévêtue démontrent le syndrome de la luxure. Dit de Velours, il réalise l'allégorie du Sens du goût en 1618. La peinture à l'huile modèle divers objets alimentaires, intellectuels, naturels qui viennent rassasier le spectateur dans toute sa splendeur. Spectacle de la nature, où objet de l'art le « sens du goût » se matérialise à travers la vue et son langage.

Au premier plan, des poissons, des fruits, des trophées de chasse, sont entassés à profusion. Cette accumulation remplit les yeux comme le ventre du spectateur. Puis au second plan, se dresse, parallèle au tableau, une pause. Cette zone attire particulièrement notre œil. Le blanc de la nappe, marque un temps de répit dans la lecture, mais engage par contraste une proposition gustative. Le sens du goût est ici véhiculé par la gourmandise. Jan Brueghel installe des espaces gourmands qui s'entremêlent à la nature et à l'art. Le peintre réinvente la définition du sens du goût, donnant à voir une « belle nature à sentir<sup>20</sup> ». Mais parmi cette théâtralisation sensorielle, le goût devient acteur. Incarnant la personnification du goût, un satyre verse du vin, d'une cruche à la gente dame poitrine ouverte, offerte à la vue, jouissant du bout des lèvres de ce lieu gourmand. La table est richement couverte de pâtés de cygne et de paon, que nous apercevons dans le fond de la composition en liberté. Ce qui engage la gourmandise comme un plaisir sans fin. Le plaisir gustatif est accompagné

<sup>20</sup> Voltaire, « Goût », in *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, tome VII, 1757, p. 761.

d'une coupe d'huîtres et de sucreries placées non loin sur un tabouret. Mets plus délicats qui mènent à la luxure. Brueghel intègre dans ce dégoulinement orgiaque, le sens de la chair qui se perd dans une ornementation précieuse du décor. Des tapisseries, des tableaux vivants, ainsi que des vases ouvrent sur la contemplation du monde.

Derrière les personnages, le tableau est divisé en deux, entre un espace interne et externe. Il y a ici une mise en abyme de la distance, entre l'œuvre et le spectateur, traduite par un rapprochement certain entre l'œil et l'estomac.

Brueghel réinitialise le rôle de l'estomac, dans la réception de l'art de la peinture. Mais de quoi le spectateur se nourrit-il ? Le spectateur-dégustateur absorbe la peinture et ses éléments représentés. Et c'est justement dans cet espace de l'entre-deux, que le spectateur devient dégustateur, s'autorisant l'incorporation d'une image. L'image est ici une nourriture désubstantialisée. Point de matière comestible, mais la gourmandise ponctue l'esthétique, d'une nourriture pour l'œil et l'esprit. Revenons à cet espace de l'entre-deux marqué chez Brueghel par une ligne verticale qui ponctue l'action du satire. Pourquoi Jan Brueghel a-t-il besoin de faire entrer en scène les allégories d'un péché mortel ? Est-il diabolique de repenser le sens du goût ?

Si l'art s'attaque au goût et esthétique sa gourmandise, la question du plaisir, dans la réception de l'œuvre est une question de principe. Mais nous allons essayer de comprendre comment le spectateur s'autorise ce sentiment plaisant dans une relation de contemplation. Certains auteurs osent outrepasser le plaisir d'une esthétique féroce, tendant parfois vers des *beautés amères*. L'assaisonnement, constructif d'une théorie du goût esthétique annonce le plaisir gastronomique de l'œuvre d'art. Dans une optique de lier l'entre deux, l'assaisonnement renvoie à la notion d'articulation chère à notre étude, qui s'affine dans la délicatesse du jargon gustatif. Il est précisé par Agnès Lontrade que « l'assaisonnement, *Hédoné* en grec désigne le plaisir <sup>21</sup>», employé par Platon pour décrire la musique et ses fioritures. Le plaisir est alors décelé dans le livre III de la République « comme un surplus gustatif trivial et sensitif : celui-ci séduit l'âme de la même manière que les épices font plaisir au palais ». Les mots employés sont lourds de sens, « celui-ci » comme si il s'agissait d'un personnage extérieur au corps. Comme si le plaisir était ce fameux satire diabolique, à l'image de Bruegel, qui vient hanter l'âme et déraisonner le sens artistique. La relation entre le spectateur et l'œuvre n'est ici que séduction, aveuglée par la jouissance d'une parure esthétique. Le sens du goût se retrouve masqué par les épices qui colorent l'esprit. La cuisine des mots est une douceur pour la langue, qui influence le plaisir dans l'art de la rhétorique. Platon caractérise celle-ci, comme une poudre aux yeux, qui dans le discours rhétorique se farde donnant

---

21 A. Lontrade, *Le plaisir esthétique*, Paris, L'Harmattan, 2004, p.45.

naissance à la *kosmétiké*. Agnes Lontrade revient sur les écrits de Jaqueline Lichtenstein, révélant l'origine du plaisir chez les grecs, dans la réception de l'auditoire, émanant du discours de l'orateur. Toujours dans un espace de l'entre-deux, de l'entre-eux, le sentiment du plaisir se développe. Pour comprendre l'origine du plaisir chez Platon, il faut entendre l'esthétique, comme une notion négative. Illusion de la beauté, l'esthétique est l'art de la cosmétique, une « tromperie » qui se concentre sur les effets de son récepteur. Il est intrigant de noter que Platon formule dans *Gorgias*, un parallèle avec le culinaire. « La cuisine, donc, est la forme de flatterie qui s'est insinuée sous la médecine. Et selon son schéma, sous la gymnastique, c'est l'esthétique qui s'est glissée ; l'esthétique, chose malhonnête, trompeuse, vulgaire...<sup>22</sup> ». Dès que l'on touche au plaisir et à sa réception, le sens du goût accuse l'esthétique. Ici l'esthétique est à l'image de la cuisine, un raisonnement diabolique, qui fonde les prémices d'une gastronomie esthétique.

La théorie du goût axe au XVII<sup>e</sup> siècle, un cheminement central entre l'éthique et l'esthétique, porté sur la morale du *consommateur*. Renée Bouveresse précise que « la notion de goût est apparue au sens appréciatif et non uniquement au sens physiologique en 1564<sup>23</sup> » dans les extraits de la Bible (indice et recueil de tous les mots du livre de la Bible). Il n'est pas innocent que la religion catholique instaure la notion de goût comme fonction de la réception chez le fidèle. Le gustatif se pare du sentiment sensible maîtrisé par l'intellect de l'âme. Maîtrisé, car le goût se maintient de manière ontologique. Du sens physiologique au sens appréciatif, le goût se réfère au sens esthétique. Si l'esthétique est un sens sensible, elle est désensibilisée de son sens premier le gustatif, afin d'atteindre le sensible au-delà du gustatif. Pourtant, Renée Bouveresse assure que « l'origine de ce concept s'enracine avec l'acte de goûter, conçu comme discernement tactile et prompt, antérieur à la réflexion, adhérant à ce qui lui plaît, et rejetant le désagréable ». Le goût enclenche alors les plaisirs, qui dans un croisement engendre la gourmandise comme esthétique. Pour répondre à la question d'Agnes Lontrade concernant les plaisirs qui outrepassent la notion de goût dans l'esthétique, nous porterons une attention particulière à la note de Marc Jimenez :

« Affirmer la primauté du plaisir sur le raisonnement et sur l'étude des motivations rationnelles qui lient l'œuvre au spectateur, cela revient à nier l'existence d'une raison esthétique spécifique, accessible à l'analyse<sup>24</sup> ».

Il est important de clarifier que nous menons déraisonnablement l'art vers l'existence d'une analyse du plaisir gastronomique au sein de l'esthétique.

<sup>22</sup> Platon, *Gorgias*, Paris, GF-Flammarion, Paris, 1987, 464c-465b, p. 162.

<sup>23</sup> R. Bouveresse, *L'expérience esthétique*, Paris, A Colin, 1998, p. 243.

<sup>24</sup> M. Jimenez, *Qu'est-ce que l'esthétique ?*, Paris, Gallimard, 1997, p. 98.

I  
**INCARNER LE GOUT**





\_A\_

Le goût comme incarnation esthétique



1  
**L'aliment entre l'art et la mort**



*Image 16: Victor Grippo, Analogia IV, 1972*

Suspendus à la table de Victor Grippo, nous abordons notre étude par un repas conceptuel, « Analogia IV » qui sert et dessert le goût de l'aliment de la pomme de terre, de sa robe de chair 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. 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 gastronomique. 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<sup>25</sup> ». Empreint d'une vie courte à l'image de l'être, l'aliment s'adonne à l'art. Il se fige dans un écrin où l'on conserve sa parure, ornant les guirlandes de fleurs comme les tombeaux. L'art le transforme ainsi en motif contemplatif comme garniture funèbre. Retranscrit dans les scènes de marché, de cuisine l'objet alimentaire devient anecdotique d'une scène de goût et se réalise en noir comme la mort qui nous guette dans les vanités. Entre scène de vie et scène de mort l'aliment se fait chair périssable. 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<sup>ème</sup> 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<sup>26</sup>», c'est-à-dire toutes les nourritures carnées ou non<sup>27</sup> ». 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, qui date du XIV<sup>ème</sup> 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 ? 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 ? Exposée à la manifestation « *Comer o no Comer* »

25 JP Poulain, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de tables*, Thèse, Université Paris VII, 1985, p.16.

26 *Ibid*, p.16.

27

« Manger ou ne pas manger », au Centre d'art de Salamanque CASA en 2002, l'œuvre de l'artiste argentin datée de 1972 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 ? 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, emplie 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<sup>28</sup> » ? 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<sup>29</sup> ». 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 !

Si l'art est la vie pour la naissance du Eat art, dans l'esprit d'incorporer l'œuvre, certains rituels

28 E. Guigon, *L'objet surréaliste*, Paris, ed. Jean-Michel Place, 2005, p.81.

29 FX. San Martin, in Catalogue d'exposition *Comer o no comer, Manger ou ne pas manger: ou les relations Art/nourriture au XX<sup>e</sup> siècle*, Salamanque, Centre d'art de Salamanque, 2002, p.117.

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<sup>30</sup> ». 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 cette fresque murale en mosaïque. 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 manger prend une allure cosmique. La table est le centre de la salle à manger, comme la terre est le centre de l'univers<sup>31</sup>».



Image 17: Mosaïque Romaine, Symposium figurant un Asaratos Oikos, Sol non balayée, IIIe siècle, pavement restauré au mur, collection privée, Musée du Château de Boudry, Suisse

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<sup>32</sup> ». Trimalcion célèbre cuisinier du Satyricon, offre les constellations du ciel à ses convives :

30 JR. Noël, *Les plaisirs à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 2005, p.124.

31 *Ibid*, p.122.

32 *Ibid*



*Image 18: Image publicitaire Lavazza, Ferran Adria, 2013*

« 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 <sup>33</sup>», ce qui rappelle les jeux gastronomiques de Grymod de La Reynière au XIX<sup>ème</sup>, ceux de Spoerri au XX<sup>ème</sup> 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

<sup>33</sup> G. Blond et G.Blond, *Cinq mille ans à table*, Paris, Club des Amis du Livre, 1961, p.117.



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, tel 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, 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



*Image 19: Détail de la mosaïque, Asarotos Oikos, Sol non balayé, Heraklite inspiré de Sôsos de Pergame, IIe siècle, Musée Gregoriano Profano, Musées du Vatican, Rome*

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<sup>34</sup> ». 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.



Image 20: MB, *Détail installation comestible Le goût de la mort, pain rouge, pain noir, grenade en gelée*

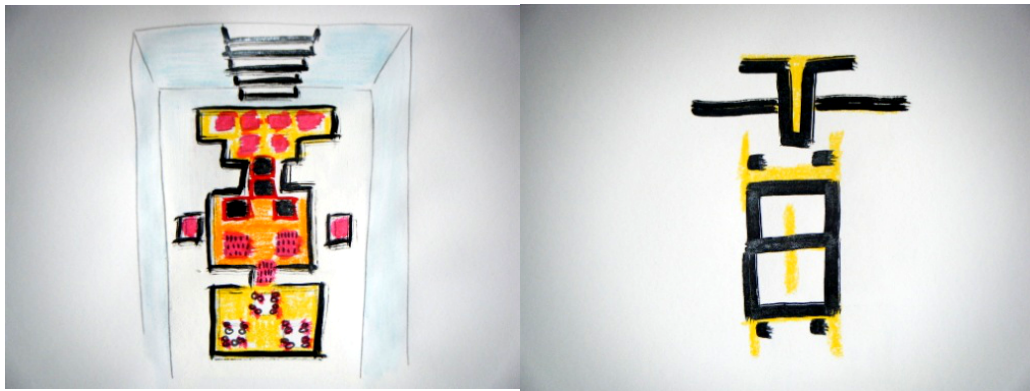


Image 21: MB, *Croquis Installation comestible sur papier, Le goût de la mort, encres noire, rouge et rose, feutre, crayon, 2013*

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

<sup>34</sup> Afiac, *Spectaculaire Aléatoire*, Festival d'art contemporain, Fiac, Tarn, 2013

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 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.



*Image 23: MB, Croquis Le goût de la mort, encre de Chine, craie aquarelle*



*Image 22: MB, Croquis Le goût de la mort, encre de Chine, craie aquarelle*





*Image 24: MB, Vue de l'ensemble de l'installation comestible Le goût de la mort, rectangle creusé dans la terre 8x3m, descente en marche, gros sel et bouchées comestibles*



*Image 25: MB, Spectateurs aux abords de l'installation comestible Le goût de la mort, AFLAC, 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 sacraliser 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 matérieo-esthétique, mais surtout d'un élargissement thématique riche de



*Image 26: Spoerri, Cérémonie de L'enterrement du Tableau-piège, 120 convives partagent le rituel du repas et sa mise en terre après dégustation, Jouy-en-Josas, 1983*

conséquences : le « périssable »<sup>35</sup>». 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<sup>36</sup>», 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 » 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 fumée, 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.

35 F. Bonnefoy, *Restaurant Spoerri*, Paris, Musée du jeu de Paume, 2002, p.21.

36 *Ibid*, p.21.



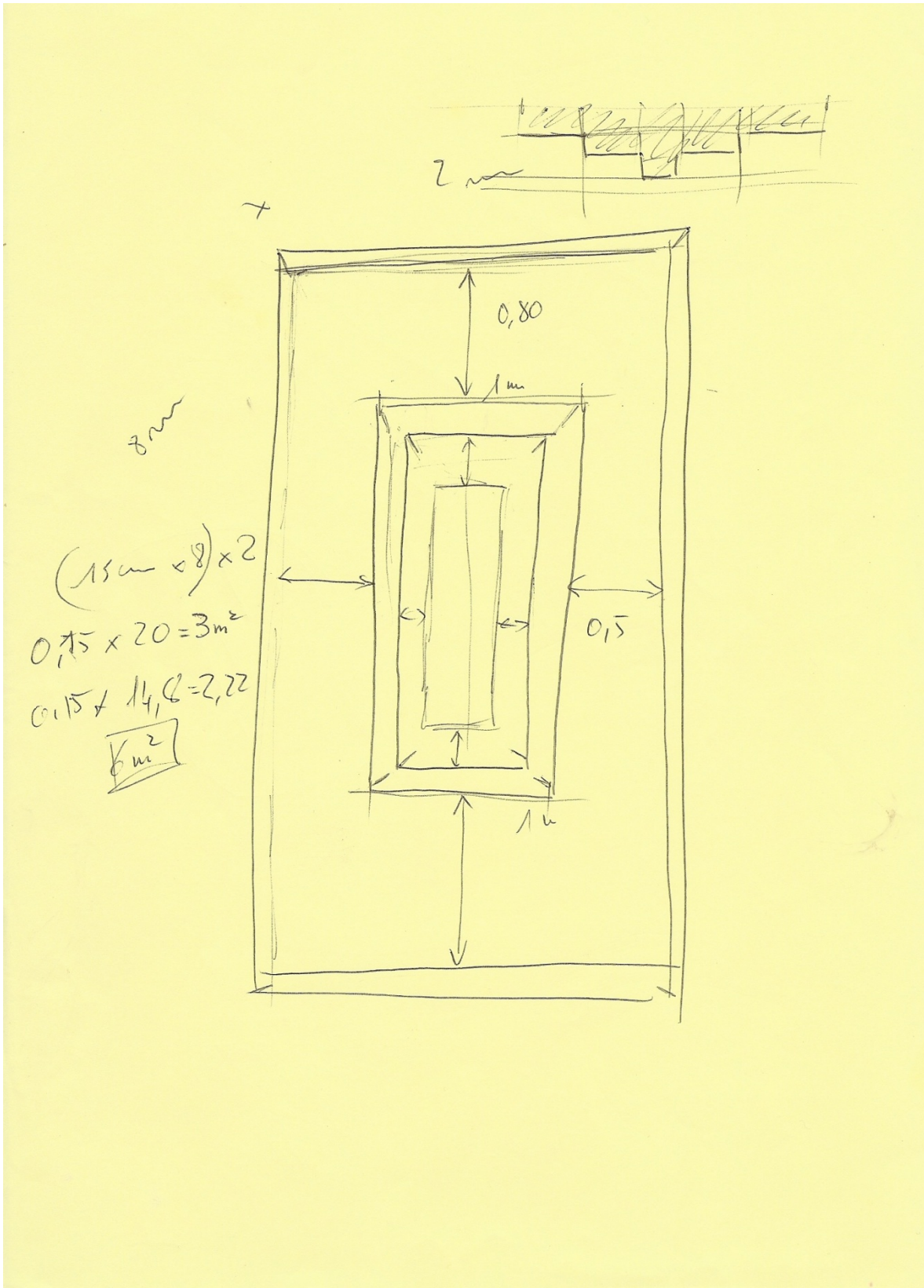
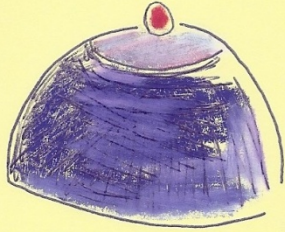


Image 27: MB, Croquis mesure de l'espace sol de l'installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013



Image 28: MB, Croquis bouchées plastiques Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013



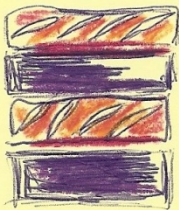


sein Jost  
pain Chocolat  
Cerise

○ papier



grosini lique  
cure de seiche seire  
et Ail

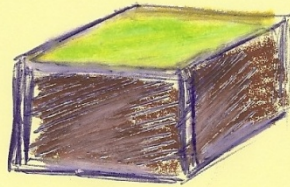


Millefeuille  
saumon  
et  
betterave



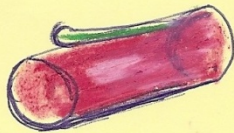
Image 29: MB, Croquis bouchées plastiques Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013





rendiant vert  
Soudin noir

□ cube noir



Camellou  
poivre ou astringent  
brousse pipron  
trace de Roquette



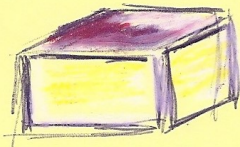
Billes de genade  
et litchi

○ coup traump.

Image 30: MB, Croquis bouchées plastiques Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013



palet vache  
noircie / fumet  
Baie de goépr



Brebis glacé  
au vin rouge



chine  
chips libelotte



Batonnet  
fromage Fort  
glacé à la sauge  
et fleur de  
violette  
au salisacé

Image 31: MB, Croquis bouchées plastiques Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013





*Image 32: MB, Montage installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013*



*Image 33: MB, Installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013*





*Image 34: MB, Le public découvre l'Installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013*



*Image 35: MB, Le public dévore l'Installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013*





*Image 36: MB, Le public rêve sa bouchée, Installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013*



*Image 37: MB, Restes de l'installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013*





*Image 38: MB, Sein rouge, reste de l'installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013*



*Image 39: MB, Seins noirs, restes de l'installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013*





2  
**Le goût noir du péché**

Le noir est un ventre, un vide, un plein, un sombre  
Attirée par les profondeurs de la chair du noir de Goya  
La couleur est une chair vivante qui ronge  
Homo Interior-Homme Exterior  
Le dedans au dehors  
Ce noir goûté par la lumière  
Ce noir qui permet la mise en scène théâtrale  
Qui permet de toucher les émotions dans les replis de l'âme  
Pourquoi ce noir m'atteint  
Cette ombre qui avance  
Qui me transit, qui m'immerge  
Ce noir qui me prend à la gorge<sup>37</sup>

---

37 MB, *Mots plastiques : Carnet d'artiste, Incorporer l'imaginaire*, 2013

Les noirs des artistes peintres coulent, laissant en bouche des notes éclatées. Une sonorité parfois amère, acide, selon son empâtement, fait écho au noir clos d'une corporéité. Nous tenterons dans cette approche de goûter le noir sous différents angles. Couleur de la nuit et des temps obscurs, le noir déclinera ses teintes jusqu'au rougeoiement de l'enfer. Michel Pastoureau en sera notre guide historique, traversant les symboles et pointant leurs valeurs. *Couleur de la morale ou morale de la couleur*, comment le noir détenant le mystère de l'intériorité corporelle s'attache au péché originel ? Afin d'entrevoir l'envers du décor, nous rendons coupable ce noir comme dispositif scénique d'un malin plaisir engendré par la mort d'une nourriture. De la peinture au comestible, dans « l'interesthétique <sup>38</sup> » comme le souligne Beate Steinhauser à propos des Natures mortes de Zola, dans le *Ventre de Paris*, nous nous concentrerons sur l'appétence d'un noir installé comme espace où naît la lumière, comme effervescence mystique de la gourmandise. Nous appuyons ici l'intérêt esthétique, songé comme interaction, dans l'effet et l'affect de l'artiste au spectateur. Tous deux mangeurs et intègres de ce noir, ce qui interroge directement, comment offrir et recevoir le goût de l'esthétique ? L'idée n'est pas d'avoir les dents noires, mais de comprendre l'incorporation imaginaire de l'esthétique. Caroline Champion convoque l'esthétique comme expérience de l'obscurité, qui « impose de fermer les yeux et oreilles, de se couper un instant de l'extérieur pour



Image 40: Juan Van der Hamen, *Assiette de Prune et Guigne*, 1631, huile sur toile 20x28cm, Museo Nacional del Prado, Madrid

38 B. Steinhauser, « *Les natures mortes* » dans *le Ventre de Paris d'Emile Zola*, Frankfurt, Peter Lang, 2006, p.51. Le terme « interesthétique » est utilisé par l'auteure pour marquer les correspondances entre peinture et littérature, elles sont ici interrogées dans l'antre de l'art et de la gastronomie.

se concentrer sur le déploiement intérieur de toutes les modalités temporelles d'une saveur<sup>39</sup>». Provoquée par la musique ou l'aliment qui entre intégralement dans le corps, l'imaginaire esthétique porte ici à absorber symboliquement la peinture en bouche. L'envie est de visualiser le passage de l'esthétique de l'extérieur au corps, à son intrusion dans le corps, le noir étant le liant plastique par excellence qui rend possible l'imaginaire de l'incorporation.

De l'œil à la bouche, le noir enracine les chairs possibles de l'œuvre dans l'estomac. Chez Juan Van der Hamen, le noir enveloppe les prunes. L'ombre affamée, offre leur moitié de lumière tachetée. Le rouge des guignes instaure le désordre de la matière, qui par touche de verre vient embrasser le velours des prunes. Au sein du ventre esthétique, l'intime est un corps trouble qui trace les délices en extase de la peinture. L'expérience du goût noir est une jouissance solitaire, appartenant secrètement à chacun. Le corps est un instrument de mesure, graduant nos sens, toujours à la conquête de ses excitations souterraines. Mais l'esprit, de peur de semer le désordre, délimite les normes esthétiques de ce noir. Afin de comprendre les réserves du corps dans le plaisir esthétique de l'art, nous centrons notre étude sur le goût d'une culture chrétienne, comme incorporation du mal. *Au commencement était le noir-* « Au commencement Dieu créa le ciel et la terre. La terre était informe et vide, il y avait des ténèbres à la surface de l'abîme, et l'esprit de Dieu planait au-dessus des eaux : Dieu dit que « la lumière soit<sup>40</sup> ». L'immense nuit des origines chrétiennes détient au sein du mot noir plusieurs racines latines, « *ater* : noir mat et inquiétant et *niger* : noir brillant tendant vers la lumière<sup>41</sup> ». Les couleurs naissent de leurs emprunts au sein d'une société. Emprunts éthique, esthétique, plastique, gastronomique, le noir rassemble une force première, celui de la terre. La couleur du noir, avant d'établir l'ordre des morts est l'ancrage des vivants. Il s'agit de comprendre pourquoi le corps s'interdit la jouissance esthétique ? Car le problème est bien là, le goût de l'art est un sentiment de lumière qui se perçoit avec les yeux, miroir de l'âme, et ne doit en aucun cas, passer les frontières du corps.

« Le monde sourd des entrailles, tout l'envers noir du corps  
que tapissent de longs rêves sans yeux...<sup>42</sup>».

---

<sup>39</sup> C. Champion, *Hors d'œuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Menu Fretin, 2010, p.111.

<sup>40</sup> M. Pastoureau, *Noir: une histoire de la couleur*, Paris, Seuil, 2008, p.22.

<sup>41</sup> *Ibid* p.29.

<sup>42</sup> M. Foucault in F. Rouan, *Tord Boyaux*, Tusson, L'Echoppe, 1997, p.7.

Le cheminement interne de la découverte du plaisir de l'œuvre au sein de la chair corporelle seraient ces *longs rêves sans yeux*. Wagner vient également à discuter « d'état semblable au rêve<sup>43</sup> » pour décrire l'émotion esthétique de la musique. L'allusion au rêve caractérise la désubstantialisation de l'esthétique, comme matière abstraite qui attend sa substance imaginaire. Faire l'expérience du sentir de la nuit de l'œuvre, est accepter de matérialiser l'esthétique dans ce corps noir des viscères qui nous appartient. *Le monde des entrailles* est symboliquement le monde des vices. Houziaux insiste sur la « théorie du substrat biologique des péchés capitaux ». Ils proviennent de l'humain, du sang, de la bile jaune, de la bile noire, d'un intérieur émotionnel agissant sur le comportement du corps. Depuis Hippocrate, du IV<sup>ème</sup> siècle av J-C jusqu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle, on rapproche les péchés à un « dérèglement de l'équilibre des humeurs ».

« Les péchés capitaux ne relèvent ni de la morale, ni de la psychanalyse, ni de la théologie. Ils ne sont en rien des perversités, des névroses, des fautes morales ou des maladies spirituelles. Ils relèvent tout simplement de l'humain et de ce que le judaïsme appelle les penchants de l'humain<sup>44</sup> ». Le péché intègre une substance capiteuse et active. Si l'on revient sur l'étymologie de capiteux, il provient de la même racine *caput*, capital, capiteux « qui monte à la tête, qui excite le désir ». Houziaux explique que « dans le goût et le plaisir du péché, il y a le goût et la jouissance d'être possédé, d'être habité, hanté, transporté, emporté, par une puissance qui vous rend autre. Dans le péché : je est un autre. La possession dépossède de tout libre arbitre <sup>45</sup> ». Le goût et le plaisir s'affrontent comme socle du péché, ce qui plante le décor du péché de gueule dans la hiérarchie des vices originels, et cadre le jugement de goût du plaisir esthétique. Comment l'esthétique se révèle avec gourmandise et donne sens au goût dans une pratique plastique ? Ou comment la gourmandise réveille l'esthétique et façonne le goût comme péché de chair ?

La gourmandise occupe la première place dans notre démarche comme dans le système des vices exécutés par Cassien. Il s'agit de la *gastrimargia*, en référence à la patristique grecque, qui remonte à l'Éthique d'Aristote entendue comme « folie ou fureur du ventre », rejoint par Grégoire qui marque au fer rouge la gloutonnerie, correspondant au *ventris ingluvies*. Ces mots cernent le statut du vice « comme un vice charnel » et « naturel » qui plonge ses racines dans la corporéité de l'homme. « A la différence des vices spirituels, la gourmandise comme la luxure requiert le soutien nécessaire du corps humain, le ventre, l'estomac, la gorge<sup>46</sup> ». Si nous engageons volontairement un discours plastique sur la corporéité du noir comme développement de l'expérience esthétique, c'est qu'il est nourri par l'origine du goût transcendantal dans le péché originel. Actant le goût comme

43 R. Wagner, *Beethoven*, Paris, Aubier Montaigne, Coll. « Bilingue », 1948, p.103.

44 A. Houziaux, *Ces péchés capitaux si...capiteux*, Paris, Lethielleux, 2011, p.39.

45 *Ibid*, p.39.

46 C. Casagrande, *Histoires des péchés capitaux au Moyen âge*, Paris, Aubier, 2003, p.198.

sensation interne, je le colore de noir. Je teinte de noir la bouchée gustative ou l'espace architectural. Présent dans L'évènement AFIAC, je propose en collaboration avec le Chef boulanger Arnaud Vienne, de goûter le noir : *sein noirs à l'encre de seiche, pâte d'amande rose et groseille rouge*. Installé aussi dans ma pratique comme espace d'un corps architectural, le noir emplit la pièce de l'œuvre. Le spectateur se retrouve ainsi avalé par l'artiste. L'espace est le symbole de mon estomac que je décore de ma jouissance gustative. J'offre à la vue le sens intime et érotique de la lumière éprouvée par la nourriture dans le noir de mon corps. Toute la problématique réside dans une contemplation en acte, exprimée par Aristote sous deux aspects, la contemplation gnoséologique et la contemplation éthique. L'histoire du péché originel s'inscrit de notre point de vue dans l'étymologie philosophique aristotélicienne de cette notion : « le mot *theôria* et les vocables de la même famille viennent d'un verbe, *theomai* qui signifie « regarder, être spectateur de ». D'une contemplation passive, elle devient active par la recherche de connaissance. La contemplation est activée, par le concept théorique visuel. « Aristote emploie souvent le verbe *theorein* et les mots qui lui sont apparentés pour indiquer le fait de voir, mais seulement quand cette action s'applique non à des objets réels, mais à des représentations. D'où de fréquents glissements au sens de « considérer » avec un but de connaissances <sup>47</sup> ». Le glissement s'exécute dans ma démarche du noir de l'espace comme mise en scène esthétique, à la recherche de ce noir comme sens gustatif de l'esthétique. Il n'est pas anodin dans ma pratique que ce noir participe comme mise en scène baroque à l'ancrage d'une esthétique gourmande. Du concept théorique de l'expérience esthétique au goût de la couleur, la gourmandise s'installe dans ma démarche au prime abord entre deux identités artistiques. Avec des yeux français, notre goût se forge précisément à Madrid et à Grenade. Du noir théâtral mortuaire des Natures mortes à la lumière baroque du *Bodegon*, le gustatif se pare et se découpe. Tel des ornements arabes, le peintre sculpte l'aliment entre la puissance du fond et la lumière qu'il déploie. Le grand siècle d'or espagnol magnifie la peinture « d'une dimension esthétique pénétrée de religiosité où les échos du mysticisme espagnol des XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles recèlent une extraordinaire profondeur : au plan plastique <sup>48</sup> ». Ce noir incarne une couleur grave mise en paix par la lumière. Extase du noir comme de la lumière, le contraste pur annonce les douces courbes du comestible. Nous focaliserons les propos dans cette partie, sur le noir monacal dans la peinture de Francisco de Zurbaran et Sanchez Cotan afin de remettre en cause le « ténébrisme » religieux qui offre la justesse de l'ombre pour faire pleinement l'expérience de la lumière comestible.

Dans l' « interesthétique » identitaire d'une Nature morte à la française, et du *Bodegon* espagnol

---

47P. Pellegrin, *Dictionnaire Aristote*, Paris, Ellipses, 2007, p.61.

48 C. Nooteboom, *Zurbaran*, Paris, Hazan, 2011, 2<sup>e</sup> de couverture.



revenons un instant sur l'appellation du genre qui fait polémique. Car si nous usons le sens du goût il est important d'entrevoir le sens des mots qui interagissent sur celui-ci selon les cultures dans lesquelles le goût de l'art s'épanouit. Très longtemps pour désigner les sujets des natures mortes, on parle de « choses naturelles » qui entrent dans le décor d'une fresque ou d'un tableau. Jusqu'au XII<sup>ème</sup> siècle, on parle de « nature reposée » ou de « choses mortes et sans mouvement » ou encore de « vie immobile et silencieuse ». Le terme de Nature morte ne sera retenu en France qu'à partir de 1756, comme tableau représentant des « objets inanimés », comme des fleurs, des fruits, du gibier ou du poisson. Théophile Gautier au Salon de 1863 critique son appellation à la française, « Nature morte, deux mots qui hurlent d'être accouplés ensemble comme deux chiens d'humeurs antipathiques et qu'il faudrait appeler immobile <sup>49</sup> ». Attaché aux expressions premières anglaise et allemande *still life* et *still leben*, d'une vie immobile, Gautier souligne l'arrogance morbide de la France empreint des vanités du XVII<sup>ème</sup> siècle, thème de prédilection sur la méditation de la mort. A la différence le *Bodegon* cerne le lieu et la table de cuisine, comme thème de l'avenir du comestible. La mort réside dans le plaisir de l'absorption comme disparition imagée. Il descend du Florero, où l'on retrouve l'esprit flamand qui se distingue par l'atmosphère spirituelle et mystique qui se dégage de l'austère présentation des fruits et légumes irradiant de lumière sur le fond sombre. Influencés par Le Caravage, de passage à Séville Zurbaran et Cotan marquent la nature morte « d'un accent mystérieux accusé par la lumière violente qui frappe l'objet isolé sur fond noir<sup>50</sup> ».

---

49 T. Gautier, in M. Faré, *La Nature morte en France : son histoire et son évolution du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle Tome I*, Genève, Pierre Cailler, 1962, p. 160.

50 T. Gautier in M. Faré, *La Nature morte en France : son histoire et son évolution du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle Tome I*, Genève, Pierre Cailler, 1962, p. 160.



Image 41: Zurbarán, *Mouton aux pattes liées*, 1635-40, huile sur toile, 38x62cm,



Image 42: Zurbarán, détail *Agnus dei*, 1631-40 huile sur toile, Fine arts gallery, San Diego

L'Agneau de Dieu, sujet exercé en série relève d'une grande force visuelle et mystique d'un style austère et sombre propre à Zurbarán. Du jeune au vieil animal, il repose sur un plan horizontal attaché par les pattes. Pour comprendre ce tableau, il faut se souvenir des propos des prophètes Isaïe et Jérémie, expliquant que le seigneur de Dieu, muet et sans défense est mené à ses bourreaux *comme un agneau à la boucherie*. Référence au sacrifice, Zurbarán emprunte les signes religieux. Certains agneaux dans la série, sont plus jeunes couronnés d'une auréole flottante et transparente, ayant comme inscription *Tamquam Agnus* qui fait clairement allusion à L'Agneau de Dieu. Le premier tableau présenté plus haut, réside

dans la puissance modeste et simple d'offrir un mouton sans élément anecdotique. Mais l'animal est toujours empreint de sa mort prochaine, aux airs condamnés, les yeux noirs d'un être. Est-ce un miracle tactile que le peintre tente de révéler ? Zurbarán touche l'âme sensible du spectateur. Une aisance majestueuse et douce se dégage de cette mort certaine. L'artiste nous promène dans les nuances du blanc au gris dans un toucher sensible de l'habit de l'agneau. L'animal est comme illuminé de l'intérieur, et l'ombre vient ronger son blanc manteau.

Le noir qui entoure le corps représente-t-il la mort ? Que le corps soit animal, végétal ou humain comment Zurbarán conçoit ces éléments plongés dans un noir profond ? Le Christ en croix repose

sur les mêmes principes. Le noir ronge et vient sculpter les formes du corps. Le fait d'isoler l'élément représenté sur un fond uni et noir, grandit d'autant plus le sujet. Est ce le corps dégageant une lumière divine qui éclaire l'ombre ? Le peintre joue avec les dimensions optique et symbolique du clair-obscur. Le pagne blanc centre de l'œuvre, attire l'œil de par les ombres qui forment les volumes des plis. Le linge lumineux contraste avec le corps qui ne fait qu'un avec la structure en croix. Les bruns du bois appartiennent à l'ombre, le Christ s'enfonce dans le noir, retenu par la lumière. Est-ce le noir qui découpe le corps, ou la lumière qui le façonne ? Zurbaran aiguisé l'art de l'entre-deux qui retient notre souffle. Les corps dans sa peinture sont des offrandes du noir. Sont-ce les ténèbres ou le noir qui envahit son art ? Paisible, la lumière filtre les corps plastiques de la couleur.

Zurbaran est un peintre dévoué aux commandes monacales qui installe ses tonalités dans un registre religieux :

« Le sacré est devenu réel <sup>51</sup>».

« Moines de Zurbaran, blancs chartreux qui dans l'ombre  
Glissez silencieux sous les dalles des morts,  
Murmurant des *Pater* et des *Ave* sans nombre  
Quel crime expiez-vous pour de si grands remords ? <sup>52</sup>»

Th. Gautier, *Espagne*

Paul Lafond répond à la question s'adressant directement au peintre : « Aucun : vous symbolisez l'inflexible et implacable éthique de la morale chrétienne<sup>53</sup> ». L'austérité sévère de ses œuvres, empruntée à la vie dure des moines sert l'imagerie catholique. Le sacré chez Zurbaran a un goût de réel. Les critiques sont partagées entre le réalisme et la part mystique de son art. « C'est un réalisme qui procède par silence et rétention (retenue), nous surprend par son goût des volumes purs, des plis simplifiés, d'une lumière limpide, puis nous fascine en ce qu'il interiorise le monde des apparences, celui des saints comme celui des objets les plus modestes des *Bodegon* <sup>54</sup>».



Image 43: Zurbaran, *Le Christ en croix*, 1627, huile sur toile, 291x165,8, Art institute, Chicago

51 P. Lafont, *Ribera y Zurbaran*, Paris, Henri Laurens, 1909, p.108.

52 T. Gautier, in *Ribera y Zurbaran*, Paris, Henri Laurens, 1909, p.108.

53 P. Lafont, *Ribera y Zurbaran*, Paris, Henri Laurens, 1909, p.108.

54 C. Nooteboom, *ZURBARAN*, Paris, Hazan, 2011, 2<sup>e</sup> de couverture.

Zurbaran anime les chairs du saint corps au corps comestible. Comment Zurbaran rend présent l'aliment ? Entre représentation et présentation le peintre organise l'image de la nourriture. Une attention particulière est portée à un alignement presque chaste du comestible, comme si l'aliment tenait sur un fil, entre la lumière divine et le noir d'un estomac, entre le bien et le mal. L'important est le choix du peintre qui réside dans l'équilibre, entre le noir et la lumière gorgée de fruit. Zurbaran présente le délice d'une chair-offrande rythmée par la mise en scène de l'autel. Roberto Longhi explique que « les objets ne sont pas réunis au hasard sur une table de cuisine, ils sont déposés avec dévouement comme des fleurs sur un autel<sup>55</sup> ». On peut ici parler d'installation au sens contemporain du terme. Dans une mise en scène prononcée, l'objet alimentaire participe à la présence gustative de la représentation du plaisir esthétique. Le peintre ponctue l'espace de trois moments silencieux : les cédrats, les oranges et la rose, mise en bouche du titre. Le panier en osier au centre retient les oranges éveillées par le doux parfum de la fleur d'oranger. Tel l'arbre de la connaissance, il se charge de feuille et veille sur la tentation des hommes. Nos regards se posent alors sur ces deux coupelles en miroir, qui pèsent la mesure de la gourmandise. La lumière est accentuée sur la tasse qui contient le mystère d'une eau purifiée, mais nous nous engouffrons dans la générosité du peintre pour les cédrats. Leurs volumes sont charnus, déposés en quinconce ; ils débordent de cet espace précieux qui leur est réservé. Le corps du citron est troublant pointant l'espace noir de téton jaune. Le corps alimentaire est alors dressé sur l'autel.

---

55 R. Longhi, In A. Moreno Mendoza, *Zurbaran*, Madrid, Electa, 1998, p.21.



*Image 44: Zurbarán, Bodegon aux cédrats, oranges, et rose, 1633 huile sur toile 60x107cm, Norton Simon Foundation, Pasadena*

Bien que l'interprétation des formes éveille la gourmandise des corps, et engage certains auteurs comme Julio Gallego à songer à une tasse de chocolat, l'étude de Tiziana Frati raisonne le spectacle des chairs, identifiant l'œuvre comme un hommage à la Vierge. Zurbarán installe les objets alimentaires couronnés de symboles : « les cédrats comme fruit du temps de Pâques, l'orange et la fleur d'oranger image de la chasteté, la rose celui de l'amour et l'eau celui de la féconde pureté <sup>56</sup> ». La question de la présence corporelle et la représentation de l'aliment dans l'espace de la toile des natures mortes, est un point crucial de notre étude qui fait écho à la pratique de l'installation. De l'espace du tableau à l'espace architectural l'aliment prend place comme sujet principal. Regardons un instant la minutie des chairs suspendue chez Sanchez Cotán, dénommé « le peintre-moine », qui annonce les peintures de Zurbarán. Elève de Bals de Ledesma dit *Blas del Prado*, il conceptualise dans son apprentissage la composition géométrique, une autorité de l'éclairage, ainsi que l'alignement ascétique d'objets. On dit à son égard qu'il est le premier peintre conscient de son axe naturaliste, et dans ce sens, le premier peintre baroque espagnol. Il réside dans cette peinture noire une extravagance sévère. Bien que l'expérience monacale soit vécue par Zurbarán à travers le sujet déclenché par les commandes religieuses, Cotán fait l'exercice d'une peinture vouée à son Ordre.

<sup>56</sup> J. Gallego, J. Gudiol, *Zurbarán*, Paris, Cercle d'art, 1987, p.52.





Image 45: Sanchez Cotan, *Coing, Chou, Melon et Concombre*, 1602, huile sur toile, 69x85cm, Museum of art, San Diego

*Coing, Chou, melon et concombre* est un mélange de réalisme et de fantaisie qui théâtralise le garde manger solennel. L'espace est une scène offerte à la mise en scène alimentaire. Cotan représente les rituels quotidiens du garde-manger, mais sa disposition en diagonale, à demi dans l'ombre suspendue, et à terre dans la lumière suppose une installation précise. Le gustatif tient une place spirituelle de par la lumière, mais aussi plastique de par le jeu des formes dans la couleur, et conceptuelle de par l'organisation d'un tout. Cotan ouvre les chairs, celle du melon proposant une part au spectateur qui se détache de sa forme d'origine. Entre la gourmandise du peintre et celle du spectateur la relation esthétique se construit. On retrouve celle-ci dans l'écrit plastique de Zola *Le Ventre de Paris*<sup>57</sup>, qui rend le lecteur mangeur de Natures mortes. Naturaliste comme Cotan il décrit l'espace du quotidien, comme un peintre. Telle une église les Halles se colorent, les légumes en guise de vitraux enchantent le décor, relatant le noir comme monstre de la faim. Le sujet divin y est incrusté par touche, du comestible au corps plastique. Péché de chairs plastiques, le noir chez Zola est une ombre affamée dévorant des petites notes de couleurs avec gourmandise. Comme chez Zurbaran, l'aliment est traversé de lumière et se corporalise sous les airs d'une chair humaine. Zola offre un hymne à la Nature morte rendant comestible la peinture par les mots. Ici la couleur n'est

<sup>57</sup> Etude approfondie in *Le goût de la couleur*.



pas « réduite » mais s'ouvre timidement sur la lumière gustative. Les verts et les jaunes sont bien plus chastes que ceux de la peinture de Zurbaran, mais participent à l'érotisme mystique de la lumière. Si « pour Platon la couleur est lumière<sup>58</sup> », elle est « pour Aristote limite du corps<sup>59</sup> ». L'agneau, le Christ, le citron, de Zurbaran ou le garde-manger de Cotan posent la problématique de la lumière comme couleur ou limite d'un corps comestible. Aristote lui découpe la couleur de par sa puissance et son acte, sa présence. « On peut prendre chaque sensible en double sens : en acte et en puissance <sup>60</sup> ». La gourmandise se découpe, annonce ces courbes plastiques qui se dévoilent dans la lumière d'un corps d'ombre. Les volumes se découvrent comme des notes musicales mais aussi des notes gastronomiques. Le spectateur reste suspendu et connecté entre le divin et le quotidien à la lueur de la grâce du fil. Transparence qui annonce la substance de la distance entre l'image du comestible et son plaisir.

---

58 G. Didi Huberman, *La peinture incarnée*, Paris, ed. de Minuit, 1985, p.28.

59 *Ibid*, p.28.

60 *Ibid*



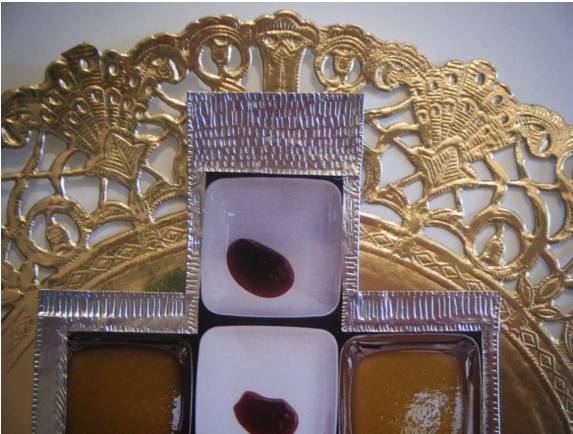
*Image 46: MB, Ex-Voto comestible, Galerie Atelier Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2013*

### 3 Manger l'image

Comment rendre une image comestible si ce n'est par l'approche culinaire du sacrifice alimentaire effectué par le mangeur. Le goût éveille les images, qui se rendent à leur tour comestibles dans l'imaginaire de l'incorporation. Nous interrogeons le goût de l'image à savoir si elle a un goût propre ou si chacun de nous la cuisine. De la présence gastronomique comme présentation du goût de l'esthétique, à l'image-rêve du mangeur, que consommons-nous ? Jean Pierre Corbeau cadre cette problématique comme dramatisation du mangeur. Entre l'aliment et l'homme s'ouvre un théâtre de rêverie et d'imaginaire. De la situation réelle à la situation éprouvée, s'étend un dispositif mis en scène par le mangeur. La dramatisation ainsi opère, « le mangeur se représente les aliments qu'il rencontre dans une situation et un contexte particulier <sup>61</sup> ». Insistons sur le fait que le mangeur « se » représente, qui engage la dramatisation du terme théâtral, de la présence du goût à la représentation d'une image. Du goût à l'image, le mangeur se réalise en tant que spectateur-acteur et metteur en scène de son propre jeu, d'un espace réel à un espace rêvé. Cet entre-deux de l'espace est envisagé de notre point de vue plastique comme espace gourmand qui relève le terme d'une note baroque employé par Corbeau. La conceptualisation de la situation procède dans notre démarche comme pratique de l'installation en tant qu'espace du comestible. Il s'agit d'offrir la réception esthétique de la jouissance gastronomique du « je » au collectif. Pour cela il faut que l'image réservée de la dégustation dépasse les frontières du corps et prennent forme dans l'espace. Cette forme est l'image de mon goût rêvé. Nous engageons ainsi le cheminement gastronomique en tant que mangeur dans le processus artistique, de la dramatisation comme mise en espace du goût à la plasticité, comme mise en image du goût selon l'expression de Jean Jacques Boutaud. Afin de clarifier la relation gustative à l'image exploitée au sens pratique et théorique, nous convoquons son approche sémiotique du monde alimentaire. Du goût à l'image gustative, Jean Jacques Boutaud organise un schéma symbolique ouvrant sur la communication qui valorise le goût en tant que champ de signification. Le goût se déploie selon trois dimensions : sensorielle, figurative et proprement gustative. L'expérience du comestible s'attache à la sensation, à son image et à son goût qui résulte des deux premiers critères esthétiques. Cette démonstration tend à engendrer les trois critères proposés par Boutaud comme élément esthétique, ce qui rend possible l'image du goût en tant que corporéité gastronomique. Cette approche permet l'analyse des « Ex-votos comestibles » qui dans notre pratique présente l'expérience gastronomique comme expérience sacré du goût de l'esthétique. De l'image sainte à la trace photographique comment suspendre la relation « interesthétique » d'un Voir en acte de goûter ? Priser le goût en image enclenche dans ma démarche un autre sens que le simple souvenir de l'œuvre. Je revendique certes la trace d'un art

---

61 JP. Corbeau, « Identité et image du mangeur » in *Images du goût, Revue interdisciplinaire de recherche sur l'image* N°5, Paris, L'Harmattan, 1997, p.10.



*Image 47: MB, Ex-votos comestibles, Galerie Atelier Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2013*



*Image 48: MB, Ex-Voto comestible, Galerie Atelier Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2013*

éphémère, similaire aux gestes des artistes du Land art ou des performances, mais l'envie réside dans le fait de saisir la mise en bouche de la contemplation. Ce temps est donc magnifié, révélé comme trace comestible cuisinée d'un avant « ça a été ». Boutaud explique « que le sens filtre le réel en fonction du sens que le sujet lui donne et particulièrement sur le sujet de la saveur<sup>62</sup> ». Il s'engage sur l'hypothèse que « saveurs et odeurs se déploient dans un univers figuratif qui a le pouvoir de s'autonomiser par rapport aux sens et la sensation d'origine ». Si la saveur offre un



*Image 49: MB, détail Ex-voto comestible*

<sup>62</sup> JJ. Boutaud, *L'imaginaire de la table*, Paris, L'Harmattan, 2004. p.104.

univers figuratif, elle peut se matérialiser de manière plastique. L'univers plastique, de par l'imaginaire de la matière peut offrir à son tour, un univers figuratif ouvert sur la sensation du goût. Cela le conduit à explorer le jeu des *sensations internes* médiatisées par « des formes et des images sensorielles [...] sur un fond d'expérience perceptive ». L'idée est d'offrir l'image de la sensation interne du goût et de comprendre par la matière les passages du goût plastique au goût de l'image. Pour les *Ex-votos comestibles* il s'agit de découper la gourmandise. Mon regard se porte sur un jaune ananas, un bronze de confiture de courgette au gingembre, des points noirs de pruneaux rôtis, un rouge poivron. La découpe réside dans la plasticité abstraite du goût devenu couleur, espace, point, d'un goût imagé. Je goûte dans la prise photographique de l'image. C'est le cadrage qui mesure le goût que je donne à l'image. La seconde découpe est une intrusion dans celle-ci. Le ciseaux mange, croque. L'image du goût se révèle une fois que je lui ai donné corps dans la symbolique des Ex-votos. Emprunté dans le rituel populaire chrétien du partage des vœux entre l'homme et le Saint, je sacralise dans les Ex-votos comestibles ma gourmandise : je remercie la vierge de « transformer le goût en couleur », de « donner vie à la forme plastique points lignes, triangles qui flottent dans les airs dans cette mer des lumières ». Je « Madonne » à l'ivresse d'une esthétique gourmande.

Les ornements propres au recadrage de l'image de ma gourmandise viennent ainsi parer l'abstraction de la matière. Il réside ici une tension entre la recherche pure du concept gustatif de l'image et la démesure des motifs provoqués par la gourmandise plastique du goût.

La perspective du goût comme signe est à entendre ici comme icône au sens employé par Geneviève Cornu dans son étude sur l'Esthétique des images du goût, qui est un penchant engagée de notre discours. Précisons sa terminologie « un icône désigne une représentation ayant une relation de ressemblance optique (dessin figuratif), ou proportionnelle (diagramme) ou logique comparaison en référent, tandis que « une icône » est l'image sacrée <sup>63</sup> ». Nous figurons le goût entre ces deux icônes. Donner forme et corps au goût comme image sacré. Geneviève Cornu fait référence au signe iconique réel ou mental qu'elle décompose en trois points selon la sémiotique de Charles Sanders Peirce entrepris entre l'objet, sa représentation, et sa réception. « L'objet désigne toutes les manifestations de cette image, codées ou esthétique, puis le *Représentamen* est l'image du goût, enfin l'interprétant décrit le contenu du signe iconique variable selon le contexte et la subjectivité <sup>64</sup> ». Dans la pratique des Ex-votos comestibles, j'inscris le *Représentamen* sacralisé des

63 G. Cornu in « L'Esthétique des images du goût », in *Images du goût, Revue interdisciplinaire de recherche sur l'image* N°5, L'Harmattan, 1997, p.73.

64 G. Delédalle à propos de Charles Sanders Pierce *Ecrit sur le signe*, in G. Cornu in « L'Esthétique des images du goût », in *Images du goût, Revue interdisciplinaire de recherche sur l'image* N°5, L'Harmattan, 1997, p.73.





Image 50: Zeuxis

installations comestibles offert au spectateur dans l'expérience de manger l'art, ici offert à la sainteté accomplissant l'idée dans le fait de manger une image. Nous posons via ce processus plastique entre l'art comestible et l'image comestible le point d'équilibre soulevé par Cornu, « La sensation gustative doit-elle passer par les images du goût, donc par la sensation visuelle, pour accéder à une reconnaissance artistique ? <sup>65</sup> ». Il est certain que la présentation minutieuse du goût dans les installations comestibles offre déjà en soi une image du goût afin d'amener le mangeur à devenir spectateur. La distance qui est administrée entre l'alimentaire et le mangeur installe justement cette question ? Sommes-nous des mangeurs d'images ? La dramatisation s'exécute d'autant plus dans la sacralisation, du goût de l'installation à l'image de l'ex-voto. Cette passation retranscrit le ressentie justement de cette distance en acte du « Goûter voir » selon le terme de Boutaud qui mène le gastronomique vers un acte artistique. Et nous insistons sur le schéma inverse, qui mène aussi de l'acte artistique, de l'image du goût, vers le gastronomique, le goût de l'image. Afin de s'approcher de l'expérience plastique du repas d'une image, nous proposons l'étude d'Olivier Leplatre questionnant la tension palpable de la fable comme trompe papille. Il met en relation la fable de La Fontaine « Le loup ou le renard <sup>66</sup> » et l'art de l'illusion chez Zeuxis, éveillant la gourmandise chez le lecteur et le spectateur « Un renard voit la lune au fond d'un puit; mais pour lui, elle est un fromage. Tels ces oiseaux venus picorer la grappe de raisins peinte par Zeuxis, le renard voudrait aller déguster le met qu'il a vu : il descend au fond du puit et constate, avec amertume, que le fromage n'est que le reflet de la lune <sup>67</sup> ». De la fable poétique à l'illusion peinte, ces deux exemples divulguent le désir de croire en une image comestible, au-delà du reflet de la représentation gustative. Le Voir en acte produit le phantasme de manger une image dans le rêve

<sup>65</sup> G. Cornu in « L'Esthétique des images du goût », in *Images du goût, Revue interdisciplinaire de recherche sur l'image N°5*, L'Harmattan, 1997, p.72.

<sup>66</sup> J. de La Fontaine, *Le loup et le renard*, Livre XI, Fable 6, Lecture, Le Capucin, 2006.

<sup>67</sup> O Leplatre, « Le repas d'une image » in *Poétique n°98*, Paris, Seuil, Avril 1994, p.237.

d'une consommation plastique du corps de l'image. La Fontaine et Zeuxis interroge nos rapports esthétiques et éthiques de l'image en tant que spectateur interne et externe à l'œuvre. Le poète et le peintre proposent une image qui est ici déjouée de ses fonctions, se réalisant en tant que théâtre du mécanisme de l'image. Nous assistons aux critiques du dispositif de l'image. Le trompe l'œil ou le trompe papille est affaire de piège car « il se résume aux caractéristiques élémentaires du signe : l'objet peint renvoie comme un signifiant pourvu d'un signifié à un référent dont il est le plus fidèle reflet, la plus fidèle image <sup>68</sup> ». Zeuxis réalise une mise en situation dans les profondeurs de l'esthétique. Le peintre installe la distance nécessaire comme accessoire d'une séduction du voir. Il se réalise, le pied sur la scène comme acteur et créateur du plaisir d'une gourmandise d'un regard en acte. Si l'on reprend l'analyse d'Olivier Leplatre, « il existerait donc une logique de la peinture qui tiendrait selon, la logique même du processus d'actualisation, à incarner l'image, à la transformer nécessairement en trompe l'œil, c'est-à-dire en objet capable de provoquer l'appétit <sup>69</sup> ». Ce qui reviendrait à dire que le sujet comestible d'une image n'est réalisable pour le spectateur que dans l'illusion fabriquée par l'image. L'illusion de la matière comestible s'exécute par le peintre dans l'imitation de la nature, fonction célèbre de la *mimesis* platonicienne, mais aussi dans la capacité du spectateur à être touché dans et par ses regards multiples. Imaginer la texture de l'objet comestible en bouche c'est rester dans le domaine de l'apparence de la gourmandise, comme éveil du désir. Le repas gastronomique de l'image est un dessert de Pierre Gagnaire, où le goût sort de l'ombre présentant les faiblesses expérimentales de la matière. S'agit-il d'une simple hallucination comme le renard laissant miroiter son envie de fromage ? Le pouvoir de la création gustative n'aboutit pas à une simple représentation du goût mais à une image comestible qui annonce le désir de possession. « L'actualisation de la matière finit par emballer le désir et la matière à voir devient matière à manger, le but de la vision, son *eschaton* selon Aristote, s'accomplissant dans le désir de toucher et de s'approprier l'objet de la vision <sup>70</sup> ». Le sens haptique, notion inventée par Riegl est ici dévoilée. Le sens d'haptisch sera présent lorsque « la vue elle-même découvrira en soi une fonction du toucher qui lui est propre, et n'appartient qu'à elle, distincte de sa fonction optique <sup>71</sup> ». Nous ajoutons au sens haptique la notion de goût. La vue touchant est touchée. L'œil saisit la nourriture, imaginant la texture gustative de l'image, on l'analyse et cela devient notre objet de désir. Emotion esthétique ou émotion gourmande, le chef culinaire des plaisirs sucrés a très bien compris et joue avec nos sentiments.

---

68 A. Furetière, *Dictionnaire universel*, Paris, Le Robert, 1690, Vol III

69 O Leplatre, « Le repas d'une image » in *Poétique n°98*, Paris, Seuil, Avril 1994, p.239.

70 O Leplatre, « Le repas d'une image » in *Poétique n°98*, Paris, Seuil, Avril 1994, p.239.

71 G. Deleuze, *Francis Bacon : Logique de la sensation*, Paris, ed. de la Différence, 1981, p.99.





*Image 51: Photo-culinaire de M. Feinberg, Dessert de Pierre Gagnaire, Délice n°1, 2004*

C'est bon - c'est beau ! Ce délice se pare d'une rondeur de chocolat blanc qui cache en son cœur un acidulé de pomme verte. De caractère pétillant il est relevé d'un soupçon de noix de coco. Les mots que l'on pose sur la description du dessert, ouvre le champ de la dégustation de l'image. Les aliments se forment, se colorisent, amenant une texture, une musique en bouche qui accompagne la représentation de l'image du goût. L'œil et la bouche se lancent dans une aventure où les mots s'entrechoquent à l'imaginaire. Si chacun d'entre nous pouvons apercevoir ce monticule comme monument d'un paysage gastronomique, qui apparaît dans un spectacle baroque, le mot rondeur va au-delà de l'image. Afin de saisir l'expérience nous pouvons imaginer en bouche ce que la rondeur plastique de cette gourmandise peut nous produire comme effet et affect au coin de notre joue : une douceur suprême, frottant votre palais chatouillé par la noix de coco. Du domaine de la sensation à celui du verbe, on s'emploie dans cette étude au partage des plaisirs esthétiques. L'image de la bouchée de Pierre Gagnaire est une représentation monumentale de la gourmandise. L'échelle disproportionnée du dessert dans cette lumière divine amplifie la métaphore de l'image du goût comme corps comestible.

L'histoire de la peinture témoigne que certaines pratiques byzantines, lors de la crise iconoclaste (726-843 av JC) auraient voulu « manger les images : cela consistait à mélanger aux Saintes Espèces, pour la communion, de la poudre de peinture grattée sur les icônes <sup>72</sup>». Si absorber une image représente pour notre étude absorber un corps plastique, il est ici flagrant, que la corporéité plastique de l'image passe par la représentation du corps de l'icône en tant qu'image. L'empereur Leon III ouvrit en 730 « la querelle de l'image ». « Des Chrétiens de Constantinople, influencés par l'hostilité du judaïsme et de l'islam contre les images religieuses, et inquiets du culte parfois excessifs dont ces dernières étaient l'objet, entreprirent de les frapper d'interdit <sup>73</sup>». L'image interdite de l'icône fut remplacée dans les monastères par des mosaïques à thème profanes. Le changement du support s'explique car le pigment posé à même le mur révèle l'image, qui plastiquement par impression donne chair à l'icône. La mosaïque comme image multiple, offre une vision en relief du réel représenté. Ce qui donne une réalité autre à l'imaginaire à incorporer que l'impression d'une image volatile sur pigment. Sous l'impulsion d'Adrien I, Saint Jean Damascène fit triompher en 787 « la *théologie de l'icône*, qu'il fonda sur le mystère de l'incarnation : le verbe de Dieu ayant pris chair, il est licite de représenter par l'icône toute chair <sup>74</sup>». Afin de comprendre les propos de l'incarnation, voici la définition théologique du verbe : « Dieu en tant que deuxième hypostase de la Trinité, la Personne du fils incarnée en Jésus-Christ, le *Verbe* s'est fait chair <sup>75</sup>». La parole et l'image de Dieu s'incarne dans le corps de son fils. C'est au travers des chairs plastiques, que l'icône devient vivante. Représenter la Sainte image, c'est matérialiser le divin par un corps étranger. Et l'axe est ici important, est-ce que le fidèle croit en dieu ou en ses images. Les images ont un double impact sur le rituel, cela désacralise le concept immatériel du Dieu ne vivant qu'au travers du verbe, de la parole. Mais toute l'attention portée à l'icône au travers d'un espace visuel artistique sacralise la relation du fidèle à l'image peinte. Croire en l'image, c'est passer par une absorption visuelle qui engage les sens esthétiques. Manger l'image est une incorporation visuelle qui engage la gustation. Le fait de mélanger la poudre des pigments, comme partie du corps imagé, intégrés aux espèces Saintes eucharistiques souligne chez les byzantins, la croyance magique du plastique à même la matière comme trace du sacré. Un sacré appréhendé de manière comestible et cannibale sous la forme plastique dans la relation à l'image. Si l'on revient sur les caractéristiques du mot pigment, biologiquement « c'est une substance colorée produite par des organismes vivant animal ou végétal <sup>76</sup>». Manger l'image est avant tout manger un corps. Notre étude se prononce vers la dégustation d'un corps plastique. La série des Ex-votos comestibles en épice traduit la

72 O Leplatre, « Le repas d'une image » in *Poétique* n°98, Paris, Seuil, Avril, 1994, p.246.

73 Collectif *Dictionnaire encyclopédique de la langue française*, Paris, Editions de la connaissance, 1997, p.577.

74 *Ibid*, p.578.

75 Collectif, *Dictionnaire encyclopédique de la langue française*, Paris, Editions de la connaissance, 1997, p.1149.

76 *Ibid*, p. 842.

gourmandise du grain de la matière, sa fragilité vaporeuse, et son odeur puissante intensifie la couleur. Le rapport olfactif-figuratif ouvre sur le gustatif. Des morceaux de tissus recouvrant en amont le corps humain sont découpés et baignés de pigments. Je saupoudre de jaune curcuma et de rouge paprika en couches successives afin de trouver la profondeur gustative de la couleur. Accrochés au mur par une épingle fine, les tissus tapissent de couleur les petites plaques d'argents. Gravées, elles tracent les anecdotes intimes des vivants et des morts. La matière argentée divulgue les maux par des mots graphiques. Difficile à lire ils restent attachés à l'intimité, comme une histoire inscrite à demi avouée que l'on ne veut pas entièrement offrir. Le spectateur à donc comme offrande vouée à La Vierge des morceaux de couleurs comestibles, des parfums de mémoires et des écrits de lumière.



*Image 52: MB, Ex-votos comestibles en épice, Galerie Atelier Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2013*

*Image 53: MB, détail Ex-voto maux de lumière*





B  
LE GOUT  
COMME INCARNATION PLASTIQUE





## \_4\_ **Introduire le goût au musée**

Comment exposer l'abstraction suprême de la matière alimentaire, le goût, et faire vivre son expérience dans l'espace architectural du musée ? Si nous partons du principe que l'espace-musée est une assiette, l'art est envisagé comme nourriture comestible. Le goût des arts sur le principe de la relation primitive à l'esthétique subit un transfert ; de l'intellectualisation du goût, il se réalise comme gastronomie esthétique. En tant qu'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 ? La plasticité du comestible comme entité de l'œuvre est engagée au début du XX<sup>ème</sup> 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<sup>77</sup> ». 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<sup>78</sup> ». 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<sup>79</sup> ». 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<sup>80</sup> ».

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



*Image 54: Daniel Spoerri, Le Repas hongrois, mars 1963, assemblage, 103x205x33cm, Centre Pompidou, Musée national d'art moderne, Paris*

77 N. Bourriaud, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Les presses du réel, 2001, p.15.

78 C. Novero in F. Bonnefoy, *Restaurant Spoerri*, Paris, Musée du jeu de Paume, 2002, p.51.

79 C. Novero in F. Bonnefoy, *Restaurant Spoerri*, Paris, Musée du jeu de Paume, 2002, p.52.

80 *Ibid* p.40.

axer l'aliment au-delà d'un rituel comestible, vers un intérêt gastronomique ? 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. Dans son *Journal gastronomique*, Spoerri exprime l'intérêt qu'il porte à la gastronomie dans son processus plastique :

(photos archives cuisine)

« 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 <sup>81</sup>».

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. Grand admirateur de Duchamp il s'exerce au ready-made alimentaire prônant ses idées : « est-ce que l'on peut créer des œuvres qui ne soit pas de l'art ? <sup>82</sup> ». La liberté des propos s'exerce chez Spoerri, dans l'envie de faire de la vie quotidienne une œuvre d'art. Le goût réel et populaire se confronte au sacre du Musée.

<sup>81</sup> Spoerri, *Journal gastronomique*, Janvier 1989, Genève, Edition Métropolis, 1998, p.58.

<sup>82</sup> C. Novero in F. Bonnefoy, *Restaurant Spoerri*, Paris, Musée du jeu de Paume, 2002, p.40.

Comment l'espace-musée donne à voir la réalité abstraite du goût ? Afin d'exposer le goût, nous optons pour l'analyse de diverses expositions représentées au prime abord par leurs affiches : *Hors d'œuvre : ordre et désordre de la nourriture*, axe le goût sur la question du corps dans l'art contemporain présenté au Capc de Bordeaux, la moutarde en guise de lettre sur le blanc immaculé donne le ton sur l'utilisation du comestible comme matière plastique. L'épaisseur du trait détrône l'esthétique gastronomique et ancre le goût comme jeu plastique. A contrario, *Saveurs du palais : Cuisiner et Manger en Chine*, retrace l'histoire traditionnelle de l'art du goût et du goût de l'art au Musée du Quai Branly de Paris. Des baguettes posées sur le bol de riz nous invitent en tant que spectateur à traverser en tant que mangeur l'image et saisir l'étoile comme préciosité comestible depuis la nuit des temps. Ensuite *Cook book : l'art et le processus culinaire* des chefs cuisiniers aux artistes plasticiens exposé aux Palais nationaux des Beaux arts à Paris, engage une image pensive, conceptuelle sur la matière plastique et l'art de la cuisine. Les juxtapositions des morceaux d'images offrent à la réflexion et aux questions en matière de goût de l'art, plongées dans un blanc pur. Enfin la manifestation à Barcelone à la CAIXA de la Pedrera, innove dans le mélange des genres *L'art de manger : de la Nature morte à Ferran Adria* qui articule le goût plastique de l'art de la peinture aux plasticiens et chefs contemporains comme possibilité gastronomique, l'image met en scène un ustensile de cuisine, une râpe qui tel un paravent en trois volets ouvre la question d'une possibilité comestible comme art de manger. L'objet est alors animé par le goût. Pour finir *Manger l'art* est une exposition événementielle organisée dans le temps de mes recherches au Mexique lors du Festival gastronomique Kooben, de la cuisine Yucatèque. Installée au MACAY Musée d'art contemporain de Mérida, j'exécute auprès de chefs mexicains le goût gastronomique comme expérience artistique. Comment traduire alors l'évènement du goût de l'art via l'image de l'exposition, en tant que mise en bouche. Le musée opte pour la représentation de l'œuvre d'Archimboldo, « L'été » afin d'identifier l'utilisation du comestible comme œuvre d'art. En tant qu'artiste européenne sur le continent latin, je trouvais cette référence intéressante, dans l'idée classique et royale du goût esthétique et gastronomique. Afin de contraster les symboles établies par l'image, je décide d'inscrire sur le regard le titre et l'action engagée *Comer el arte*, Manger l'art.



Image 55: Affiche *Hors d'œuvre : Ordre et désordre de la nourriture*, Capc Musée d'art contemporain, Bordeaux, 2004

Tout d'abord cette idée est rejetée car le titre défigure l'œuvre d'Arcimboldo. Puis l'affiche est acceptée, la typo western très américanisée annonce le duel entre l'œil et la bouche, d'un mouvement à venir.

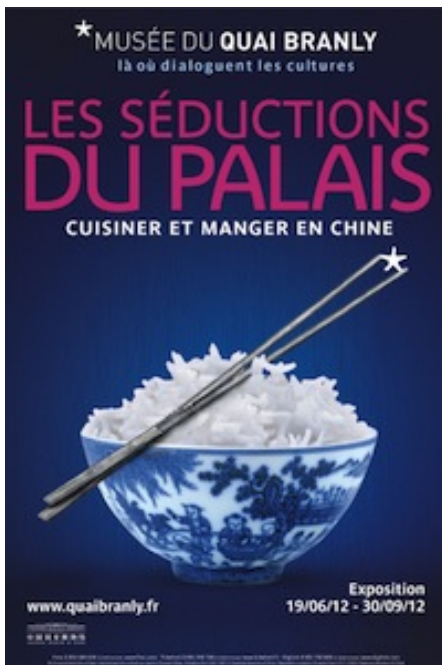


Image 56: Affiche exposition, *Les séductions du palais : Cuisiner et manger en Chine*, Musée du Quay Branly, 2012

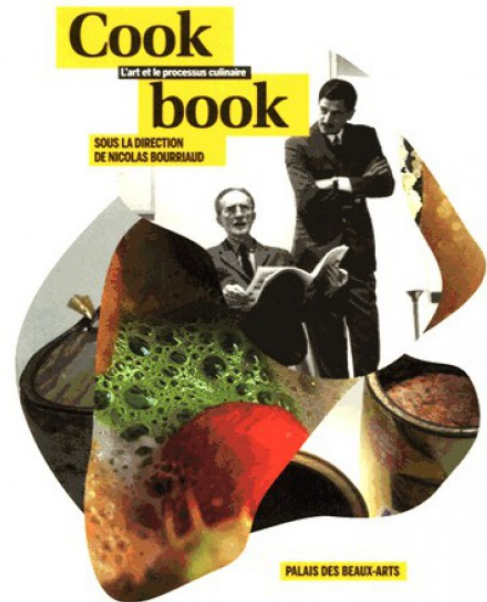


Image 57: Affiche exposition *Cook book : L'art et le processus culinaire*, Ecole Nationale des Beaux Arts, Paris, 2014



Image 58: Affiche exposition, *Manger l'art*, MACAY Musée d'art contemporain de Merida, Mexique, 2010



Image 59: Affiche exposition, *L'Art de Manger : de la Nature Morte à Ferran Adrià*, Caixa La Pedrera, 2012



Nous allons comprendre ici comment le musée se réalise en tant qu'espace-assiette, et comment il définit le comportement des spectateurs dans la réception du goût. Les exemples sont divers, du musée d'art contemporain, au musée d'objet primitif, aux Beaux arts, le sens gustatif s'offre différemment. Deux expositions sont pour nous dans la confrontation extrême de l'espace au corps du spectateur, *Hors d'œuvre : ordre et désordre de la nourriture* et *Cook Book : l'art du processus culinaire*.

*Hors d'œuvre* nous installe dans l'architecture d'un ventre. On sillonne le Capc de Bordeaux au travers de la matière de la chair de l'œuvre. Le sol est d'un noir profond, l'ambiance est tamisée et les arcades en pierres dessinent les côtes du corps architectural. Nous marchons ainsi dans le goût du noir, du goût au dégoût la matière plastique opère.

Les « pizza-monde » étoilées par la moisissure de Michel Blazy s'étalent sur le sol, on trempe les doigts dans les corps baignant de chocolat blanc de Sonja Alhauser, soit on consume le corps tapis de bonbon, espace plastique d'or de Felix Gonzalez Torres. Dans un corps à corps comestible, notre goût s'excite et s'écœure vite au contact de l'œuvre. A la sortie, je questionne ma démarche, comment garder en éveil la gourmandise du spectateur afin d'extraire les



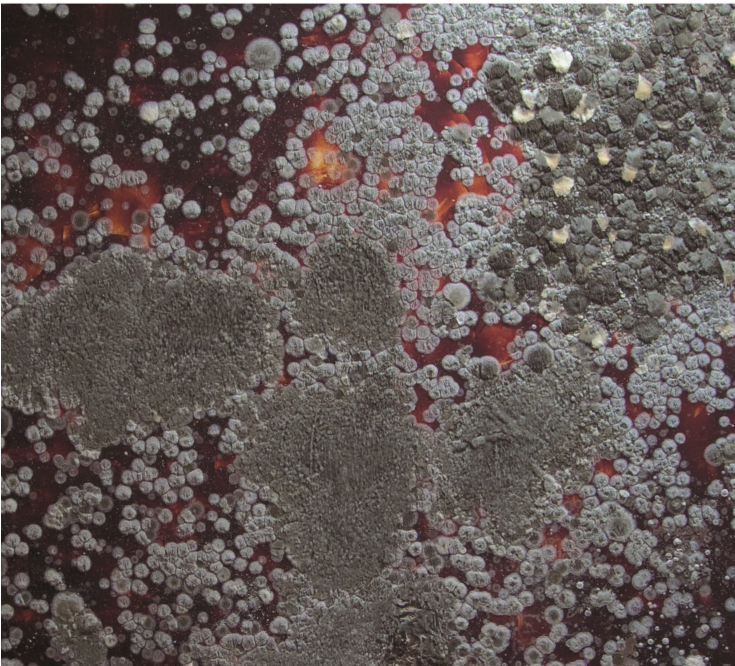
*Image 60: Détail Exposition Hors d'œuvre : Ordre et désordre de la nourriture, 2004, CAPC, Musée d'art contemporain de Bordeaux*



*Image 61: Détail Exposition Cook Book : L'art et le processus culinaire, 2014, Beaux arts de Paris*

nausées d'une esthétique du dégoût. Et comment garder la fraîcheur de la matière comme plasticité gastronomique ? Je me demande ainsi pourquoi la gastronomie en tant que plaisir gustatif n'est pas invitée à prendre place dans l'espace architectural du musée ? Nicolas Bourriaud en tant que commissaire d'exposition tente l'expérience aux Beaux arts de Paris. Inscrire le goût au sein des

Beaux arts n'est pas anodin, vu que l'art monumental de la pâtisserie de Carême est reconnu comme l'un des beaux arts. *Cook Book* trace la conception plastique du goût, invitant les chefs cuisiniers et les artistes plasticiens. Seulement le goût est sous verre, l'espace est sacralisé, blanchi. Le processus culinaire est plastique, du croquis à la vidéo, la matière alimentaire s'invente dans le tracé d'un procédé. Mais où est le goût ?



*Image 62: Détail de la mise en matière du goût,  
Exposition Hors d'œuvre 2004, Michel Blazy Giardini  
2004*



*Image 63: Sonja Alhauser  
Chocolate machine n°2, Paty  
Chang, vidéo : In love 2001*



*Image 64: Détail de la mise en œuvre du goût,  
Exposition Cook Book, 2014*



Les deux manifestations exposées ci-dessus explorent le concept du goût comme corps d'un art comestible. C'est assez étrange de voir comment la question du comestible perce dans l'art contemporain et combien la question de l'art gastronomique s'attache à sa forme artistique comme forme de processus tout en s'éloignant de son goût. Du corps plastique de la matière comme entité

de l'art, à l'image de la saveur comme art esthétique et technique de la cuisine, comment le goût gastronomique arrive en bouche ? La gourmandise reste plastique et pour autant le goût ne s'offre pas au spectateur. Dans l'exposition *Cook Book* la cuisine est présentée comme un art d'objet, accrochée au mur, de la photographie à la peinture, statufiée sur des socles. La gourmandise est mise sous verre. Il est décevant de voir que les deux identités cuisine et arts plastiques ne s'offre à leurs spectateurs dans l'émotion gustative d'un art comestible. Nicolas Bourriaud esthétise le concept du goût en le désincarnant de sa matière gustative. Question que l'on se pose à la suite de l'expérience de l'exposition : « pourquoi avoir voulu montrer le processus culinaire comme un art classique » sans chair comestible ? Nicolas Bourriaud en donne une réponse :

« La cuisine a toujours résisté à la figure de l'exposition. Elle s'est toujours présentée comme n'ayant rien à montrer en dehors de l'imprimé (livres de recettes, menus), qui permet toutefois de remarquables expositions historiques. Seul le repas, des Tableaux-pièges de Daniel Spoerri et les expositions de Rikrit Tiravanija modelées sur l'esthétique du Street food des quartiers de Bangkok, est devenu une forme couramment utilisée, voire l'archétype de ces dispositifs conviviaux et de ses formes relationnelles qu'explorent les artistes des années 1990-2000. Faute de ce « passage à l'exposition » qui oblige le cuisinier à creuser la question des équivalences plastiques et du sens de ses créations, le doute quant à la cuisine contemporaine demeurera entier. Ferran Adria, en cette matière encore un pionnier, est aujourd'hui l'un des premiers à faire ce pas décisif qui consiste à transposer son énergie créatrice de l'horizontalité du restaurant à la verticalité de la galerie, à travers une série d'expositions personnelles de ses esquisses et dessins dans des centres d'art <sup>83</sup>».

Notre question reste toujours ouverte : comment offrir le goût de l'art à des fins comestibles et gastronomiques? « L'invitation de Ferran Adria en tant qu'artiste lors de la dernière Documenta de Cassel indique une évolution décisive\_ même si le mode de présentation de son travail (quelques visiteurs choisis pour se rendre dans son restaurant el Bulli) appartient à la préhistoire de l'exposition de l'art culinaire dans un contexte artistique <sup>84</sup>». L'émotion gastronomique imaginaire est activée par l'exposition au Musée du Quai Branly. Le spectateur promène ses papilles dans le

---

83 N. Bourriaud, *Catalogue d'exposition Cook Book : l'art et le processus culinaire*, Paris, Beaux arts de Paris éditions, 2014, p.17.

84 N. Bourriaud, *Catalogue d'exposition Cook Book : l'art et le processus culinaire*, Paris, Beaux arts de Paris éditions, 2014, p.17.

temps des traditions des festins chinois. Du contenant esthétique de la vaisselle au contenu culinaire matérialisé par les recettes, le spectateur devient mangeur-rêveur d'une culture. Le goût tend vers l'esthétique gastronomique de la forme somptueuse des bols et de leurs matières offertes à la dégustation. Nous sommes embarqués par l'installation vidéo de Lazy Susan, qui joue avec la rondeur des tables, des assiettes et des bols, inscrivant la nourriture comme motif. De plein pied, comme les Tableaux-pièges de Spoerri, le spectateur vit le goût transporté dans la magie d'un autre temps en mouvement : l'imaginaire du goût. Sur fond noir les tables sont suspendues et tournent comme des horloges. Les motifs se rapprochent, la nourriture danse comme des petits points de couleurs qui se combinent harmonieusement suivant leur passage. Leurs rencontres aléatoires provoquent chez le spectateur la dégustation plastique des associations en bouches, des ronds, des roses, des rouges, des points noirs, des fonds dorés, des tâches jaunes. Animée par le collectif Pleix, la vidéo ouvre vers le mouvement magique du goût et des couleurs. Symbolisé par le passage vaporeux des dragons, le spectacle du goût de la couleur est éprouvé par le spectateur mangeur de rêve et de culture. La beauté et la finesse des détails exposent la cuisine comme art. La gastronomie chinoise est avant tout un art, dans le savoir faire mais aussi dans l'esthétique absorbée. Il n'est point anodin ici encore que le Quai Branly invite la gastronomie chinoise afin qu'elle se confronte au fin gastronome français.





*Image 65: Lazy Susan, Les tables tournantes chinoises, installation vidéo, collectif Pleix, Quai Branly, 2012*



Image 66: Détail vidéo, installation Lazy Suzan

5  
**Le goût de la couleur**



*Image 67: Matisse, Grande décoration aux masques, 1953, papiers collés gouachés et marouflés sur toile, 353,6 x 997cm, National gallery of art, Washington*

Les voyages et les rencontres extra-européennes élargissent le regard et ouvrent une autre compréhension du sentiment de l'espace. Entre le bleu et le vert tahitien, Matisse enracine le goût de la couleur comme espace vivant de son langage plastique. Couleurs des ciels, des terres et des mers, Matisse découpe l'expérience de l'espace vécu comme une absorption monumentale. Il contourne les lignes de l'espace arrondies par l'île, incarnant la sensation encore vive de la couleur. Le paysage s'offre à l'artiste comme motif de ses pensées plastiques : « Je veux, dit-il, un art d'équilibre, de pureté (...) je veux que l'homme goûte devant ma peinture (...) <sup>85</sup>».

Sensible aux motifs orientaux de par ses voyages exotiques, le tournoiement de l'arabesque ancre le geste du ciseau dans la couleur. On est alors spectateur du plaisir de la danse colorée, éprouvé par Matisse. Les papiers gouachés, découpés et collés offre un rapport cru à la couleur, comme si l'artiste avait arraché les masses encore vivantes de sa sensation de l'espace-paysage. Il analyse le temps de l'absorption plastique : « les souvenirs de Tahiti ne me sont revenus que maintenant, 15 ans après, sous forme d'images obsédantes <sup>86</sup>». Donner forme à la couleur est chez Matisse une obsession. Epurée, taillée, magnifiée le spectateur vit le moment intense de la couleur comme une légèreté dentelée, absorbée par l'artiste. C'est à Tahiti, dans l'immersion de la couleur, entourée par le bleu et le vert aux tâches lumineuses de ses plages blanches de sable fin, aux points de couleurs rouges, jaunes, roses fleurissant sur les corps, que je prends conscience qu'il faut que je revienne sur les terres de mon espace plastique, le Mexique. Je pense avoir trouvé au Mexique des espaces de poésie. Toujours associés très fortement à la couleur, ces mots que j'inscris à l'instant sont couleurs :

« Un bleu intense dans le ciel,  
un jaune doré au sol, nous marchons dans la chaleur  
de ces couleurs... entre se glisse une petite église. A l'ombre de la lumière,  
une mosaïque tachetant les parois dessine ses messages au divin <sup>87</sup> ».

La palette de mots associés à ces teintes émotionnelles, me permet de rendre présente la sensation goûtée sur l'instant de la couleur-paysage. De retour au Mexique, il s'agit de redécouvrir la saveur d'une culture, étrangère à soi afin de l'incarner plastiquement, étrangère par le détachement de l'espace, par les mers qui nous séparent. Mais je réalise que cette étrangeté culturelle fait partie intégrale de ma gourmandise plastique. Il est curieux d'accepter l'ancrage plastique, comme une révélation qui monte à la surface des pores : ma matière est le goût de la couleur. De la réception de

<sup>85</sup> H. Matisse, *Le Printemps de la couleur- Matisse- Un siècle de couleur*, Paris, m Réunion des musées nationaux, 2000, p.7.

<sup>86</sup> H. Matisse, *Matisse : une seconde vie*, collectif Exposition Musée du Luxembourg, Paris, Hazan, 2005, p.172.

<sup>87</sup> MB, *Mots plastiques : Carnet d'artiste*, Mexico, 1998



l'espace coloré à l'offrande gustative de la couleur, j'*encre* mes recherches en terres mexicaines, entourée de gastronomes mexicains. Je cible l'enquête sur le goût de la couleur comme identité de la gastronomie mexicaine, au cœur du Yucatan. La cuisine antique des Mayas précisément dans cette région use les pigments de couleurs *recado rojo*, *recado negro*, pâte de condiment rouge et noir pour l'assaisonnement des viandes, qui servait pour les cérémonies préhispaniques de matière à dessiner. La couleur gustative s'inscrivait au mur en point, ligne, forme afin de décorer l'espace. L'homme s'imprégnait de la couleur- motif architecturale à la couleur comestible de façon esthétique, culinaire et magique.

Comment aborder ainsi la puissance de la couleur, que le Mexique trace en mes lignes de mots, comme des images explosives de saveurs ? J'encadre le *laboratoire du goût de la couleur* pendant six mois auprès de chefs mexicains et d'étudiants à l'école culinaire *La culinaria*, de Mérida. La question qui déclenche l'étude : est-ce que le goût a une saveur plastique ?

Le goût de la couleur est une notion plastique qui se révèle comme une évidence aux yeux des mexicains. Abstraite dans l'association rêveuse et interne des sens européens, comme sens

aigüe d'une pureté plastique théorisée par Kandinsky, le goût de la couleur est au Mexique un sens réel. Le rouge, le bleu, le jaune, l'orange, le vert, le noir, le blanc, le violet, le rose sont des couleurs comestibles. Afin de rendre compte des arts plastiques dans la cuisine, j'associe au laboratoire une investigation en peinture. Le maïs étant la base de l'alimentation de la culture mexicaine, il constitue pour l'équipe une base plastique : une palette de couleurs primaires comestibles. Blanc, noir, jaune, rouge, bleu, toutes les couleurs de la nature se cuisinent. Se déclinant en pain quotidien, via la farine, le maïs offre des disques de couleurs,



Image 68: *Elotes, maïs blanc, jaune, noir, bleu, rouge, Mexique*

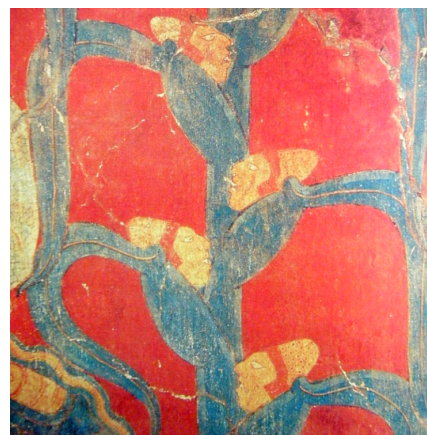


Image 69: *Détail du Mural aux plantes de maïs humanisées, Temple Rouge, Zone archéologique de Cacaxtla-Tlaxcala, Mexique*



les *tortillas* que l'on garnit de condiments colorés. C'est à partir de ce procédé de mélange que l'on vient associer tous les aliments comme touche de couleur. Le maïs dans les cultures préhispaniques maya, aztèque, olmèque (...) a ses propriétés magiques. Tomas Perez Suarez, archéologue et spécialiste de la culture maya explique « que les Dieux créèrent l'homme maya à partir de la pâte, *la maza*, de maïs<sup>88</sup> ». On peut voir ici sur le mur du Temple rouge de Cacaxtla un *mural*, une fresque qui dessine le motif de la plante du maïs, une colonne vertébrale bleu, laissant apparaître en guise de maïs la tête de l'homme pointant vers le ciel. Le maïs est une matière comestible et imaginaire qui organise la chair du monde et ses couleurs.

Pour entrer en contact avec l'imaginaire de la couleur du comestible, nous abordons le marché de Mérida en comparaison aux extraits du *Ventre de Paris* de Zola. C'est un transfert plastique nécessaire, qui capte l'imaginaire mexicain vers une autre culture adaptant les propos à ma recherche sur l'aliment comme couleur.

Le voyage sensible des terres révèle l'imaginaire : de leur quotidien immergé par les Halles de Paris. L'exercice est alors de promener leurs yeux sur les étals du marché de Mérida et d'ingérer les couleurs, les formes et leurs textures comme matière plastique. Le passage est ici effectué de la contemplation du produit comestible à la consommation de ses effets plastiques. Le cheminement dans le marché, le pas à pas des odeurs



Image 70: MB, *Etal rouge de pastèque, Marché de Mérida, 2010*

participe à révéler la quête de la couleur, comme une expérience en marche. De la couleur à sa plasticité comestible les mots de Zola déclenchent le rêve de se nourrir de peinture : « On ne voyait encore dans la clarté brusque et tournante des lanternes, que l'épanouissement charnu d'un paquet d'artichaut, les verts délicats des salades, le corail rose des carottes, l'ivoire mat des navets ; et ces éclairs de couleurs intenses filaient le long des tas, avec les lanternes<sup>89</sup> ». Le regard esthétique du comestible réservé à Claude Lantier, personnage de Zola qui erre dans les Halles, accentue la gourmandise des effets de matières que peut engendrer la couleur comme l'association du corail ou de l'ivoire qui sublime le légume et thésaurise la faim. Il est important pour les étudiants mexicains

88 P. Suarez, « Le Dieu du Maïs » in *Arqueologia Mexicana, EL Mais, revue Vol V, N°25, 1997, p. 45.*

89 E. Zola, *Le Ventre de Paris : Œuvres complètes Les Rougon- Macquart III*, Edition de Marie Scarpa, Paris, Classiques Garnier, 2013, p.56.

d'incarner la démarche du personnage en marche vers le goût de la couleur afin de choisir les diverses touches des produits mexicains pour effectuer une palette culinaire. L'artiste cuisinier fait ainsi vivre la Nature : « Claude, les mains dans les poches sifflant, racontait son grand amour pour ce débordement de nourriture, qui monte au beau milieu de Paris, chaque matin. Il rôdait sur le carreau des nuits entières, rêvant des natures mortes colossales, des tableaux extraordinaires... c'était trop beau ces diables de légumes, et les fruits, les poissons, et la viande ! Florent écoutait le ventre serré, cet enthousiasme d'artiste. Il était évident que Claude, en ce moment là, ne pensait même pas que ces belles choses se mangeaient. Il les aimait pour leur couleur <sup>90</sup>».

De nature gustative et esthétique la matière graphique se révèle au contact de l'art de Rufino Tamayo. Empreint des saveurs encore fortes du marché, nous allons à la rencontre des célèbres pastèques découpées. Fruit emblématique du Mexique, les étudiants cuisiniers observent avec attention les formes à demi arrondies, cette lame noire qui vient lécher comme une langue le papier. De matière rugueuse, l'artiste offre en bouche un rouge-pastèque éclaté. Empreint d'Histoire et de terres indiennes, en tant qu'archéologue, on raconte que « Tamayo fut un homme traversé de lumière : l'espace se résolvait en une symphonie de couleur <sup>91</sup>».



*Image 71: MB, le noir illumine les saveurs, Marché de Mérida, 2010*

90 E. Zola, *Le Ventre de Paris : Œuvres complètes Les Rougon- Macquart III*, Edition de Marie Scarpa, Paris, Classiques Garnier, 2013, p.65.

91 J. Labastida in « L'absolu, le relatif, le sublime » *Catalogue d'exposition Rufino Tamayo, Mérida, Centro cultural el Olympo*, 2010, p.11.



Image 73: MB, *Laboratoire du goût de la couleur : Palette comestible*, Merida, 2010



Image 72: Rufino Tamayo, *Pastèque*, Lithographie, 53,8x 69cm 1969, Atelier Desjobert New York,

La gourmandise du peintre, est offerte au spectateur-dégustateur dans la trace des matières exécutées sur la toile. Comment se met en place cette gourmandise plastique de la couleur ? Dans le chapitre V du *Spirituel dans l'art*, que l'on peut qualifier de bible plastique, Kandinsky explique les actions de la couleur sur l'homme artiste et spectateur comme « résonance intérieure <sup>92</sup> ». Il décrit tel Zola sur les étals des Halles, la sensation de la couleur produite par la palette du peintre :

92 W. Kandinsky, *Du Spirituel dans l'art, et dans la peinture en particulier*, Bussière à saint Amand, Folio essais, 2001, p.107.

« Lorsqu'on laisse les yeux courir sur une palette couverte  
de couleurs, un double effet se produit :

\_1. Il se fait un effet purement physique, c'est-à-dire l'œil lui-même est  
charmé par la beauté et par d'autres propriétés de la couleur.

Le spectateur ressent une impression d'apaisement, de joie, comme  
un gastronome qui mange une friandise. Ou bien l'œil est excité comme le  
palais par un met épicé (...) <sup>93</sup>».

\_2. Dans ce cas on atteint le deuxième résultat primordial de  
la contemplation, qui provoque une vibration de l'âme. Et la première force,  
physique, élémentaire devient maintenant la voie par laquelle  
la couleur atteint l'âme. <sup>94</sup>»

Kandinsky parle d'une profonde excitation prodite par les nuances. Selon le degré d'une certaine croyance de la réception, l'âme touche les sens qui engagent l'émotion vers la contemplation. Il signale que « l'âme, étant, en règle générale, étroitement liée au corps, il est possible qu'une émotion psychique en entraîne une autre, correspondante, par *association* <sup>95</sup>». De couleur en couleur, les yeux associent en bouche leurs mélanges. Le sens gustatif est fortement présent, dans l'association du passage d'une couleur à l'autre. Kandinsky imagine la réception plastique du spectateur comme goût gastronomique : « on pourrait par exemple admettre que le jaune clair a un effet acide, par association avec le citron. Mais il est à peine possible d'accepter de telles explications <sup>96</sup>». Kandinsky envisage la puissance de la couleur comme une résonance intérieure, plutôt par vibration musicale : « ce serait une sorte d'écho ou de résonance, comme cela se produit avec les instruments de musique dont les cordes, ébranlées par le son d'un autre instrument, s'émeuvent à leur tour<sup>97</sup> ». Si la réception de la couleur est musicale, elle peut aussi devenir gustative : « il ne faut pas mettre l'œil uniquement en lien avec le goût mais également avec tous les sens<sup>98</sup> ». Est-ce que cela signifie que le spectateur cuisine ses sensations, les affine comme un gourmet esthète ? Si le spectateur arrive à ressentir en bouche l'extase gastronomique de la peinture, c'est qu'il réside chez le peintre une avant-scène de la cuisine. La théorie plastique de Kandinsky mène comme le souligne Philippe Sers vers l'expérience intérieure de l'art comme une scénographie ouverte ici vers l'offrande gastronomique.

---

93 Ibid. p.105.

94 Ibid. p.107.

95 Ibid. p.108.

96 Ibid.

97 Ibid. p.109.

98 Ibid.





Image 74: Matisse, palette de papier découpé, 1973 National gallery of art, Washington



Image 75: MB, Laboratoire du goût de la couleur : Palette comestible, Mérida, 2010



Image 76: MB, Laboratoire du goût de la couleur : Palette comestible, Mérida, 2010

Afin d'ouvrir le processus de création vers une pâte gustative, le premier exercice demandé aux étudiants-cuisinier est de trier les aliments par couleur. La première question : On doit les classer par la couleur de leur revêtement ou leur intérieur ? Très bonne interrogation, selon comment on aborde l'exercice, l'étudiant qui restera dans l'esthétique de l'aliment sera attiré par la couleur de l'extérieur, sa peau, alors que l'étudiant en quête du goût de la couleur traversera dans l'imaginaire les chairs comestibles, tout en rêvant la couleur. C'est de là que démarre le travail. La palette comestible s'organise en relief dans la cuisine, en voici quelques exemples : « blanc maïs, *jicama*, farine à la chaud, échalotes longues. Jaune : carambole, ananas, mangue, banane, tortilla de maïs. Vert : coriandre, citron vert, avocat, poivron, *chaya*. Rouge : pastèque, tomate, *mamey*, oignon



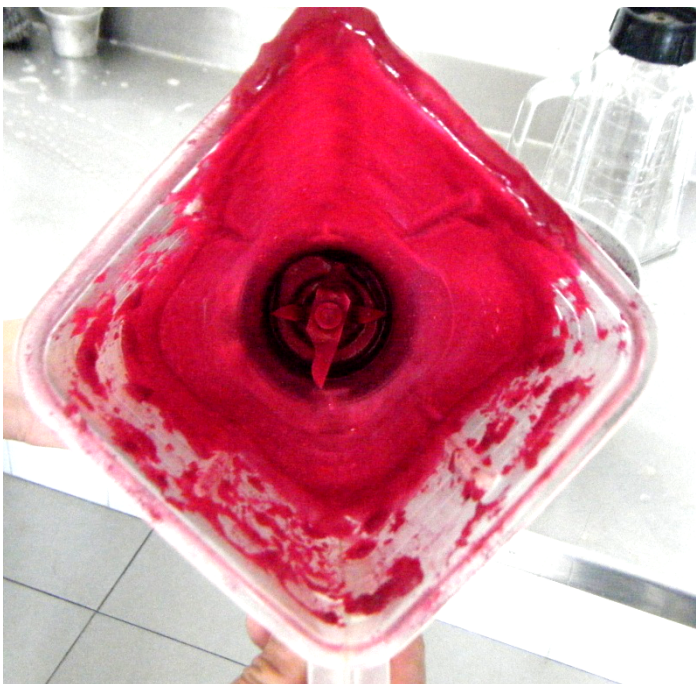
violet. Noir : pâte de condiment noir, *tamarindo*. Le temps de pose minutieux participe à l'imaginaire de la gourmandise. La composition s'étale tout le long de l'espace du plan de travail, ce qui offre un effet extrêmement sensible de la couleur.

Le second exercice vient concrétiser l'évènement du goût de la couleur. Il s'agit d'exprimer la couleur du goût. Exprimer, au sens espagnol du mot, extraire la couleur de l'aliment à l'aide d'un mixeur. Le fait de réduire la forme de l'aliment en pâte de couleur représente un vrai déclic pour l'expérience.

Le troisième exercice est de cuisiner la couleur, étouffer, poêler, caraméliser, griller, afin d'étudier les différentes colorations de l'aliment. Il s'agit ici de cuisiner la couleur intense de la fleur de *Jamaica*, de son violet obscur à sa puissance couleur pourpre.



*Image 77: Fleur de Jamaica*





*Image 78: MB, Laboratoire du goût de la couleur : fleur de jamaica dans une eau bouillante de sucre cristalline, Mérida, 2010*



La cuisine des couleurs distille des nuances infinies : « rose suave : pétale de rose blanchi ; orangé-vermillon lumineux : huile de piment *xcatic* ; vert granuleux : tomate verte étouffée dans une feuille de maïs ; vert intense : lima toasté avec son écorce ; rouge tendre : eau de haricot rouge ; jaune mat : compotée de mangue ; rouge rosé puissant : *mamey* caramélisé ; noir profond : *recado* noir sucré au miel ». Du tendre, de l'intense, de la transparence, du brut, l'œil apprivoise la gourmandise des textures. Maintenant que nous avons les échantillons de la couleur comestible des produits alimentaires mexicains, le quatrième exercice consiste à déposer chaque couleur sur la palette afin de procéder aux associations gustatives. Le fait d'installer la couleur dans un espace réservé, comme un écrin où l'on vient déposer de la lumière, dégage un silence presque précieux. Le passage de la couleur compactée dans l'échantillon de l'étude, à la mise en tâche et en aplat sur la palette ouvre le goût de la peinture. Les chefs se joignent aux étudiants afin de créer la couleur gastronomique. C'est un procédé qui déclenche une liberté créatrice dans la constitution des possibles de la dégustation. Sans être limité par les apports nutritionnels de l'assiette, les chefs et les étudiants animent les combinaisons imaginaires du goût à partir de la couleur. D'autres teintes intermédiaires apparaissent, comme le gris-bleu cuisiné à base du blanc-cassé de la farine de maïs toasté, l'effritement de la tortilla bleu, et l'eau de *frijol*, haricot noir. La couleur en bouche se précise : c'est le Mexique.



**« Le processus du rêve s'exerce : le goût de la couleur est un rêve\_ un rêve qui me transporte jusqu'ici\_ un pays imaginaire où tout est comestible, son architecture, ses maisons jaunes, bleues, orange, ses églises rouges bordées de blanc. Son paysage est comestible. Cette esthétique gourmande anime mes pensées, c'est ainsi que je plonge dans la couleur du goût. Toutes ces sensations gustatives, visuelles, auditives, offre la texture des matières tactiles : le chant de la cuisine. Le Mexique surréaliste, est un espace du rêve plastique de la couleur gastronomique<sup>99</sup> ».**



## 6 **De la gastronomie aux arts plastiques**

De l'ombre à la lumière, Michel Bras trace et *encre* le paysage. Comment transposer la sensation que provoque le terroir, la terre avec ses lignes, ses couleurs, ses étendues, ses reliefs en espace du goût. Comment transposer le goût de l'espace ? De l'esthétique de l'art au gastronomique ? Du cadrage à l'assiette ? Paul Lacoste révèle en ses espaces filmiques la poésie conceptuelle de « l'invention de la cuisine <sup>100</sup> ». S'interrogeant sur les correspondances esthétiques de l'artiste et du cuisinier, il décide d'entrer dans les cuisines des Chefs, afin de saisir le mouvement de leurs tâches. Il insiste sur l'ancrage de l'espace de la cuisine, traversant les écrans imaginaires, d'un espace interne à un espace externe, étendu vers la Nature de l'art. De l'espace-vidéo à l'espace-assiette, l'atelier se révèle comme cuisine intime d'un esprit plastique. Paul Lacoste suit de près, la caméra en marche, la réflexion du geste. Accaparé par la ligne du paysage, Michel Bras veut passer au-delà et raconter les rapports ombres et lumières qu'il rencontre dans les plateaux de l'Aubrac :

---

100 P. Lacoste, *L'invention de la cuisine*, Toulouse, La huit, 2001.

« Hors de tout contrôle, je me laisse habiter par ce spectacle. Volets de couleur, tessiture de sons me transportent en d'autres lieux, d'autres déserts. Dans ces ailleurs je picore, je glane des émotions. Le foisonnement de ce ballet m'embarque dans de longues rêveries. Peu à peu l'intensité de cette offrande se découd, s'harmonise et n'en demeure que la quintessence <sup>101</sup>».

Si le peintre Rothko « rêve de réaliser une chapelle de la perception », emporté par la sensation divine de la couleur, le Chef Bras rêve d'embrasser le paysage comme sensation gastronomique. La dimension de l'espace s'offre à l'imaginaire. Embarqué par les étendues silencieuses de l'Aveyron, Bras croque l'espace. Il dessine sur un chevalet transparent les lignes du paysage. Les fissures, les noirs en creux, les éclaircies, sont les prémices du goût. D'une main, le geste de l'artiste cuisine le trait, de l'autre, empli d'émotion, il l'avance dans le vide du paysage : « tout ça c'est mes assiettes <sup>102</sup>». Il procède à la réflexion conceptuelle du transfert de la ligne du paysage à la ligne gustative. Le liant entre la Nature et la cuisine est plastique. C'est ainsi qu'il trace, marque, pense le goût : « pour moi c'est ça l'Aubrac : *Ombre et lumière, Lotte de Méditerranée pochée à l'huile d'olive noire, côtes de feuilles de moutarde*, dans l'abstraction des éléments du paysage <sup>103</sup>». Il côtoie la densité de l'ombre et les rais de lumière aux correspondances de terres et de mers. La sensation gourmande du paysage dessine les formes de l'abstraction. Déposé dans le blanc immaculé de l'assiette, l'aliment se trans-forme. La forme-paysage est cuisinée : « Il s'agit de capter les piments de l'olive noire dans un rapport de l'ombre, dans la densité du goût de l'olive, trouver sa brillance et d'allier le côté nacré de la lotte »

---

101 Bras, *Bras*, Rodez, ed de Rouergue, 2002, p.73.

102 P. Lacoste, *L'invention de la cuisine*, Toulouse, La huit, 2001.

103 P. Lacoste, *L'invention de la cuisine*, Toulouse, La huit, 2001.



Image 79: Bras, *Ombre et lumière*, Lotte de Méditerranée pochée à l'huile d'olive noire, côtes de feuilles de moutarde

Les noirs ponctuent le blanc de l'assiette. Ils sont les creux de l'ombre, les vides du paysage emplis de gourmandise. On se promène dans l'espace-assiette de l'effritement du noir au miroir coulant, aux reliefs rocaillieux et brunâtres des chairs blanches. Bras laisse libre au cheminement gustatif, dans le passage distancié des formes et des textures de la couleur. Il recrée sa première impression du goût de l'espace plastique comme scène gastronomique, afin que le spectateur se promène à son tour, de point, à la ligne, à la forme. En tant que goûteur s'agit-il d'atteindre l'abstraction suprême de l'espace ? Le spectateur-dégustateur accède à la palette comestible de l'espace plastique de l'artiste-cuisinier. C'est en bouche qu'il recueille le cheminement de l'artiste, afin d'ouvrir à son tour l'aliment vers ses espaces gustatifs, plastiques, paysages. La poésie est un terrain comestible qui libère la créativité. Le terroir de l'Aubrac se couvre de mer noire. Inspirée par la trame du peintre Soulages, la gastronomie aveyronnaise invite le noir à des fins comestibles. Elève de Michel Bras, le Chef Jean Luc Fau voyage dans les espaces du noir, matière qu'il colorise de textures plastiques. Conviée à sa table, au restaurant « Goûts et couleurs », mon carnet de note et croquis rangé en guise de couverts, je salive d'impatience. Le fond sonore des cuissons, des bruits de casserole, de découpe, cuisine de manière immatérielle la gourmandise. L'attente rend l'abstraction de la matière réalisable. Je me dis à cet instant que j'ai le plus beau travail du monde : *théoriser de*

*manière plastique la réception de la gourmandise*<sup>104</sup>. De là s'enchaînent les créations de Fau, plus étonnantes les unes que les autres. Un trompe l'œil en guise de mise en bouche, un couteau laguiole, une mousse de betterave à la fleur d'oranger, un oignon surréaliste dans sa croute de mandarine. On passe du froid au chaud, les textures fondent et craquent. Mais Jean Luc Fau n'a pas fini de nous surprendre. Hommage au grand Magicien du Noir Soulages, notre cuisinier lui concocte un hymne à la couleur. Tout d'abord émoustillée par l'appellation du plat, les mots se colorent en tête et en bouche : *Les calamars de Pierre Soulages, à l'encre, basilic et anis vert, avec une écume à la violette, poivron rouge et riz noir*. Je vous invite ainsi à vivre l'expérience du goût du noir. Cette étude des sens est basée sur une expérience personnelle.

« L'encre, médium plastique et aliment prend d'assaut le noir en nos mémoires.

Le basilic fort parfum de vert- verdure rien qu'à le froisser, répond à l'anis vert plus timoré. L'écume à la violette légère et fleurie se promène dans un duo contradictoire. Enfin le poivron rouge et le riz noir annoncent brutalement leur nuance.

Je voyage alors dans la couleur, quand le plat noir arrive à table. Ce n'est qu'en bouche que le goût de la couleur apparaît ! Les parfums nous accrochent se liant à la matière.

Je ressens alors les diverses textures, l'émulsion à la violette m'échappe presque <sup>105</sup>».



*Image 80: MB, Assiette Soulages, Restaurant Goûts et Couleurs, J-L FAU, Rodez, 2008*

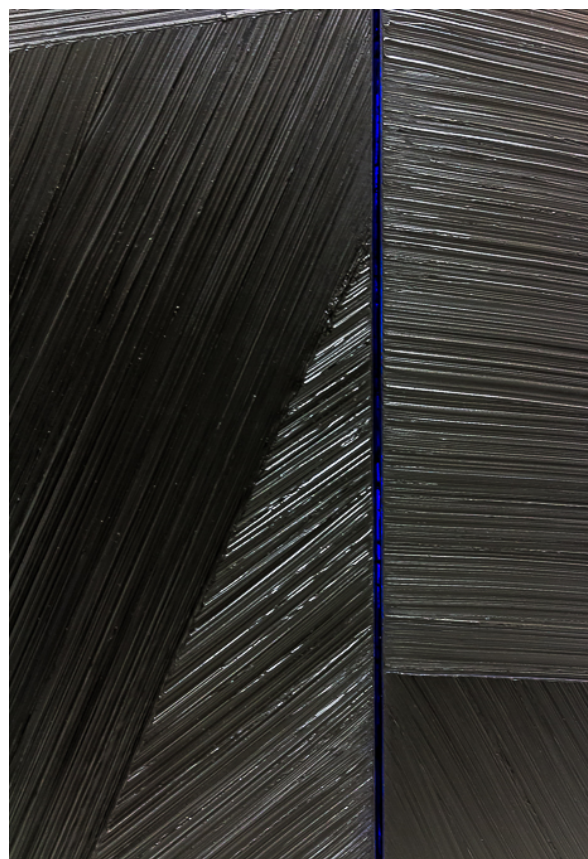
104 MB, *Mots plastiques : Carnet d'artiste, Notes gastronomiques*, Restaurant Goût et couleur, Rodez, 2008

105 MB, *Mots plastiques : Carnet d'artiste, Le goût du noir*, Restaurant Goût et couleur, Rodez, 2008



Loin de la représentation minimaliste et spirituelle de Soulages exercée par Bras, empreint du territoire désertique de l'Aubrac, Fau fait vivre les noirs de la peinture. Il s'agit de donner forme à la sensation procurée par la série des Outres-noirs. Emportée par la matière sauvage de la couleur, l'esthétique recherchée se traduit par une harmonie, un équilibre en bouche. Cuisinier-plasticien, Fau sculpte le noir de la peinture. Il trace au pinceau, les lignes de l'encre de seiche. L'espace-assiette se réalise comme une toile. Laissant apparaître le fond de l'assiette, il joue sur l'ambiguïté du support. Il dépose telle des masses de couleurs, les reliefs éphémères du comestible. Trois formes se meuvent, explosant littéralement en bouche. L'intérêt du plat réside au-delà d'un transfert peinture-cuisine dans la recherche de la couleur gustative. Le noir dans l'assiette devient vert, rouge, violet. Il insiste sur l'émotion du noir à redécouvrir en bouche. Fau prolonge la réflexion de Soulages sur les couleurs du noir vers la sensation gustative :

« L'idée d'un plat peut être associée à une œuvre d'art ou émaner d'elle. Et cela, que le lien mène de l'œuvre au plat et du plat à l'œuvre. J'ai conçu le calamar « Pierre Soulages » dans une démarche volontariste, partant d'une réflexion générale sur l'œuvre et l'homme. Le noir bien sûr, a induit l'encre de seiche. Le fait que le peintre vive à Sète a suggéré le choix du calamar. Les reflets bleutés de certaine série et les vitraux de Conques ont inféré la violette de Toulouse <sup>106</sup>».



*Image 81: Soulages, Peinture 165x411cm 30 novembre 1988, polyptique, huile sur toile, Série Les Outres-noirs, Rodez, Musée Soulages*



*Image 82: Soulages, Vitraux, Eglise Sainte-Foy de Conques, 1987-1994*

<sup>106</sup> J.L. Fau, *Goûts et Couleurs, De la palette au couteau*, Rodez, Goûts et Couleurs productions, 2009, p.68.

Influencée par le processus monumental de l'espace comme couleur d'une poésie plastique, je décide de transférer « l'espace-assiette » à l'espace architectural du musée. *Comer el arte*, Manger l'art, est une installation comestible qui lance le défi d'offrir l'expérience du goût comme expérience artistique au sein du Macay, musée d'art contemporain de Mérida. Reçu avec enthousiasme pendant le Festival Kooben de cuisine mexicaine du Yucatan, le projet s'exécute, dans un premier temps dans le choix du lieu muséal. L'espace du patio couvert est une évidence. La lumière transperce l'espace de l'ancienne cathédrale devenue musée. L'espace aux milles fenêtres est un rêve surréaliste à la Magritte. Je décide de suspendre un mural, de mosaïque de couleur ancré dans l'architecture. Il est difficile de faire entendre à la commissaire d'exposition que justement les fenêtres font partie du support de l'installation. « Pourquoi vous ne décalez pas la structure ? les fenêtres parasitent votre travail ! » Au contraire elles sont là, présentes, éclairées de l'intérieur, elles jouent le rôle de la structure architecturale qui va donner un caractère monumental du sacré de la couleur au comestible. La palette comestible est devenue une multitude de couleurs éclatées, une palette monumentale. Ce besoin d'ouvrir l'espace sur la sensation de la couleur m'amène vers les texte d'Yves Klein : « Matière colore, surface colore, l'espace colore <sup>107</sup> ». Il s'agit pour Yves Klein d'imprégner le spectateur, d'imprégner la couleur.

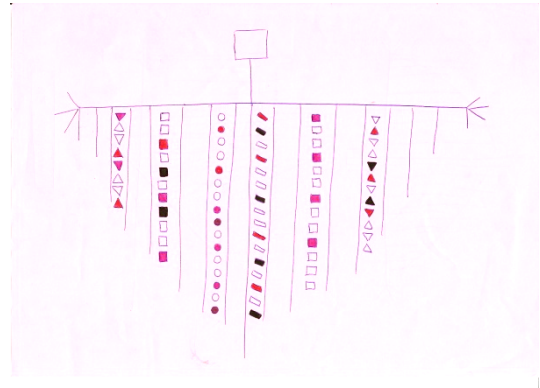


Image 83: MB, *Croquis Monumental Pectoral*, Mérida, 2010

« La peinture n'est pas de la couleur, des lignes, des formes, des couleurs seules avec ou sans lignes, ou formes inscrites. la peinture c'est une surface colore qui devient un épiderme vivant à mesure que le peintre peint et qui, par conséquent, devient une présence, mais non pas une présence animale ou végétale, ou un être tout court, voilà le merveilleux mystère-miracle, c'est de la matière sensibilité, composée de lambeaux de sensibilité arrachée à l'espace par le peintre à chaque expédition qu'il y fait, et des lambeaux de sa propre sensibilité qu'il y ajoute pour souder les morceaux et les amener à vivre tangibles au milieu des hommes <sup>108</sup> ».

107 D. Riout, in C. Morineau, *Yves Klein : corps, couleur, immatériel*, Paris, ed. du Centre Georges Pompidou, p.32.

108 MA. Sichère, D. Semin, *Le Dépassement de la problématique de l'art et des autres écrits*, Paris, Ecole nationale des Beaux arts, 2003, p.415.

La forme du mural annonce la chair comestible, comme un corps étendu. L'architecture du musée est appréhendée comme corps. La couleur se réalise comme chair gastronomique. La chair est ici comprise dans l'incarnation imaginaire du comestible dans la couleur vécue comme une parure monumentale qui s'empare de l'espace. Les morceaux de couleurs, sont ces « lambeaux de sensibilité arrachée à l'espace <sup>109</sup>» qui dans la métaphore d'Yves Klein incarne la chair de l'artiste. Installer la sensation de la couleur gastronomique dans l'espace, c'est offrir ma palette gustative. Tel des ex-votos, les carrés de couleurs présentent la couleur comestible dans le cheminement du goût à la couleur, exercice effectué avec les étudiants de l'école culinaire. Ils ont ensuite peint dans un processus inverse la couleur cuisinée avec les chefs afin de peindre la couleur gustative. La chair se colorise de gourmandise.

« Matière colore, surface colore, l'espace colore <sup>110</sup>», les artistes envahissent l'espace d'émotions plastiques. Chaque teinte ici est gustative dans l'attente d'un espace total immergé de noir, pour que la relation esthétique soit engouffrée. De Matisse à Soulages, comment l'artiste installe l'espace de la couleur ?

---

109 MA. Sichère, D. Semin, *Le Dépassement de la problématique de l'art et des autres écrits*, Ecole nationale des Beaux arts, Paris, 2003, p.415.

110 D. Riout, in C. Morineau, *Yves Klein : corps, couleur, immatériel*, Paris, ed. du Centre Georges Pompidou, p.32.

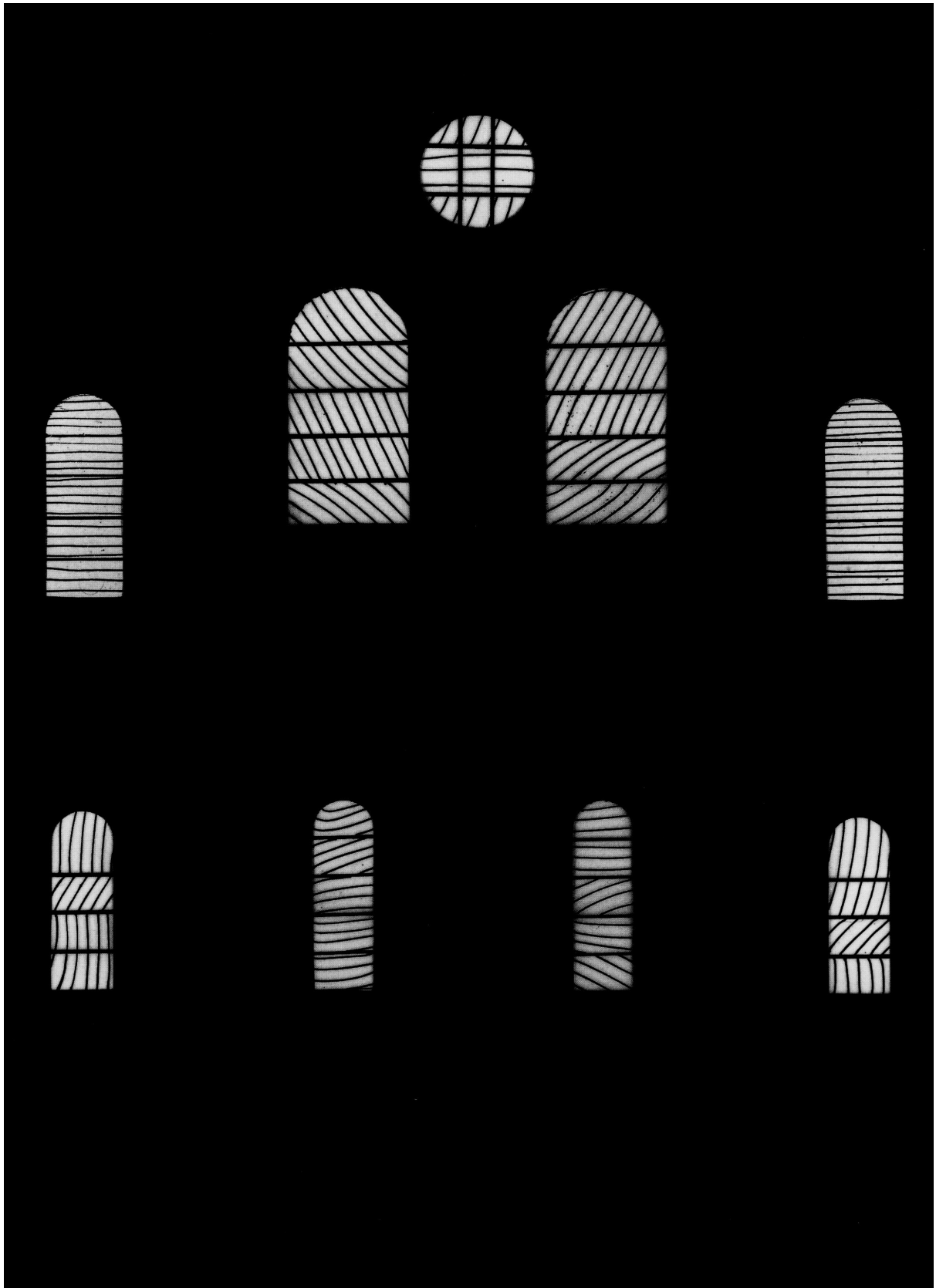








*Image 84: Matisse, La Jérusalem Céleste, Maquette, Gouache découpée et contrecollée sur toile, 270x130cm, 1948*



Comment mettre en lumière la couleur ? Comment l'allumer, la rendre puissante dans son habit de gourmandise ? Quand Matisse travaille sur les maquettes pour les vitraux de la Chapelle du Rosaire de Vence, il exécute un premier collage, *La Jérusalem Céleste*, guidé par les mots de Sœur Jacques-Marie : « Une sauce de couleurs pour faire passer les poissons bibliques<sup>111</sup> ». Matisse concentre les morceaux de papiers gouachés découpés, comme une couleur en grappe. Ce sont les couleurs qui



Image 85: Ducasse, photo-culinaire de Thomas Duval  
*Spoon Cook Book*

forment l'ossature du vitrail. Les couleurs agencées côte à côte, offrent un volume plastique qui outrepassé l'espace de la couleur. La référence à cette œuvre trouve des correspondances étonnantes avec l'installation de la Palette monumentale. A l'inverse, au lieu de concentrer un espace de la couleur, de l'intérieur de la structure vers l'extérieur chez Matisse, la fragmentation du corps de la couleur dans notre démarche, fonctionne, de l'extérieur vers l'intérieur de l'œuvre. Le procédé centralise le spectateur dans sa réception plastique. Les vitraux épurés de Soulages ouvrent sur le noir amplifié par l'architecture de l'église Sainte-Foy. Il donne au noir l'évènement de la lumière. Ces deux artistes incarnent la couleur qui dans l'offrande s'ouvre à l'espace, à l'autre. Comment faire vivre au public, dans le domaine des Arts plastiques la sensation gustative de l'espace. De l'expérience de l'espace à l'expérience du goût, la couleur doit leur arriver en bouche. Pour goûter la couleur il faut une rencontre presque tactile de celle-ci.

forment l'ossature du vitrail. Les couleurs agencées côte à côte, offrent un volume plastique qui outrepassé l'espace de la couleur. La référence à cette œuvre trouve des correspondances étonnantes avec l'installation de la Palette monumentale. A l'inverse, au lieu de concentrer un espace de la couleur, de l'intérieur de la structure vers l'extérieur chez Matisse, la fragmentation du corps de la couleur dans notre démarche, fonctionne, de l'extérieur vers l'intérieur de l'œuvre. Le procédé centralise le spectateur dans sa réception plastique. Les vitraux épurés de Soulages ouvrent sur le noir amplifié par l'architecture de l'église Sainte-Foy. Il donne au noir

111H. Matisse, *De la couleur à l'architecture*, Paris, ed Citadelles et Mazenod, 2002, p.110.

« Les couleurs sont des folles,  
 Les fleurs païennes de l'Histoire,  
 Les miettes de l'esprit,  
 Les confettis,  
 Au commencement seul règne,  
 Sur le pavois,  
 Le grand Noir monothéiste,  
 Le vrai Dieu<sup>112</sup> ».



Image 86: MB, *Laboratoire du Goût de la couleur* : Chef Vidal Elias Murillo, Mérida, 2010

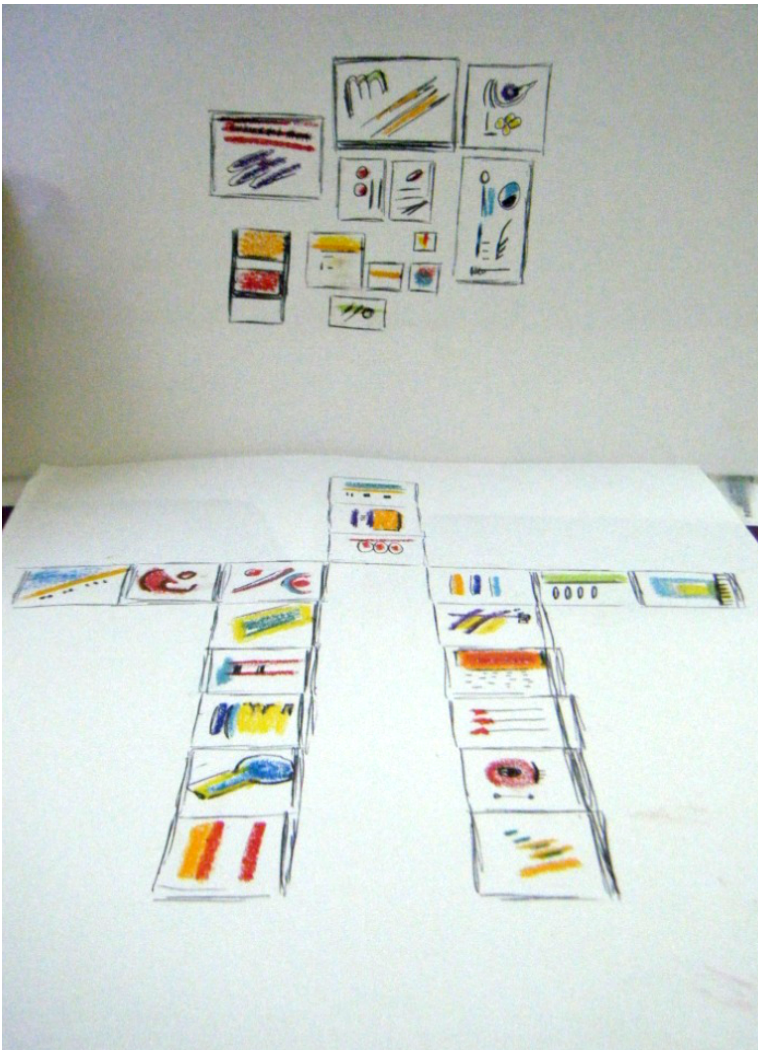
Vers la sacralisation de la couleur comestible, j'engage aux côtés des chefs mexicains la démarche du photographe plasticien Thomas Duval. Dématérialisant l'espace-assiette, l'idée est de laisser place au graphisme gastronomique, essence de la cuisine de Ducasse. Ici, le Chef Vidal Elias Murillo, organise l'équilibre des formes et des goûts. L'exercice est travaillé dans la nuit, afin que le chef-artiste interagisse avec la lumière. La transparence de la matière comestible fait basculer immédiatement l'ingrédient alimentaire vers des tâches de couleurs.

Le mural est un dispositif emprunté à la culture artistique mexicaine, comme fresque monumentale, exécuté par Diego Rivera, Rufino Tamayo, Siqueiros. A des fins politiques, la peinture s'avance dans l'espace et emporte le spectateur dans la relation esthétique. Chez Siqueiros la peinture devient relief et envahit l'espace architectural comme celui du spectateur. Des corps découpés s'élancent dans les formes et les couleurs torrides. Ici la couleur gustative s'avance aussi dans l'espace. Il y a des correspondances graphiques entre l'installation au sol et le mural. La première rencontre avec la

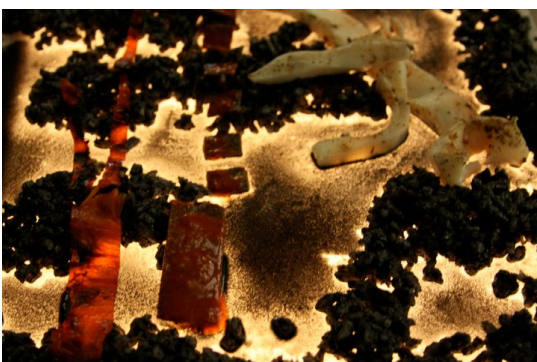
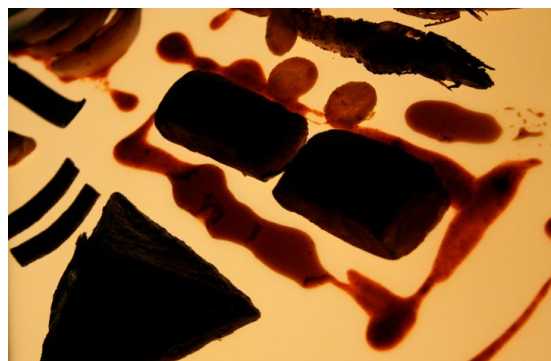
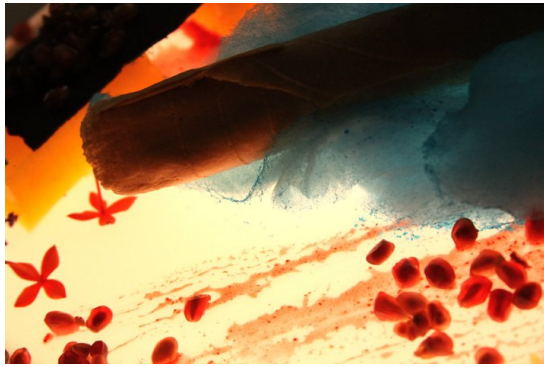
112 P. Soulages, in *Soulages : Ecrits et Propos*, J. Michel Le-Lannou, Paris, Hermann, 2009, p.60.



commissaire Diana May s'effectue dans le rêve de ses carrés que je tiens en mes mains. Des lignes de couleurs s'équilibrent et j'explique : ces dessins primitifs de ma gourmandise vont devenir comestibles. Elle comprend combien le goût de la couleur était ancré, l'abstraction comme puissance gustative allait naître dans l'espace. La réception de la peinture dans le projet, est importante dans le lien du goût à la couleur, pour effectuer la relation de la gastronomie à l'art. La sensation du goût s'offre à la couleur.



*Image 87: MB, Croquis installation comestible, Macay, Mérida, 2010*



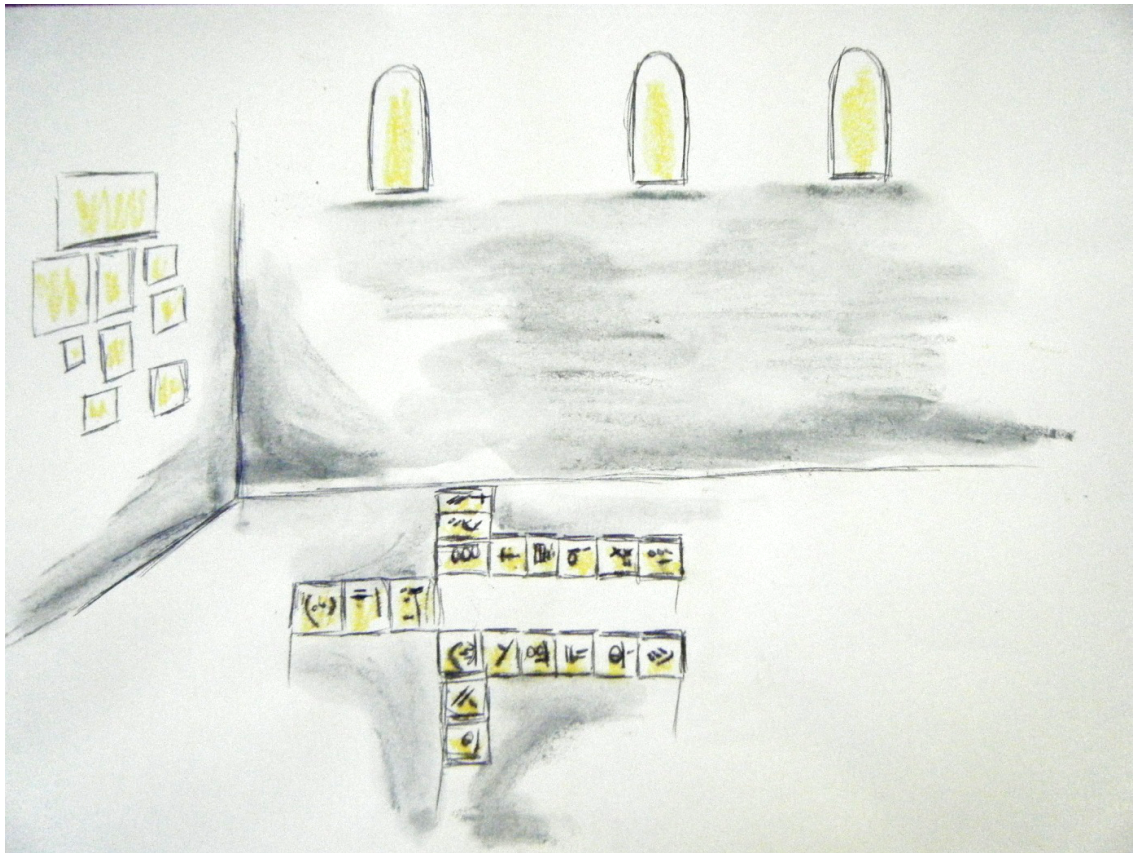
*Image 88: MB, Laboratoire du goût : le goût comme saveur plastique, Musée Macay, 2010 Chefs : Luis Barocio, Christian Bravo, Walter Andres, Roberto Solis, Vidal Elias Murillo*





*Image 89: MB, Manger l'art, installation comestible, Musée Macay, 2010 Les plats sont exposés sur une structure en forme de croix, en lien avec les peintures accrochées au mur. Il s'agit d'un autel, référence au rituel de la fête des morts. Le spectateur chemine à travers la couleur de la gourmandise accompagné d'un chant sacré baroque exécuté par une chorale.*





*Image 90: MB, Croquis de l'installation Manger l'art, Macay, Mérida, 2010*



*Image 91: MB, Installation Manger l'art, Macay, Mérida, 2010*



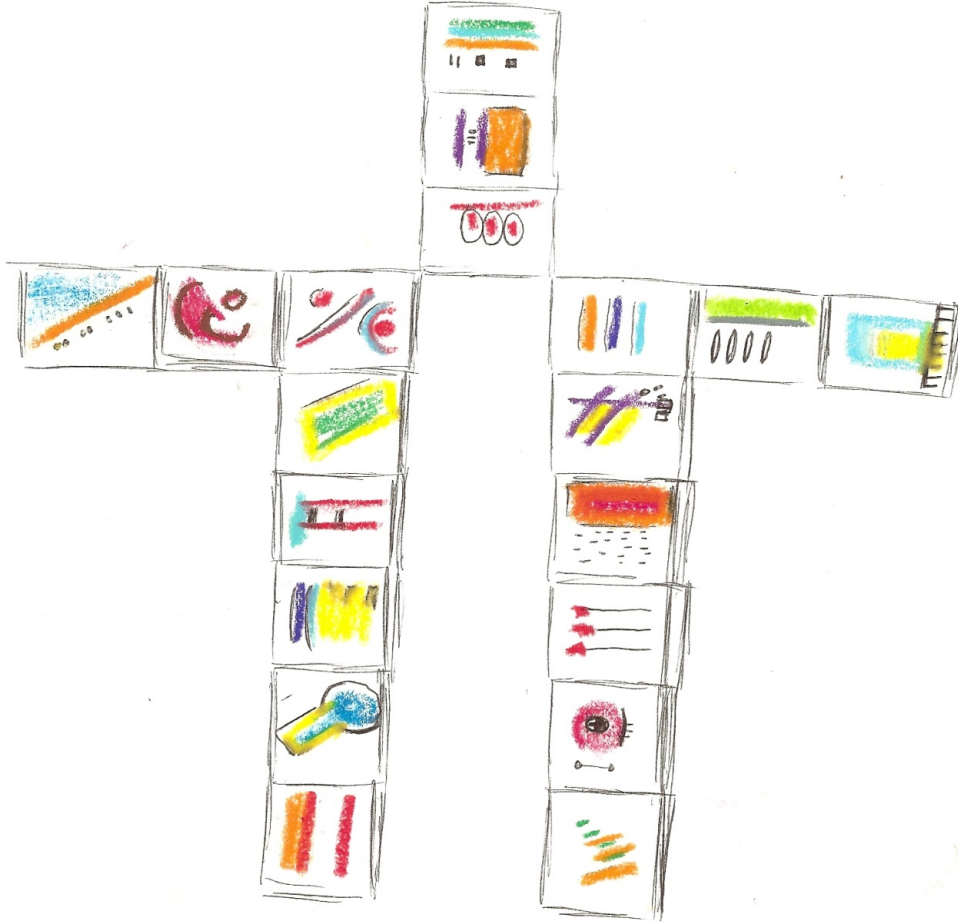


Image 93: MB, *Graphisme gastronomique*, Installation *Manger l'art*, Macay, Mérida, 2010

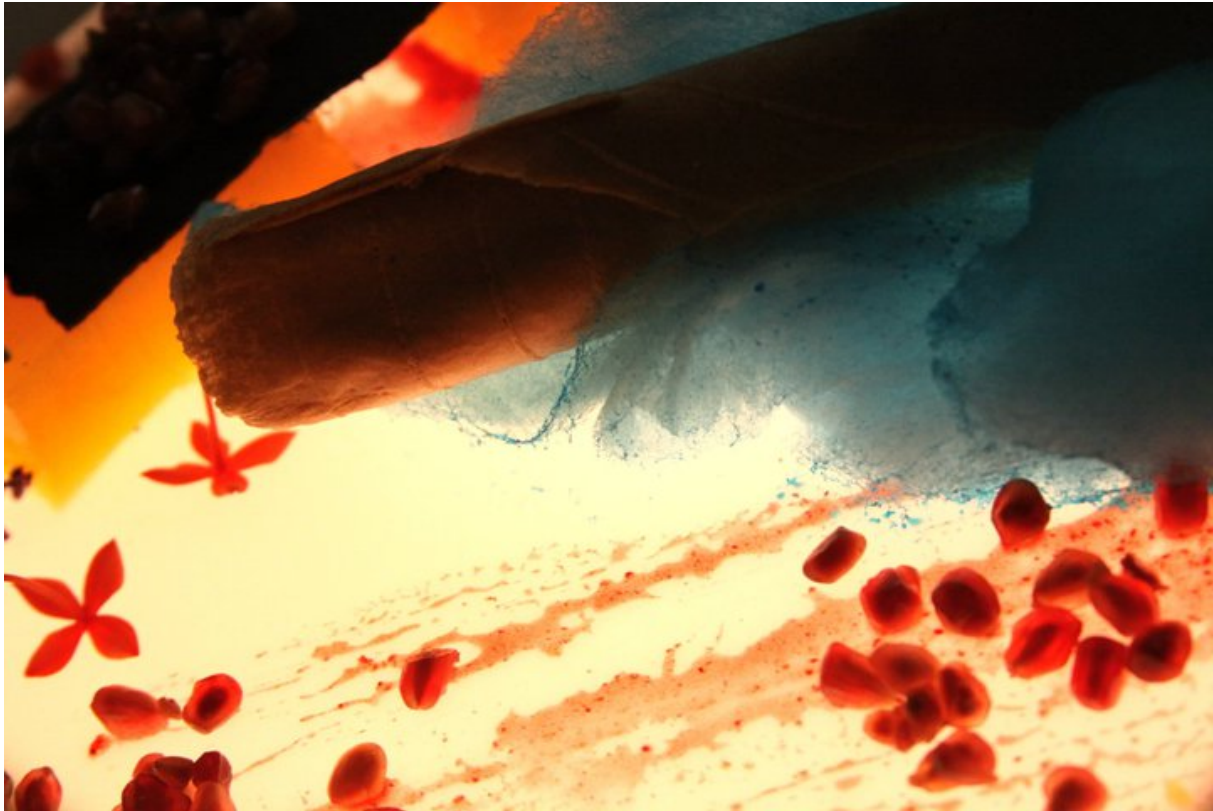


*Image 92: MB, Installation Manger l'art, Macay, Mérida, 2010*



*Image 94: MB, Croquis de l'installation Manger l'art, Macay, Mérida, 2010*





*Image 95: MB, Chef Christian Bavo, Le Goût Baroque, Macay, Mérida, 2010*



*Image 96: MB, Chef Vidal Elias Murillo, Le Goût Abstrait, Macay, Mérida, 2010*



*Image 97: MB, Chef Vidal Elias Murillo, Le Goût du Land art, Macay, Mérida, 2010*



*Image 98: MB, Chef Walter Andres, Le Goût Surréaliste, Macay, Mérida, 2010*





*Image 99: MB, Chef Christian Bravo, Le Goût Abstrait, Macay, Mérida, 2010*



*Image 100: MB, Chef Roberto Solis, Le Goût du Land art, Macay, Mérida, 2010*

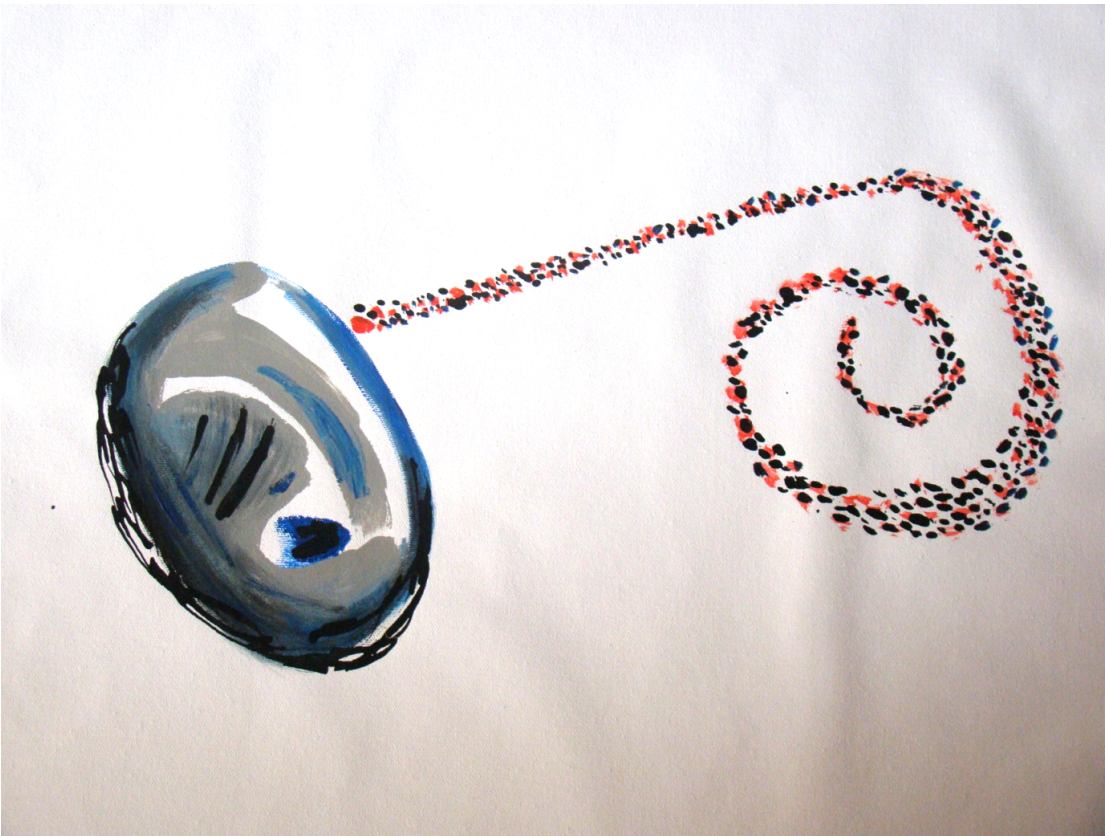


*Image 101: MB, Chef Vidal Elias Murillo, Le Goût Abstrait, Macay, Mérida, 2010*



*Image 102: MB, Dessin gastronomique*





*Image 103: MB, Dessin gastronomique*



*Image 104: Chef Vidal Elias Murillo*





*Image 105: MB, Tableau gastronom*





*Image 106: MB, Chef Christian Bravo*



*Image 107: MB, Tableau gastronomique*





Image 108: MB, Chef Vidal Elias Murillo





## **II**

# **SACRALISER LA GOURMANDISE**



A  
Le Baroque  
COMME ESTHETIQUE GOURMANDE





\_7\_

## La gourmandise comme déclencheur plastique

« On est gourmand, comme on est artiste<sup>113</sup> »

Si le goût est un déclencheur esthétique, est-ce que la gourmandise est un déclencheur plastique ? Du gourmet au gourmand, les auteurs tranchent sur la valeur gustative dans la réception esthétique de l'art. Nous tentons d'analyser alors comment le spectateur peut devenir un « gourmet de l'art » si l'artiste n'est pas gourmand lui-même. L'hypothèse d'une gourmandise ancrée dans le processus même de la création artistique, nous permet de comprendre à partir de la langue, le jargon utilisé en référence au comestible. La langue dilue son langage :

« Parbleu ! Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands. **On est gourmand comme on est artiste**, comme on est instruit, comme on est poète. Le goût, mon cher, c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'œil et l'oreille. Manquer de goût, c'est être privé d'une faculté exquise, de la faculté de discerner la qualité des aliments, comme on peut être privé de celle de discerner les qualités d'un livre ou d'une œuvre d'art ; c'est être privé d'un sens essentiel, d'une partie de la supériorité humaine<sup>114</sup> ».

---

113 G de Maupassant, *Le Rosier de Madame Husson*, Paris, Gallimard, 1990, p. 36.

114 Ibid

Maupassant aborde via le personnage de Madame Husson, la gourmandise sensuelle de l'artiste. C'est une leçon sur la dégustation de l'art fleurissant dans la bouche d'une dame. Le lecteur entreprend de savourer amoureusement les dimensions d'une chair. Apprendre à l'autre la hiérarchie des sens sensuels et intellectuels, c'est approcher peu à peu l'orgasme du diamant noir. La gourmandise gastronomique chez Brillat-Savarin est envers la femme, ou la truffe une coquetterie à la française qui « détient les qualités précieuses, qui pourrait bien être une vertu, et qui est la source de nos plus pures jouissances <sup>115</sup> ». Elle est comme chez Voltaire une qualité intellectuelle qui s'ouvre sur une poésie gastronomique. Est-ce que la gastronomie, de par son monde poétique, pare la chair d'une image ? Par quelles présences ou liants, l'esthétique de la gastronomie offre sa rondeur ? L'esthétique serait un voile, enrobée d'un érotisme certain, comme si l'esthétisant déclenchant l'appétence s'auto-raisonne de déjouer les valeurs morales de l'imaginaire.



*Image 109: Pierre Gagnaire, Sucré Salé, photo-culinaire de Jean-Louis Bloch-Lainé, Ed de la Martinière, 2003*

De la gourmandise à la luxure gastronomique, le chef Pierre Gagnaire active le « Rouge incandescent d'une grenade, le rouge opaque d'un coing confit, pour accompagner une glace au poivre de Séchouan, et une gelée de coing <sup>116</sup> ». Le contraste des textures rouges offrent la saveur

<sup>115</sup> Brillat-Savarin, présenté par Jean-François Revel, *Physiologie du goût, Méditation XI La gourmandise*, Paris, Flammarion, 1982, p.141.

<sup>116</sup> P. Gagnaire, *Sucré Salé*, Paris, Ed de la Martinière, 2003, p.42.

baroque de la matière. La grenade est dans ma pratique un fruit-écrin, un médium plastique et gastronomique qui installe la notion théorique d'une possible esthétique gourmande.

Baptisée par Pline « Pomme à grain <sup>117</sup> », la grenade est le symbole de la renaissance, rouge telle des entrailles, assimilée au sang. La Nature offre le diamant d'une perle comestible, d'une rosée tendre transparente à un grenat profond. Importée d'Asie et cultivée en Egypte, la grenade est aussi un motif qui fleurit sur les murs des tombeaux depuis la XVIII<sup>ème</sup> Dynastie. Elle décorait ainsi l'architecture du temple de Jérusalem avant sa destruction et fut également



Image 110: Botticelli, *Madone à la grenade ou Vierge à l'enfant avec six anges*, tempera sur bois, diamètre 143,5cm, Musée des Offices, Florence, 1487

un ornement traditionnel de la tunique du grand prêtre, figurant notamment en bas de l'éphod en alternance avec des clochettes d'or. C'est la découverte de ce matériau-couleur, magique et précieux qui enclenche ma recherche vers la gourmandise. Je suis attirée par le pouvoir de la matière, la gourmandise prend corps en mes chairs. La grenade fait acte de parure comme enveloppe d'une icône comestible. J'incarne mon corps en la matière du fruit, telle une Madone à la grenade de Botticelli. « Je promène mes mains en ses chairs, décortiquant ses cellules-joyaux. Grain par grain, le corps de la grenade est défait, ainsi reconstituée sous forme de parure comestible <sup>118</sup> ». La parure des pensées est un monde d'arrêt ou un monde à engendrer. Donner matière à penser sur les sensations émotives du plaisir artistique et gustatif, laisse en éveil la liberté de les matérialiser. Si la poésie est un orgasme au même titre que le *sens génésique*, définit par Brillat-Savarin tel un *sixième sens sexuel*, qu'en est-il de la gourmandise décrite traversant leurs auditoires ? Quand le mot se fait chair il excite de par sa substance qu'on lui autorise en tant qu'artiste. L'appétit de la bonne chère est une image poétique engrainée par les auteurs masculins concevant la femme comme créatrice de plaisirs nourriciers. « Elle, la chair, elle, la mère, elle, la sensibilité corporelle, conçoit virginalement le verbe ; sans que le donné l'affecte que par le verbe. Avant qu'elle conçoive ainsi, elle même fut conçue immaculée <sup>119</sup> ». Dans cette *philosophie des corps mêlés*, Michel Serres croise la définition du langage comme chair philosophique et chair mystique. Toutes deux s'adonnent et se

117 P. Viroux, *La table des Dieux*, Moselle, Piéron, 2001, p.68

118 MB, *Mots plastiques : Carnet d'artiste*, 2007

119 M. Serres, *Les cinq sens*, Paris, Grasset, 1995, p.220.



Image 111: MB, *Parure en grenade, grenade sur sucre blanc posé au sol, Galerie A2, Université Toulouse 2 Le Mirail, 2007,*

puissance par le verbe de devenir comestible, et de devenir par le plaisir de la chair, image comestible. Les comparaisons du corps à l'alimentaire prennent religieusement substance dans le verbe. Dans l'eucharistie, l'image du mot s'incarne, se colore, transformant le mot en un moment partagé charnel et charnu. Le mot est un corps alors de matière. Il offre à la gourmandise l'émoi du transfert symbolique. Il est une volonté de notre recherche de relier ces deux temps de partage alimentaire entre les êtres, qu'il soit eucharistique ou péché de gourmandise. L'une est une nourriture de l'esprit pour purifier le corps, l'autre est une nourriture engageant les bas plaisirs. Nous voulons comprendre pourquoi l'image de la gourmandise naît à travers la métaphore de l'eucharistie. Le corps comme comestible alimente la légende du péché de gourmandise. « Elle voit sans le dire, un pommier en fleur. (...) La chair promise au langage, nue sous le premier arbre, n'en a jamais cueilli, sauve de toute trace originelle du péché<sup>121</sup> ». Eve découvre avec Adam le plaisir gustatif, tout comme le plaisir sexuel. Appréciant la chair gustative elle s'autorise au plaisir de la chair. La perte du contrôle de soi, sera alors le tombeau de son âme et celui du plaisir des sociétés actuelles. La chair est une table mystique inventée et suggérée par la poésie des mots et des images.

reçoivent. Il ajoute « Le donné ne vient que du langage : le corps n'a jamais rien reçu que du verbe<sup>120</sup> ».

Le langage est verbe, mais lorsque le langage se fait chair de quoi se matérialise t-il ? « Un œil de caresse, d'enluminure, de beauté superficielle transparente, je pèle, j'ôte cette couche qui fait séparation et je l'expose à la vue ». Dans notre démarche artistique le langage est plaisir et il s'offre à nous comme une chair. La parure en grenade se révèle dans la gestuelle d'un chapelet, de grain en grain. L'image interne de mon buste se dessine sur un sol en sucre. Les plaisirs de la chair qui se font verbe étendus à la sphère du monde, sont capables de déployer le sens des plaisirs artistiques présent chez Maupassant. La Femme a donc la puissance d'engendrer les plaisirs corrélant à celui qui nourrit. Elle a la

120 *Ibid*

121 M. Serres, *Les cinq sens*, Paris, Grasset, 1995, p.220.



N'oublions pas que la gourmandise est dotée d'une *jouissance pure* symbiose eucharistique proposée plus loin dans l'étude par Jean Pierre Poulain.

Quelles sont les caractéristiques plastiques de la gourmandise chez un artiste gastronome ?

Il réside dans notre démarche comme celle de Pierre Gagnaire une incarnation du goût dans le verbe. « S'il avoue ne pas être gourmand, la chef Gagnaire de toute évidence possède la gourmandise des mots<sup>122</sup> ». Jeu de tensions, de lignes, de couleurs, le goût se construit à la lecture de ses menus dégustations, comme une envolée baroque dans le mouvement de son geste cuisinier :

« Saveurs de Fin d'Hiver : Pressée de tourteau à la mangue  
verte, glace à l'huile d'olive d'Angela Consiglio, Pastis de  
pigeon Gaultier, petits oignons caramélisés aux cornes  
d'abondances, Marbré de foie gras et coppa corse, pâte de coing,  
bouillon de fenouil à la muscade, quenelle d'omble chevalier du  
Lac Léman, hélianthis à la gentiane ».

Au cœur des mots il existe bien un liant qui attrape l'écrivain comme celui qui appâte l'âme des peintres ? Est-ce la fonction de colorer les mots, comme en cuisine qui détient l'appétit du récepteur ? L'ingrédient serait sensible à la transformation tout comme son coloriste. En peinture la légende raconte que le peintre Vittore Carpaccio fut saisi par les tonalités gustatives de la viande bovine. Rouge sang, rouge grenat, elle aurait été ensuite appliquée sur les corsages des vierges. Où se situe alors le liant entre la viande et la peinture, si ce n'est l'expérience de la couleur comme gourmandise ? Celle-ci prend ensuite forme à travers la matière, d'un tissu animal elle devient tissu vestimentaire. La gourmandise du peintre réside dans la transformation de la matière première en velours rouge et grenat. Carpaccio offre au spectateur la sensation du velours en bouche. Si la sensation via le verbe exprime sa chair, il est intéressant de relier la construction du tableau de Carpaccio à sa représentation. L'ouverture sur la chair des matières, celui des mots et des couleurs alimentaires, se réalise au travers la composition picturale exposant le discours de la *Prédication de Saint Etienne à Jérusalem*.

« Le diacre Etienne fut rempli de l'Esprit,  
leva les yeux et dit : je vois les cieux ouverts.  
Ils l'entraînèrent hors de la ville et ils le lapidèrent <sup>123</sup>».

Actes des Apôtres. VII, 55-58

122 P. Gagnaire, Bénédicte Beaugé, *Sucré Salé*, Ed de la Martinière, Paris, 2003 p.108.

123 M. Serres, *Esthétique sur Carpaccio*, Paris, Hermann, 1975, p.75.

Michel Serres se réapproprie l'esthétique de Carpaccio définissant les couleurs organisées en grappe qui construisent « l'espace du discours, de la prédication, un champ de sens <sup>124</sup> ». L'analyse du langage plastique s'intègre au sens du discours religieux. Saint Etienne montre l'ouvert de l'absent, comment entendre un discours dont le signifiant est immatériel. Alors qu'il accuse le ciel, Carpaccio fait le choix de cadrer celui-ci à terre. La poésie du ciel réside dans l'écoute de l'oratoire. C'est via les robes rouges comme réception du discours que le verbe se fait chair. Surélevé, statufié, il se fait pierre contre une parole de chair. « Chair ou pierre ? Le déchirement byzantin de l'iconoclasme et de l'idolâtrie, projeté ici dans un espace quasi oriental, est rigoureusement fidèle au déchirement langagier de la prédication. Le peintre a dit l'essence ou vérité de l'icône-graphie <sup>125</sup> ».



Image 112: Vittore Carpaccio, *Prédication de saint Etienne à Jérusalem*, cycle de cinq tableaux, huile sur toile, 1,48 x 1,94, 1511-1520, Louvre, Paris

« Le verbe porte l'encre, teinture ou peinture de l'écriture, abstraite <sup>126</sup> » ... « C'est par là qu'il maîtrise la plastique du tout <sup>127</sup> ». Abstraite la chair se matérialise au creux d'un graphisme émotif. Le croisement de ces deux phrases ramène le propos vers une plasticité du monde vers un mot-motif matérialisé par l'artiste. Et c'est ici la sensation décrite par les mots qui maintiennent cette gourmandise. Cuisiner les mots, est un art proustien qui a laissé en chacun de nous la tendresse de

124 M. Serres, *Esthétique sur Carpaccio*, Hermann, Paris, 1975, p.91.

125 *Ibid* p.94.

126 M. Serres, *Les cinq sens*, Paris, Grasset, 1995, p.229.

127 *Ibid* p.97.

l'enfance comme gourmandise. Qu'est-ce qui fait gourmandise ? Le goût tendre du beurre frais de la madeleine, sa couleur dorée passant d'un jaune clair citron à une coque plus rousse, sa forme coquillage qui sillonne les mers tel un petit navire, ou est-ce sa petitesse en bouche, détail de l'enfance ? La mémoire trace et tient la gourmandise de l'auteur comme chez le lecteur. Tel un peintre Proust puise sa plasticité des mots, tel Carpaccio dans la tendresse d'une viande. Tendresse nourricière du sang comme rouge, de la madeleine à l'amour d'une mère, la couleur teinte les toiles comme les pages habitant l'équilibre de nos souvenirs et de l'instant. La gourmandise est donc un acte en deux temps : vécue et partagée. Fasciné par sa cuisinière, Proust annonce : « Ne ferais-je pas mon livre de la façon que Françoise faisait ce bœuf mode dont tant de morceaux de viande ajoutés et choisis enrichissaient la gelée ?<sup>128</sup> ». La gourmandise est écriture, elle est moteur de création chez Proust. L'envie de créer des mots prend possession sous forme intellectuelle mais aussi gastronomique. Chaque morceau de viande colore les mots. La sélection gustative dans le choix des ingrédients inaugure et déploie la littérature, cette gelée comme il la surnomme, qui réalise la gourmandise.

Les mots sont des ingrédients que l'on taille nappés d'un imaginaire. Le sens peut être confondu entre compréhension et ressenti. C'est le cas pour notre approche, qui détenant deux langues, le français et l'espagnol, organise deux systèmes de compréhension. La sonorité influence la réception. Le français est un liquide fluide parfumé, une chanson de l'esprit. L'espagnol est un morceau de fromage robuste qu'il faut tailler pour en apprécier ses images. Savoir goûter un mot fort avec délicatesse est un déclencheur de la gourmandise qui se réalise de manière plastique. Mêler deux systèmes de compréhension du langage au sein même d'un raisonnement influence l'art de la combinaison. Le mariage des images et des mots est une savoureuse association en bouche. Le « dire » est succulent et le ressenti passe par le « dire » gustatif. Les éléments fragmentaires mis en relation au sein d'une même image nous amène au plaisir des sens artistiques. La gourmandise est *encre* dans un exercice du langage considéré comme un art. Proust célèbre sa cuisine de l'esprit comme un artiste plasticien : « Le bœuf froid aux carottes fait son apparition couché par le Michel Ange de notre cuisine sur d'énormes cristaux de gelée pareils à des blocs de quartz transparent <sup>129</sup> ». Ce passage reste en tête et pour pouvoir le goûter, il faut pouvoir lui donner forme. La réception gustative est couchée subitement sur le papier, vue de dessus, le dessin s'offre comme un plat. Des carrés transparents, des ronds orangés, et des lignes s'effilochent. L'imaginaire construit l'abstraction du goût. Il s'agit de vivre plastiquement la gourmandise de manière graphique. Entre écriture des mots et écriture plastique, le langage des plaisirs s'autorise. Hymne d'amour ou

128 A Borrel, « La madeleine de Proust simple hors d'œuvre », *Le Magazine Littéraire*, Novembre 2008, N°480, p.74.

129 *Ibid* p.74.

moment de partage, les liants s'assaisonnent. Récepteur ou réceptacle, Proust porte à cette femme créatrice de plaisirs, l'origine de sa gourmandise des mots. Nous sommes justement à la rencontre de ces plaisirs, tentant de découvrir leurs horizons profonds, lointains où ceux qui nous enveloppent. La littérature gourmande emporte l'imaginaire vers des blocs transparents, des bijoux à la grenade. Collaborant avec le Chef Vincent Letienne, il imagine ma gourmandise. Des pointes de couleurs, des graines de grenades prises dans la transparence d'une gelée, offre la jouissance d'une poésie gastronomique au spectateur.

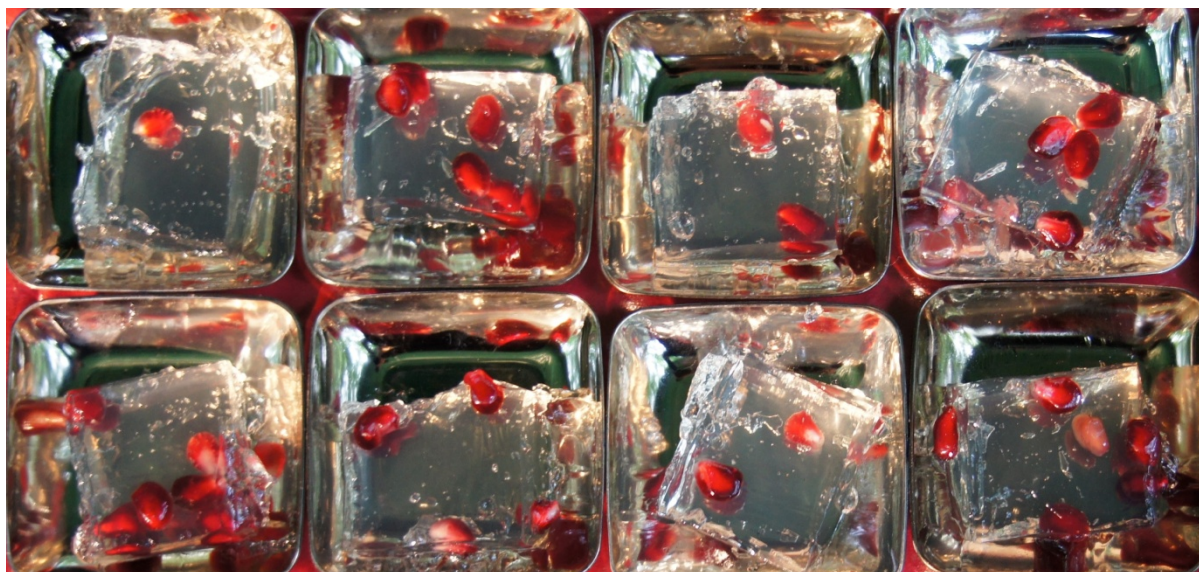


Image 113: MB, *Manger l'art : Bijoux de grenade en gelée de saké, Fiac, Tarn, 2014*

Afin de réaliser l'écart entre la gourmandise comme curiosité gustative du monde et la création artistique, nous revenons sur les propos d'un langage de la dégustation de Marie-Christine Clément :

« Manger, dire, dire, Manger. Ces allers et retours nous construisent. L'enjeu de la dégustation est loin d'être uniquement nutritif. Il y a bel et bien un processus d'expression extrêmement complexe qui, avec la dégustation, se met en place, et que l'on pourrait qualifier de processus poétique, discours synesthésique, métaphorique et poétique, poétique au sens fort du verbe grec « **mo en** » faire, créer, produire, enfanter, agir, avoir une action sur soi et sur le monde, c'est à dire créer, inventer »<sup>130</sup>.

Inventer ses relations au monde est-il un acte artistique ?

Si « Goûter est au sens fort du terme, un acte poétique <sup>131</sup> », à l'inverse l'acte poétique devient

130 MC. Clément, *Plaisir imaginaire et Imaginaires du plaisirs* in Corbeau JP., *Nourrir de plaisir*, Paris, Les cahiers de l'Ocha n°13, 2008, p.13.

131 MC. Clément, *Plaisir imaginaire et Imaginaires du plaisirs* in Corbeau JP., *Nourrir de plaisir*, Paris, Les cahiers de l'Ocha n°13, 2008, p.13.



comme possible et gustatif. Dans un processus plastique l'acte poétique se révèle. Dans notre démarche, la gourmandise, vécue comme un acte poétique se déclenche au travers d'une perle, la grenade. Le fruit prend corps et fait corps dans une création d'un espace imaginaire qui se réalise. La liberté d'un acte poétique est d'auto-définir ses émotions plastiques. « Il s'agit d'explorer à partir de son regard singulier, les richesses du monde. Il revient à chacun à partir de cette expérience de construire sa propre gnose, sa propre exégèse, ses propres images mentales, sa mémoire, son jugement, son libre arbitre, ses valeurs esthétiques<sup>132</sup> ». A la rencontre de ses plaisirs esthétiques, vécus comme un acte poétique, et transis dans la sensation plastique du goût, nous communiquons dans la création. L'acte poétique de la gourmandise en tant que déclencheur plastique est vécu au contact de la matière de la grenade et revécu au contact du spectateur. Ce qui intrigue Merleau-Ponty chez le peintre est « l'acte du langage et la pensée vécue que cet acte instaure<sup>133</sup> ». Mais ce qui nous intrigue d'autant plus est comment il envisage son propre langage vécu comme un artiste plasticien que nous interrogerons tout au long de cette étude. Est-ce que le fait d'intégrer la gourmandise comme liant d'un processus plastique serait à l'image « d'une démarche empirique » de l'esthétique ?

Agnès Lontrade nous éclaire sur la dynamique esthétique de Du Bos « partant de la réception pour remonter au discours <sup>134</sup> ». Mais il faut spécifier que la réception se matérialise dès la genèse. Il s'agit d'une réception sensible provoquée par la valeur de la graine de grenade, détachée de son propre corps. Détachée de son propre monde, la grenade est une perle gustative. Comment faire revivre l'intimité d'une sensation érotique du plaisir esthétique du goût ? En réinstallant cette grenade en corps éclaté, en offrant l'éphémère d'une image plastique éprouvée. Éprouver l'esthétique comme gourmandise, c'est tenter d'offrir ses impressions. Rendre palpable ses impressions, c'est communiquer la gourmandise plastique comme expérience vécue, au travers d'une pratique où la gourmandise plastique est offerte. Si la gourmandise est un sentiment éprouvé, elle est ici palpable au travers de notre expérience plastique et esthétique du goût. Pour reprendre les mots d' Agnès Lontrade et en incluant notre propos « les origines de l'émergence (de la gourmandise) ne sont pas divines mais physiologiques et matérielles ». L'émergence d'une matière s'approche-t-elle d'une Illusion de la matière ?

Bien que des relations essentielles naissent entre la gourmandise, la pratique artistique, et des valeurs symboliques attelées à une religion judéo-chrétienne, il est important de signaler que nous ne sommes pas croyants, mais nous croyons en l'art. Du croyant à la création, de la perle de la grenade à la parure en grenade, nous sommes maîtres au féminin de cette gourmandise. Le corps de

---

132 *Ibid*

133 Collectif, JC. Beune, *Merleau-Ponty aux frontières de l'invisible*, Milan, L'œil et l'esprit, 2003, p.22.

134 A. Lontrade, *Le plaisir esthétique*, Paris, L'Harmattan, 2004, p.64.

la grenade qui structure le fruit est le réceptacle de la gourmandise comme contenant. La liberté en tant qu'artiste plasticien est de s'auto-définir. Dessiner le contour d'une possible esthétique gourmande est peut-être une illusion, qui naît dans la matière illusoire du diamant en grenade. Le contenant et le contenu sont aussi deux langages qui se limitent à leur rencontre. Tant qu'il fonctionne seul l'imaginaire les emporte sans aucune frontière. C'est dans leur concordance qu'il trouve leurs places respectives. Leur concordance peut paraître décalée, ou relever de la folie, mais la jouissance de l'artiste est de rêver la matière. La jouissance pure est celle de la matière en tant que goût. La matière détient-elle la puissance du goût ou est-ce le goût qui éveille la matière ?

Quelles sont les caractéristiques plastiques de la gourmandise chez un artiste plasticien ?

Comment l'artiste cuisine ses désirs au sein d'un imaginaire poético-gustatif ? Emettre l'hypothèse d'une gourmandise dès la genèse plastique, implique une gourmandise en creux, dans la matière du goût. Michel Onfray regarde au creux des ventres philosophiques, afin de révéler les papilles gastronomiques de la sagesse. Cette rencontre au-delà des mondes qui croise les frontières nous évoque la plasticité au sein même de l'étude que Merleau-Ponty révèle en ses écrits. C'est entre ces deux terres, d'une vision plastique du monde et d'une vision gustative du monde que l'on aborde notre monde. Ces deux terrains de recherche ouvrent le processus sur une recherche plastique et gastronomique de l'esthétique. « Peut-on pour autant faire de la gastronomie un exercice philosophique ?<sup>135</sup> » Nous pouvons répondre par une autre question : peut-on pour autant faire de la philosophie un exercice plastique ? Il nous semble intéressant d'insister sur le fait qu'il existe chez Merleau-Ponty une gourmandise de l'ordre plastique. Si c'est au travers des mots qu'il creuse la matière du monde, son langage se forme et se transforme en une substance plastique. Ses mots s'ouvrent comme une chair, une matière plastique. La chair du monde plastique chez Merleau-Ponty est gastronomique chez Onfray. Le monde comme chair plastique ou comestible est ce qui rapproche nos deux philosophes de la substance émotionnelle de la gourmandise. La notion de cette chair est *teintée d'hédonisme*. Annick Faurion dans l'article *Goûter et faire goûter* interpelle la saveur d'un point de vue philosophique. Aristote distinguait « dans les saveurs comme dans les couleurs, d'une part les espèces simples qui sont aussi les contraires, savoir le doux et l'amer, d'autre part, les espèces dérivées, soit du premier comme l'onctueux, soit du second comme le salé, enfin, intermédiaire entre ces différentes saveurs, l'aigre, l'âpre, l'astringent et l'acide<sup>136</sup> ». *Ce continuum monodimensionnel* déclenche des tissages entre les domaines visuel, tactile, olfactif, auditif et celui du goût. La relation entre la couleur et la saveur chez Aristote suggère une gourmandise plastique du goût. Disons que l'onctueux ouvre sur un plaisir, et l'âpre sur un déplaisir. La qualité gustative œuvre sur la sagesse raisonnée de la gourmandise.

135 E. Bloch Dano, « M Onfray le corps qui mange fut ennemi de Platon », *Le Magazine Littéraire*, Novembre 2008, N°480, p.80.

136 Collectif, A. Faurion, *les 5 sens de la création*, Seyssel, Champ Vallon, 1996, p.44.

Annick Faurion ajoute une pincée d'*hedonê*, expliquant que ces descriptions sont *teintées* de plaisir. La sensation gustative se forme et se gorgeant de plaisirs raconte son histoire au sein d'une chair multiple. Cette chair mosaïque éclate en bouche. Si l'on cherche à la définir dans notre processus plastique d'une gourmandise, la chair à ses propriétés synesthésiques : c'est une chair comestible intra buccale, une chair matière appartenant au monde s'installant au creux d'une chair corps. Plusieurs notions renvoient à la pensée charnelle de Merleau Ponty, la notion de chair comme monde propre qui est le monde, « mon corps est fait de la même chair que le monde<sup>137</sup> » et « c'est par la chair du monde qu'on peut en fin de compte comprendre le corps propre<sup>138</sup> ». Imaginer son corps comme composant du monde est la liberté de composer avec lui, qu'il soit corps ou monde.

« La réflexion se joint à l'imagination : sens le plus étendu dans lequel on peut prendre le mot : le considérer comme une faculté, qui combine les qualités des objets, pour en faire des ensembles, dont la nature n'offre point de modèles. Par là elle procure des jouissances, qui à certains égards l'emportent sur la réalité : car elle ne manque pas de supposer dans les objets dont elle fait jouir, toutes les qualités qu'on désire y trouver.<sup>139</sup> »

« Elle n'aperçoit ses sensations, que comme son *moi* modifié différemment »  
 « elle se fait des idées abstraites : abstraire : séparer une idée de plusieurs autres, qui entrent en elle dans la composition d'un tout. En traitant des autres sens... les idées abstraites naissent de l'usage que nous voulons faire de nos organes<sup>140</sup> »

Michel Onfray insiste au sein de la poésie gastronomique combien la nourriture est symbolique auprès de Sartre « Si je mange un gâteau rose, le goût en est rose, le léger parfum sucré et l'onctuosité de la crème au beurre sont le rose, ainsi je mange rose comme je mange sucré<sup>141</sup> ». C'est en bouche, par le goût que cette chair comestible devient matière et fait corps coloré. Et c'est une fois interne par l'assaisonnement des plaisirs esthétiques et gustatifs que la matière opère. Une fois enfermé dans ce corps noir le goût l'illumine, et agence des mondes imaginaires extérieurs. Nous voyageons du plaisir interne vers un espace externe du monde. Dans l'ombre la chair mosaïque est sonore de par les plaisirs divers qui se rencontrent. Mais le silence jouit de ce moment poudré, où la matière gustative et esthétique se transforme.

---

137 Collectif, A. Flajoliet, *Merleau-Ponty aux frontières de l'invisible*, Milan, L'œil et l'esprit, 2003, p.143.

138 *Ibid*

139 Condillac, *Traité des sensations, traité des animaux (1754)*, Fayard, France, 1984, p.147.

140 *Ibid* p.127.

141 M. Onfray, *Le ventre des philosophes : critique de la raison diététique*, Paris, Grasset, 2009, p.143.





— 8 —

## **A la rencontre du goût baroque**

Comme l'origine de l'installation contemporaine

*« Imaginer le Mexique comme monde plastique,  
C'est découper des morceaux de couleurs, de mots, de goûts,  
Vivre son quotidien comme espace imaginaire du plastique,  
Le Mexique se révèle comme une expérience artistique,  
Ange noirs, tacos bleus, églises orange, milagros dorés,  
Dessinent le paysage d'une esthétique plastique <sup>142</sup>».*

L'imaginaire populaire mexicain se ressent, se vit. Il apparaît dans « l'entre » d'une combinaison : entre les objets, l'architecture, la nourriture. Je fusionne dans ma démarche ces éléments, que je réorganise en mes espaces symboliques. Des métaphores poétiques s'installent dans l'espace de l'œuvre. Nous vous invitons à déstructurer les espaces du quotidien, afin de les analyser du point de vue de l'art contemporain. Définissons dans un premier temps, le concept de l'espace de l'installation. L'objectif de l'étude étant de mettre en évidence la relation entre la perception et la

---

142 MB, *Mots Plastiques : Carnet d'artiste*, Mexico, 1998

réception de l'œuvre d'art. Puis nous analyserons cette même relation, la réfléchissant comme tension immatérielle vouée à se matérialiser par le sacré. Pour terminer nous formulerons l'hypothèse sur l'origine de l'installation, imprégnée de l'imaginaire mexicain et de son territoire populaire comme langage de l'art contemporain.

De l'espace à l'installation, l'art se positionne. Il s'établit dans un lieu. Se donnant à voir dans une situation spatiale il s'interpose entre l'artiste et le spectateur. La forme de l'installation se réalise en tant qu'espace plastique, dans l'interaction déclenchée par l'homme. Placée comme interaction de « l'entre », l'installation tisse visuellement du sens. Ainsi l'art prend position dans le monde. Défini comme mi-lieu, l'art marque une distance, des frontières. Autant de notions clés qui raisonnent dans notre pratique comme des mots, mais aussi des images. Selon l'expression de Daniel Bounoux nous devons « espionner la fonction esthétique qui nous invite par un jeu de bascule à un recadrage, à mieux regarder entre <sup>143</sup>».

## Art

Artiste      Œuvre      Spectateur

## Lieu



*Image 114: Lozano Hemmer, Standard and double standards, Fondation Daniel Langlois, Montréal, 2004*

Afin de mieux visualiser l'espace de « l'entre » comme relation esthétique de l'intervalle voici un croquis de mots. Posés en croix dans l'espace de l'étude, les mots interagissent entre eux. L'espace

<sup>143</sup> D. Bounoux « La fonction symbolique créatrice de lien » *Entretien avec Michel Maffesoli, MEI N°29 Université de Nice Sophia-Antipolis*, 2009, p.16.

du vide plus exactement, entre les mots, que l'on peut qualifier d'une relation esthétique sur le terrain de l'art, questionne et matérialise les passages d'une notion à l'autre. Des espaces se dessinent entre l'artiste et l'œuvre, entre l'œuvre et le lieu, entre l'œuvre et le spectateur. Autant de relations au monde de l'art, qui tissent « l'entre » que l'on peut exprimer comme relation esthétique et plastique. Il existe une tension de l'entre. Entre la perception et la réception se crée des espaces intervalles. Poursuivons par une excellente autopsie du « dispositif de visibilité ». L'installation, se révèle selon la définition de Peter Sloterdijk, « comme l'instrument le plus puissant dont dispose l'art contemporain pour placer des situations d'encastrement en tant que telles dans l'espace d'observation. Le désencadrement de l'œuvre invite le visiteur à abandonner l'observation et à plonger dans la situation. Nous vivons alors dans l'œuvre de l'homme <sup>144</sup> ». Sloterdijk décortique la mise en scène de l'installation comme mécanisme du visible qui se déplace vers le mécanisme des corps du spectateur vers le corps de l'œuvre. Déclenché par l'artiste mexicain Lozano Hemmer, le dispositif de l'installation fonctionne comme relation à l'espace de l'œuvre. Son objectif est d'inviter le public, à entrer dans l'espace de l'œuvre installée. Il s'agit d'amener le spectateur à se positionner dans l'œuvre. Le corps du spectateur actionne le corps de l'œuvre, qui interagit avec le corps de l'architecture. Instrument de visibilité, l'installation est un agencement de situations spatio-temporelles : l'œuvre d'art interagit avec le lieu, espace d'observation, qui dans un élan inverse interagit avec le public. L'interaction est en marche dans l'espace et entre les corps. L'observation est ensuite déviée par une mise en situation réelle du spectateur. Pour Lozano Hemmer, le public fait partie intégralement du processus de l'œuvre. Il favorise une rencontre surréaliste entre le public et l'œuvre, dans l'installation d'un espace imaginaire. Le public chemine dans l'accumulation des formes. Des ceintures bouclées sont suspendues à la hauteur de la taille des spectateurs. L'artiste imagine un espace à partir d'objets du quotidien. Il transforme les usages. Inutile la ceinture est un motif flottant dans l'espace, devenue une forme abstraite. Alors qu'elle tient normalement le corps, ici elle libère les gestes. Son mouvement actionne l'œuvre. Quel est cet imaginaire que l'artiste puise ? L'installation est un rêve endormi. Essayons de comprendre comment se réalise la « relation esthétique », notion engagée par Nicolas Bourriaud, d'un point de vue de l'artiste dans l'œuvre de l'installation. Du point de vue de l'esthète tissant un fil entre l'artiste et le spectateur, l'esthétique est un espace de relations : « L'art est un état de rencontre <sup>145</sup> ».

Au-delà d'un art interactif, Nicolas Bourriaud nous démontre combien la sphère des relations humaines, au même titre que l'exercice de la consommation de l'œuvre dans les années soixante,

144 P. Sloterdijk, *Sphères\_ 3Ecumes : sphérologie plurielle*, Paris, ed M-Sell, 2005, p.476.

145 N. Bourriaud, *L'esthétique relationnelle*, Dijon, Les presses du réel, 1998, p.15.

reconfigure les pratiques artistiques, insistant sur la production de formes originelles. Dans l'art relationnel, l'accent est prononcé sur « l'expérience de la relation sociale », qui peut ou non se matérialiser en objet d'art, quand ils sont considérés comme des « restes » au sens de Jacques Derrida, des instants de rencontre. On accède donc à un déplacement du dispositif de visibilité. Le regard n'est plus frontal, dans une relation de contemplation, mais l'œuvre maître de la situation engloutie littéralement les pas de l'homme. Désacraliser la relation à l'œuvre est un point important de l'installation. Le spectateur est amené à vivre dans l'œuvre de l'artiste. La distance comme espace sacré est abolie. Mais est-ce que la relation au sacré a complètement disparu ? Et si elle existe, comment le sacré se matérialise ? Afin de matérialiser les relations imaginaires de l'espace, je vous laisse faire l'expérience de la couleur, en compagnie de *l'homme qui marchait dans la couleur*, texte plastique de Didi Huberman, qui relate avec poésie le Monumental pectoral :

« Lorsque notre homme pénètre dans la Basilique de San Marco, à Venise(...) il renoue tout d'un coup avec cette couleur massive, saturée, mystérieuse, où il croira déchiffrer son propre passé, son destin, l'annonce de son salut : couleur de fin des temps.(...) un jaune ruisselant, un jaune que la lumière de Venise projette en ondes fugitives partout autour de lui, de loin en loin, sans qu'il sache jamais exactement d'où elle vient, par où elle se réfracte. Il y a, au-dessus, l'or caressant, presque maternel, des voûtes en mosaïques. Il y a autour, les veinures organiques de marbres qui rougeoient. Et en face, il y a l'or frontal, qui fait masse et pan à son regard, du joyau central de la basilique, cette *pala d'oro* où se cristallise le lieu sacré par excellence, le rectangle de l'absent\_ l'autel.<sup>146</sup> »

Didi Huberman construit un espace de couleurs, dans la perception sensorielle et plastique de la marche en mouvement vers l'autel de la Basilique San Marco. A la réception des couleurs le lecteur organise à son tour l'architecture. On imagine la lumière du jaune qui se fond dans l'espace, la force du rouge, la préciosité de l'or. L'auteur tisse les couleurs entre elles comme des chairs pour reconstruire l'évènement de la sensation de l'esthétique plastique. En rentrant dans une église, l'on peut ressentir les couleurs envouté par une onde mystique. La relation au sacré peut se vivre comme une expérience esthétique. L'expérience du sacré peut inversement se réaliser comme expérience de l'esthétique.

---

<sup>146</sup> D. Huberman, *L'homme qui marchait dans la couleur*, Paris, Ed. de Minuit, 2001, p.18.



Reprenons cette notion « d'expérience esthétique », que l'installation anime. « Faire vivre les sens » est un moteur de ma recherche. J'installe le spectateur au cœur de la matière. L'œuvre, nous renvoie vers l'empire des sens d'un art baroque. Une tension se crée entre le langage et l'image, le fruit de la prend la valeur d'une perle. L'engagement des cinq sens dans la prière est l'une des caractéristiques majeures de la dévotion moderne.

Ainsi dans les *Exercices Spirituels* d'Ignace de Loyola en 1541, l'implication du sujet se fait par l'intermédiaire de « l'application des sens ».

- « -Voir les personnes d'une vue imaginative
- Entendre ce qu'elles disent
- Sentir et goûter la suavité de la divinité
- Toucher au moyen du tact <sup>147</sup> »



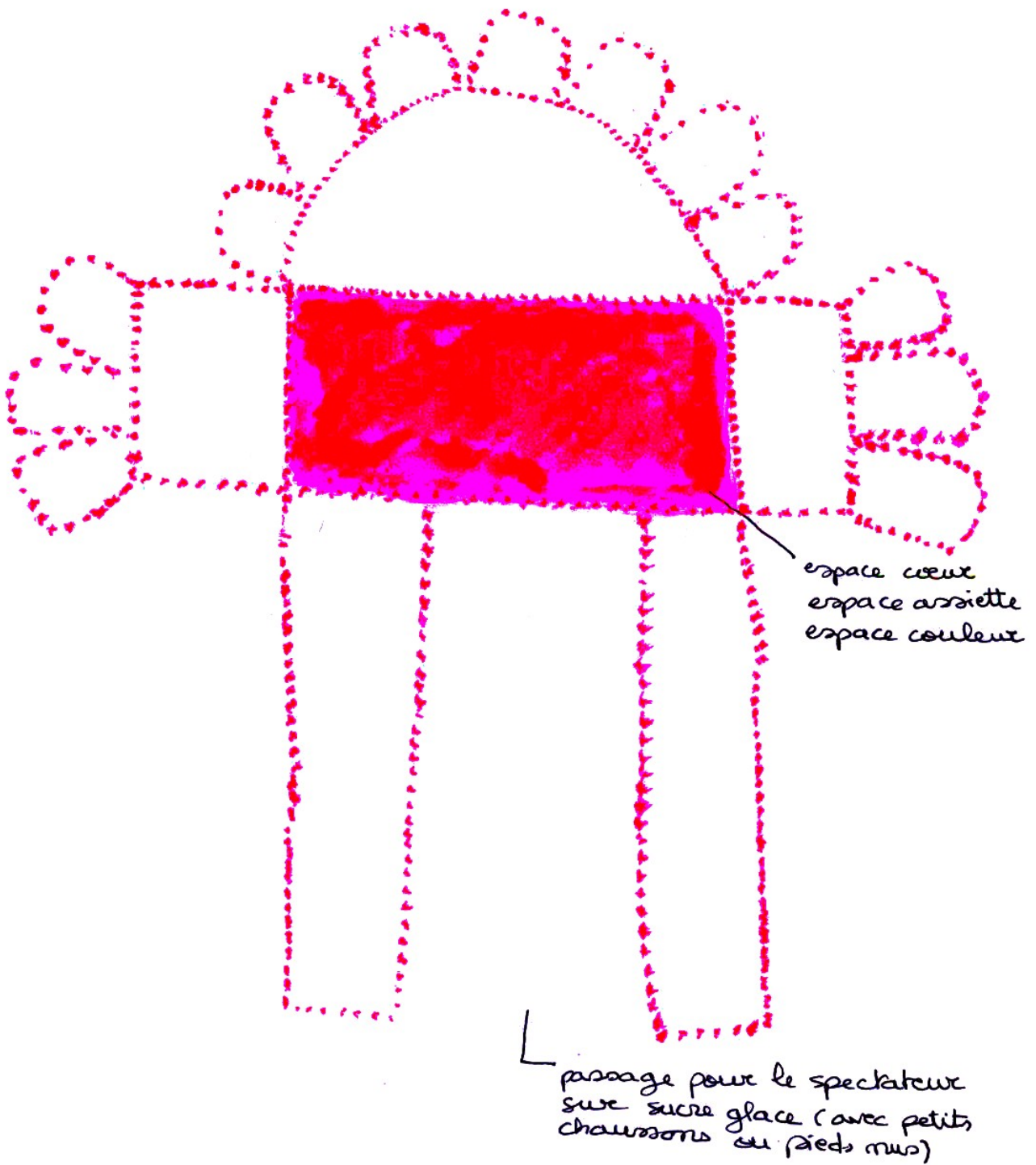
Image 115: MB, détail Parure en grenade, Portel des Corbières, 2007

«L'application des sens » entretenue par les jésuites espagnols de l'Eglise catholique, est un travail de « l'imagination au service de l'affectivité qui tend à susciter un sentiment d'empathie avec l'objet de la contemplation <sup>148</sup>». Ce qui est captivant, ici, est la rencontre du mot, en tant que prière, avec la matière. La matière immatérielle, fruit de l'imagination comme corps divin, et la matière plastique, ornement de l'église baroque.

« Les églises baroques ibéro-américaines font penser au fruit du grenadier, dont l'écorce est simple et lisse, mais dès qu'on l'ouvre : une fête pourpre et brillante de grains serrés s'y épanouit. Rien de plus sobrement élégant que les façades en crépies de chaux blanche et bleue des églises baroques du Brésil, Notre-Dame de la Conception à Ouro Preto. Les façades des églises dans les états espagnols, Mexique, Pérou sont beaucoup plus chargées et luxuriantes. Mais l'intérieur est une explosion de végétation torrentielles et d'ornementations polychromes. C'est là que la fraîcheur et l'invention des artistes indiens, noir ou mulâtre, se sont données libre fête et joyeux cours.

147 R. Toman, *L'art baroque*, Paris, Place des Victoires, 2005, p.65.

148C. Roy, *L'art à la source II : Arts baroques, classiques, fantastiques*, Saint Amand, Gallimard, 1992, p.78.



plan sur le modèle d'une église Mexicaine - travaille au sol -  
matériau = sucre + grenade + autre : espace cœur  
→ couleur du cuisinier Fau - la lumière dans la couleur

Image 116: MB, Croquis Monumental pectoral, encre, 2008

Les vieux thèmes chrétiens, l'arbre de Jessé, par exemple ont scellé alliance avec la botanique américaine : l'arbre biblique est devenu un arbre de forêt vierge, la ligne courbe du baroque occidental s'accorde avec celle des lianes et des branches de la végétation subtropicale. Dans les interstices de la décoration foisonnante, des anges et des saints naïfs, faufilent leurs visages roses et candides. Au couvent dominicain de Oaxaca, à l'église Saint-Dominique de Puebla, à Tonantzintla, le baroque européen devient l'ultra-baroque colonial, Eldorado enivré de sa profusion, un exquis fouillis de gemmes, d'or et innocence chantournée. »<sup>9</sup>

De quelle manière ce processus « d'introversion iconique » peut-il nous aider à mieux comprendre le mécanisme fondamental de la réception des décors baroques ? Rolf Toman démontre qu'il existe « une homologie entre ce qui se passe, entre soi et soi à l'intérieur de l'âme, et ce qui se passe, entre soi et ce que le sujet voit hors de soi : un tableau, une sculpture, un décor<sup>149</sup> ». Cette « homologie » trouve son ressort dans l'agencement interne des décors. Par exemple, l'attitude d'une figure sculptée ressemble à l'attitude d'une figure peinte. C'est donc le fait de suggérer le modèle et le désir de ressemblance, qui définit la position du spectateur du décor baroque. En effet, la position du spectateur est définie selon le pouvoir de la matière activée par l'artiste. L'idée est de faire



Image 117: *Detail Chapelle du Rosaire, Temple Santo Domingo, XVIe, Puebla, Mexique*

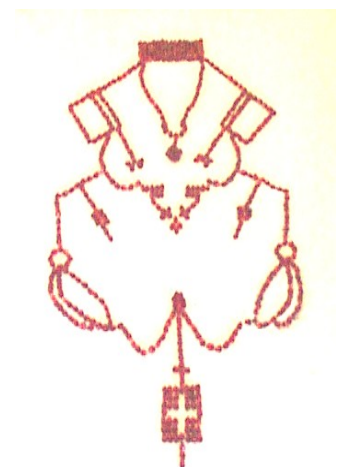
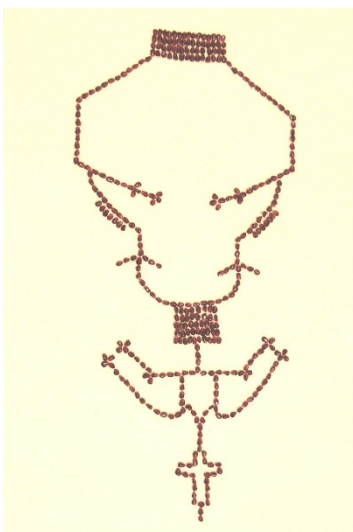
corps avec la matière. « L'image pensante » se matérialise alors par le biais du matériau. La grenade, par delà ses symboles anime la gourmandise faisant corps à la matière sucre. Elle représente l'idée d'un intérieur corporel, imaginant le plaisir esthétique du goût. D'après George Simmel, c'est la juxtaposition qui permet d'acquérir les valeurs esthétiques. Ainsi c'est « le rassemblement instaurateur de forme qui va constituer la beauté<sup>150</sup> ». La création d'une communion entre le mot et l'image participe à la mise en forme de la parure en grenade. Transposer Mon corps

149 R. Toman, *L'art baroque*, Paris, Place des Victoires, 2005, p.65.

150 M. Maffesoli, *Eloge de la raison sensible*, Paris, Grasset, 1996, p. 117.

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 buste à échelle humaine sur un lit de sucre 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.

J'investis l'espace tel un lieu de mémoire. La parure en grenade marque l'espace de mon imaginaire. Le moment de la réalisation est important car il fige mon identification. Le fait même de poser au sol la grenade rythme le temps et double de signification par le : « Je suis là ». Je me construis, je me projette là, « ici et maintenant » sur ce sol. Le verbe construire est à entendre dans sa globalité, en tant que construction architecturale, ainsi que construction mentale. Eduquée à la curiosité du monde, je n'ai pas de lieu propre auquel me raccrocher. Je structure donc mon espace gourmand. La parure en grenade évolue au fil des réalisations, construite et déconstruite elle est assimilée peu à peu au plan architectural d'une église baroque. Le corps aux lignes géométriques se décortique. Le coup, le torse, et le sexe de la parure en grenade se transforment en parois, voûtes et nef. L'ornement constituant les veinures du corps et le plaisir écorché vif, sillonnent le sucre tel un détail précieux.



*Image 118: MB, Parures en Grenade, Université Toulouse II Le Mirail, 2008, 2006, 2008*



« Je trace au sol mon espace » délimité par des lignes ponctuées de graines de grenade. C'est la mise en place de ces points rouges, bout à bout, qui dessine mon « espace imaginaire ». L'espace que l'on peut qualifier de « gourmand », est à envisager à échelles distinctes. L'idée confinée dans « l'espace imaginaire » est projetée dans « l'espace architectural ». Aussi troublant que cela puisse paraître, ce « va et vient interne-externe » fait partie des recherches d'Henri Focillon. « Les formes qui vivent dans l'espace et dans la matière vivent dans l'esprit ». Selon sa théorie, « il n'y a pas d'antagonisme entre esprit et forme et le monde des formes dans l'esprit est identique en son principe au monde des formes dans l'espace et la matière : il n'y a entre eux qu'une différence de plan ou, si l'on veut, une différence de perspective<sup>151</sup> ». Ces notions clés, du plan et de la perspective entrecroisés dans ma démarche, représentant la structure du dessin fondées par les lois albertienne en 1435, sont l'explication possible d'une mise en aplat de l'imaginaire dans l'espace. L'aplat, dans mes dessins se caractérise par une fusion entre le fond et la forme, produisant un tout. Il n'y a pas de profondeur, juste un tracé qui équilibre l'espace. Traditionnellement opposé à la couleur, le dessin a été investi, dès la Renaissance, d'une valeur intellectuelle dont témoigne la double signification du terme *disegno*, tel qu'il est employé par les théoriciens de l'art italien. *Disegnare* signifie en effet à la fois dessiner, au sens de tracer un contour, et projeter un plan. Cette définition double est principale, pour comprendre le lien qui se crée dans ma pratique plastique entre le dessin et l'espace. Dessiner dans l'espace, c'est effacer les frontières, au sens des artistes qui conçoivent des installations. Au-delà du cadre, on se crée ses propres limites. On se trouve dans l'espace d'expression afin de le saisir en sa totalité. « Le baroque préfère l'organisation de l'espace au tracé rigoureux de la ligne, l'indéfini au dessiné, l'indéterminé aux limites, l'un- peu- trop au trop- juste- assez, l'illusion lyrique au constat objectif, le trompe l'œil au trompe l'esprit, la mise en scène à la suggestion discrète, le théâtral à l'intime (...) »<sup>10</sup>

---

151 H. Focillon, *Vie des formes*, Paris, Presses universitaires de France, 1981, p.102.



*Image 119: 22 : G. ROUSSE, Musée Réattu, Arles, 2006*

Georges Rousse témoigne du même goût pour l'espace dont témoignaient les artistes de La Renaissance. La soif de l'espace, qui est soif de connaissance, aime son contraire, le doute fondamental de l'illusion. Concepteur, installateur, peintre, son travail joue sur le point de vue et le passage de la réalité en trois dimensions, à l'illusion en deux dimensions. Il joue sur la différence entre le fond, essentiellement le lieu où il s'est installé, et l'image, flottant à la surface du lieu de l'installation. Son travail invite à méditer sur la réalité et l'illusion. En mettant le relief au service du monde plat, il inverse la relation entre la photographie et le monde. Ses images viennent clore un processus qui relève à la fois de la peinture, de l'architecture et du graphisme. « Le graphisme dans l'espace » est une volonté plastique qui s'accroche à moi. Le fait de transférer « l'espace-assiette » à l'espace architectural du musée accroît cette minutie du graphisme. L'espace, je le traite selon ses besoins, le définis, et même le crée si nécessaire. Il devient alors la matière plastique et changeante de l'art. Cet espace est librement ouvert à l'expansion des volumes et des formes que j'installe. Dès lors, c'est l'œuvre qui sculpte l'espace. L'aliment envahit les lieux. Ce n'est plus le matériau comestible qui est transformé, mais l'environnement tout entier.

Tel le croquis d'un cuisinier, j'organise l'espace selon le goût et les formes de la couleur. Je dessine avec la matière. La grenade devient, point, tâche, ligne dans l'espace de l'installation.



*Image 120: M B MONUMENTAL PECTORAL, installation comestible : graines de grenades roses, sucre blanc, friandises, Ateliers plastiques, Université Toulouse 2 Le Mirail, 2008*





## 9

**JE MADONNE**

De la femme-œuvre à la femme-artiste

L'Histoire des arts tisse un espace plastique érotisé du corps féminin. Du corps-ouvert de la Madone enfantée de Piero de la Francesca, passant par le corps-architectural de la Ménine de Velázquez, comment le regard au masculin structure un corps-œuvre ? Focalisant le débat sur le carcan d'une Histoire, nous témoignons des propos d'Anne Creissels, rappelant que les arts fabriqués par la femme ne se révèlent qu'au dernier tiers du XX<sup>ème</sup> siècle. Ce qui nous mène à interroger les frontières que la discipline en tant que telle, a forgé de manière à exclure un certain nombre d'éléments de son champ. De la femme à l'aliment, en tant que Madone nourricière nous évoquons l'exposition « Elles » au centre Georges Pompidou de Paris, ainsi que sur leurs critiques : s'agit-il d'un art féminin ou d'un art féministe ? « Ce choix, en portant sur une catégorie sexuée d'artistes, exprime Anne Creissels, remet en question le caractère implicitement universel et asexué de l'Histoire de l'art <sup>152</sup>». Mais comment aujourd'hui, la production artistique contemporaine élabore des registres genrés ? Vous invitant à analyser comment la femme à travers son œuvre se donne à voir, il est intéressant de poursuivre l'étude d'un point de vue plastique, comment l'artiste-

---

152 A. Creissels, « L'art et les mythes sont-ils sexués ? », *Diversité* n° 165, Université Lille 3, Juillet 2011, p.8.

femme s'adonne à l'art ? Le choix exclusif féminin propre à Frida Khalo ouvre le bal surréaliste des prémices de la femme-artiste.

Le mystère de la création, naissance d'un espace plastique, émerge de la « Madona del parto ». La Madone enceinte de Piero della Francesca, où le tissu, enveloppe théâtrale, s'ouvre sur le décor d'une peinture embryonnaire. Le peintre construit ici un dispositif scénique, intégrant le corps de la Madone, dans un espace architectural. Point de mur, mais un espace souple passant du baldaquin à



*Image 121: Piero della Francesca, La Madona del parto, Fresque, 260x203cm, 1455, Monterchi*

la robe, jouant sur un espace externe et interne. L'espace externe est un tissu de velours rouge brodé de motifs en grenade, tandis que l'espace interne est une accumulation de fourrure. Le débat sur les matières symboliques interroge le rapport du corps et des chairs intimes. Piero della Francesca attire toute l'attention du spectateur sur cette mécanique des voiles. Il présente à la vue l'icône comme un corps-œuvre inscrit dans un espace plastique érotisé. On se retrouve happé par cette fente, cette interstice, cette fissure au centre de la fresque, où l'artiste transpose l'action surnaturelle de la Vierge enfantée. Le peintre installe la vierge de plain-pied vêtue d'une robe bleue, symbole de la chasteté au Moyen-âge. Les anges gardent le corps soutenant le voile : tirant ou ouvrant le rideau, sur le spectacle d'un corps, action toujours présente de fermer ou d'ouvrir sur le corps, sur la naissance du christ. Les anges se placent à la hauteur de la main que Marie pose sur son ventre.

L'œil du spectateur plonge vers l'ouverture de la robe déboutonnée et ouverte sur le côté afin de laisser s'exprimer pleinement la grosseur. Ces mises en scène symétriques ont souvent fait allusion à l'appareil génital de la femme, comme chez Robert Morris. Il provoque l'anti-forme d'un baroque minimaliste, où la sculpture souple, s'ouvre sur le décor d'une chair. La matière du feutre tombe de part et d'autre de l'axe central. Fixé au mur, un tube creux, *un contenant noir*, qui nourrit les hommes et les pousse à extérioriser l'interne. *Des robes de chairs* monumentales se déploient, tels des voiles dans un dispositif scénique architectural qui permet le passage : passage du spectateur à l'œuvre, passage du tissu à la matière qui par gonflement et étirement montre un espace-corps du féminin. « Ce corps n'est pas la maison d'un esprit, d'une âme ou d'un caractère, mais un organisme mécaniste qui agit sur ordre<sup>153</sup> ».



Image 122: Robert Morris, *House of the Vetti II*, feutre, 226x330x34cm, Foundation MACBA, Barcelone, 1983

De l'installation contemporaine à l'icône murale, ces deux pièces ouvrent l'intime par une métaphore érotique masculine qui par déchirement accède à l'intérieur du sexe féminin. Robert Morris trace des lignes sur le feutre qui seront ensuite fendues au rasoir, et Piero della Francesca incise la surface du visible. On rentre en dedans de la forme, dans l'étoffe des chairs. On accède dans la surface de la matière d'un plissé des corps baroques. Il s'agit ici de disséquer l'œuvre comme corps et de descendre dans les profondeurs de la forme d'une chair intime, comme l'entend Frenhofer, <sup>153</sup> LAC Robert Morris Recent Felt Pieces and drawings, FRAC Languedoc Roussillon, 1996-97, p. 38.

« une fertilité insaisissable du repli, le visible serait comme une immense et profuse topologie des replis, un feuilletage pelliculaire généralisé dans lequel l'interstice serait porteur de sens<sup>154</sup> ». Frenhofer, peintre inventé par Balzac dans son *Chef d'œuvre inconnu*, rappelle notre sculpteur contemporain, Robert Morris. Celui-ci invente à son tour des artistes afin de théoriser sa pratique, peut-être un dédoublement conscient, besoin d'un œil extérieur afin de se comprendre. De la théorie à la pratique, l'artiste nourrit son monde plastique. En tant qu'artiste nous incarnons une matière, la grenade, qu'il faut parfois désincarnée, vécue comme une chair que l'on met à distance, afin de pouvoir la réincarner comme matière plastique dans l'espace de l'ex-position. Comment le corps-œuvre de la femme-artiste se positionne dans l'espace ?



*Image 123: MB TABLE MENINE et EX-VOTO MOT-MOTIF, Installation comestible : bois, glaçage blanc, groseilles et techniques mixtes sur couvercles de boîtes à gâteaux, Exposition des doctorants ARTBORESCENCE, Galerie le Cube, La Fabrique, Université Toulouse 2 Le Mirail, 2010*

154 Didi-Huberman Georges, *La peinture incarnée*, Éditions de Minuit, Paris, 1985 p.34.



Artiste femme, Je Madonne, incarnant les Ménines de Velazquez dans l'espace de l'exposition : *Je m'expose, je m'adonne à l'art, je m'incarne plastiquement*. Table Ménine se déploie dans l'espace en sa robe de bois glacée de sucre blanc, éveil d'une enfance hispanique. Sensible à l'architecture de la robe de l'Infante, celle-ci se métamorphose en autel, en table à manger. A la place du corps un rond de lumière rouge s'étale en grappe, des groseilles translucides vermillon préparent le sacrifice de mon propre corps annoncé par les Ex voto en M. Frappée par cette pâleur infantile dans une architecture-peinture du grand baroque espagnol, comme si la robe portait l'enfant, je décide de construire un volume de glace royale avec le pâtissier Yoan Laparra. Différent du procédé plastique des Parures en grenades, dans le tracé au sol de la matière brute, celle-ci prend corps telle une sculpture-installation. De l'habit à l'habitable, je me forge un espace-corps, dans le processus d'une cuisine divine. Dans les Parure en grenades, je suis obsédée par l'idée que c'est le détail des graines qui tient la structure. L'ornement n'habille pas le corps, mais il fait partie intégrante du corps. Envisagée comme un espace-corps de l'offrande, la démarche évolue vers un corps monumental, fragmenté dans l'espace. De la Table-Ménine au Mot-Motif je m'installe dans l'espace. J'engage ici un langage entre L'Espagne et le Mexique, à la recherche d'une identité :

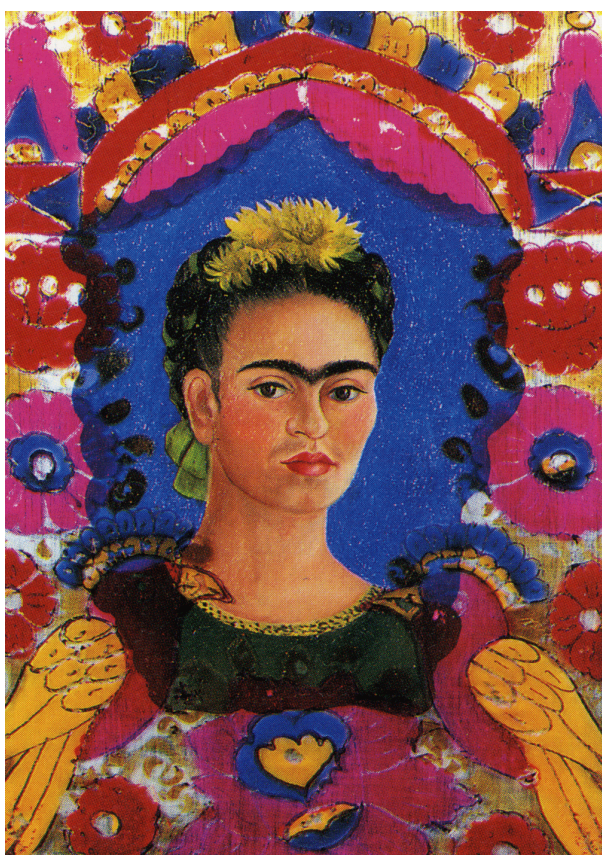


Image 124: Frida Kahlo, auto-portrait : *The Frame*, huile sur aluminium, 285x270cm, 1938, Centre Georges Pompidou, Paris



Image 125: Velázquez, *L'infante Marguerite Thérèse d'Autriche*, huile sur toile, 1m205x0,945 1660, Madrid, Musée du Prado

« Je n'ai pu envisager la Table-Ménine en tant qu'autel aux yeux des installations populaires du comestible, propre au Mexique. Je n'ai réalisé le Re-table espagnol en tant qu'installation, qu'à la rencontre du Mexique. C'est comme si je comprenais d'un coup tout l'art espagnol. Je ne percevais pas, je mangeais le baroque. J'envisageais d'un coup la force plastique, comme si je matérialisais celle-ci. Comme si j'avais d'un coup saisi la mécanique sensible de la texture, elle devenait divinement morbide. Il fallait accepter la mort de la matière, pour la rendre vivante, pour rendre vivante la force plastique<sup>155</sup> ».

De la Ménine de Velázquez, à la Madone de Frida Khalo, j'engage un tracé baroque et une identité plastique, de l'enfant à la mère. Le contraste des ces ancrages culturels, nourrit ma gourmandise vers l'opulence de la préciosité des matières du royaume de la péninsule Ibérique, et le motif primitif répété pré-hispanique comme touche de couleur. Ces rencontres fusionnent et laissent place à la matière de la chair d'un voyage plastique. Outre la sensibilité de la *morbidezza*, de la matière d'un corps, matière tactile qui émane ici du tableau, j'essaye de comprendre la place de la femme dans l'espace de la toile. Comment la chair, du corps féminin prend position dans l'espace ? C'est entre l'évènement d'une enfant-architecture, et de la femme-motif, que les points de vue, masculin propre à Velázquez et féminin propre à Frida Khalo imprègnent mon travail dans la construction d'un corps de femme.

Suspendons un instant notre regard, dans l'espace du Musée du Prado. Face à l'œuvre des Ménéines de Velázquez, le spectateur chemine de l'espace architectural du Musée vers l'espace ouvert de la cour du roi, dans la peinture. Velázquez organise le dispositif d'un espace à traverser. La petite porte entrouverte dans l'au-delà du tableau, permet le jeu d'un passage du spectateur dans l'œuvre. Le peintre incarne une double identité, en tant que peintre Diego Velázquez dans l'alignement de son œuvre avec L'infante, et dans le fond de la composition, vers l'ouvert, Jose Nieto Velazquez. Daniel Arasse définit la relation intime du spectateur à l'œuvre, dans les relations multiples exploitées comme une invitation *ensus*<sup>156</sup> du spectateur, un instant dérobé. Jusqu'en 1843, l'œuvre s'intitulera, *Le tableau de la famille* puis prend le nom des Ménéines, propre à la désignation de l'Infante Marguerite comme Héritière du trône. Le peintre offre à l'Infante le nom de Ménine, demoiselle d'honneur en portugais, dans le passage d'une double identité : de l'enfant à la femme. Manuela Mena Marques, sous directrice du Musée du Prado, explique les reprises du peintre. Elle insiste sur le geste autour du bras droit de la Ménine, qu'elle analyse « comme un refus de sucrerie qui signifie

155 MB, *Mots plastiques : Carnet d'artiste*, 2010

156 D. Arasse, in E. Combet *l'art ou la plasticité de l'esprit*, Paris, Ellipses, 2008, p.12.

que la princesse n'est plus une enfant<sup>157</sup> ». A la nouvelle de la naissance de l'enfant roi *Felipe Prospero*, Velázquez noie les détails sous les couches successives de sa peinture, installant l'Infante reine de son art. Le mystère persistant de la toile appréhendé par les analyses nombreuses, ne cesse de chercher à comprendre le tableau de Velázquez, comme un centre de l'espace imaginaire. Embarquée par le sensible de la toile, nous observons le motif des tissus sur les murs du musée, comme si la robe de la Ménine devenait architecture.



*Image 126: Anonyme, Salle des Ménines, Musée du Prado*



*Image 127: Exposition Morris, Le Lac Lieu d'Art Contemporain, Sigean, 1998*

De l'espace architectural du Musée à l'espace œuvre, revenons un instant sur la pratique de Morris. Comment l'œuvre prend forme dans l'espace, dans la relation au corps du spectateur ? Invité par Piet Moget, à construire ses pièces en feutre noir, Morris entreprend le geste de la déconstruction.

<sup>157</sup> MM. Marquez, in E. Combet *l'art ou la plasticité de l'esprit*, Paris, Ellipses, 2008, p.14.



Il ouvre la chair de la forme afin de pénétrer la matière. La couleur noire du tissu épouse le blanc, mur de l'architecture dénudée du LAC, Lieu d'Art Contemporain de Sigean. Est-ce un mur de peau que l'artiste vient vêtir ? Comment concevoir cette masse ? Le volume apparaît comme une couleur liquide, qui garde à la fois une structure rigide, épaisse, quasi impénétrable. De l'ordre d'une érotisation de la matière, il prend forme dans un corps à corps, entre le spectateur, l'œuvre et l'architecture. L'artiste découpe massivement le tissu, afin que l'œuvre avance dans l'espace, théâtre de contemplation d'une matière-couleur-forme-espace. Le spectateur est hypnotisé par ce noir et entre dans le blanc de l'architecture muséale, tel un espace-corps, perdant ses repères. Morris ne vient pas couvrir le mur mais bien ouvrir l'architecture dans un contraste pur. Dixit les maîtres des lieux : « la forme ne se limite pas à la matière, mais intègre les fentes ainsi créées entre les parties matérielles, ou bien dans un sens plus large, l'espace <sup>158</sup> ». Entre l'espace-chair de la matière et l'espace-sacré de l'architecture muséale, essayons de comprendre comment la matière se fait corps reprenant le sacrement eucharistique. Cette approche relève d'un jeu de mots et d'un jeu d'images. Passant d'une substance à une autre, d'un espace à un autre, la transgression opère sur un jeu d'ouverture ou de fermeture des voiles. On constate une jouissance érotique, pour ne pas dire *esthétique du voile*, présente chez Morris comme chez Pierro della Francesca. Il y a un jeu érotique des corps, dans la matière et par la matière du tissu, se déployant dans l'espace. Les deux œuvres s'inscrivent dans une architecture par une exploitation du même symptôme, l'artifice. Le tissu ouvre sur une demeure, une architecture du corps, une Vierge tabernacle, allusion aux Vierges reliquaires qui s'ouvrent pour laisser voir – à l'intérieur l'image de la trinité procédant d'un extérieur d'un intérieur dans un dispositif central.



Image 128: MB, *Détail Table-Ménine, centre illuminé de groseilles*



Du tissu, à la chair d'un fruit, on essaye de comprendre dans notre pratique plastique quel est cet espace de chair ? Stéphane Lojkine déconstruit le dispositif de la scène chez la Vierge tabernacle. L'ensemble de ces formes seraient comme des peaux cousues entre elles, pour former la tente, assemblée des fidèles. « *Tabernaculum, mansio, tentorium* : il y a là un espace restreint où la lumière se retourne en ombre<sup>159</sup> » L'église étant identifiable, non comme institution mais comme espace architectural conçu de fidèles, littéralement un espace de chairs. Le baldaquin ou l'écorce de la grenade symbolise le manteau, peau-tissu, qui enveloppe la naissance mystérieuse, fruit d'un péché. Jacinto Lageira insiste sur le fait que ces symboles ouverts « fruits friandises coupés offerts au regard<sup>160</sup> » rappellent à bien des égards le théâtre anatomique d'un corps. « Le geste de la découpe s'applique à une pomme comme à la chair d'un cadavre ». Disséquer les êtres, creuser la surface des objets pour mieux les représenter. Comprendre l'intérieur, « le monde visible est soumis à une véritable autopsie », et ouvrir la machinerie d'un corps annule l'imaginaire d'un fonctionnement organique. Robert Morris et Piero della Francesca nous donnent à voir une dissection du corps imagé.

Le fait d'imaginer un dispositif scénique de ce corps, comme demeure du sacré, garde le mystère de la naissance d'une chair à travers la forme incisée. J'imagine mon corps ouvert au plaisir de la gourmandise. La taille de la Ménine est une assiette qui offre le goût baroque d'une chair plastique. Hubert Damisch déploie la question de la sexualité chez Piero della Francesca montrant le ventre de Marie, qualifié par Luquet d'une représentation rendue visible « la représentation par transparence de la grossesse<sup>161</sup> ». Sachant que « la dévotion portée à la vierge, affaire et priorité des hommes qui disposait de la prêtrise et dont la dignité procède du sacrement, qui voulait que le fils de dieu trouvât à s'incarner sous leur main, par le détour de l'eucharistie, ainsi qu'il en advient dans le sein de Marie<sup>162</sup> ».

Hubert Damisch éveille le concept d'incarnation selon la tradition aristotélicienne : « l'homme donne l'esprit, la vie ; et la femme fournit la matière, la chair <sup>163</sup> ». Il y a cependant un trouble bien réel entre l'incarnation In-carné, dans la chair, entre la chair humaine et la chair comestible, associant l'eucharistie à Marie enceinte. La littérature dévote chez Pozzi évoque « l'utérus tel un four où l'on cuisait le pain céleste <sup>164</sup> ». Cette vision de l'incarnation comestible peut expliquer la présence de la grenade chez Botticelli, image d'un objet aliment écarté de tout sens gustatif, mais qui lance le débat d'une eucharistie cannibale. L'eucharistie est dans cette étude, la métaphore

159 S. Lojkine, « De L'allégorie à la scène : La Vierge tabernacle », *L'allégorie de l'Antiquité à la Renaissance*, dir. Brigitte Pérez-Jean et Patricia Eichel-Lojkine, publication partielle, p 509-531, Champion, 2004

160 J. Lageira, « Ouvrir Couvrir », Lagrasse, Verdier, 2004, p.127.

161 H. Damisch, *Un souvenir d'enfance par Piero Della Francesca*, Paris, Éditions du Seuil, 1997, p.118.

162 *Ibid*, p.119.

163 *Ibid*, p.122.

164 H. Damisch, *Un souvenir d'enfance par Piero Della Francesca*, Paris, Éditions du Seuil, 1997, p.119.

plastique, de la matière chair comestible à la chair d'un corps. De la matière à la substance, la forme prend un autre sens. Jouant aussi sur nos sens, cette substantiation opère d'une substance à une autre, présente dans le pain et le vin comme présence d'un corps. La matière plastique du feutre de Morris est comprise ici comme un corps. Une matière forme, présence d'un corps, d'une chair ouvrant sur l'intime. Étant dans la monstration de l'extérieur d'une intimité comme chez Piero della Francesca, qui met en image l'hymne qui célèbre la Vierge au XIV<sup>ème</sup> siècle en Toscane :

*« Madone montre nous ton fils,  
Jésus Christ le fruit béni de ton ventre,  
Après le pèlerinage terrestre  
O ventre merveilleux qui a pu porter le créateur  
O ventre de désir, d'où est sorti le désir des cœurs saint  
Le fleuve des grâces et le gardien de la gloire  
O ventre qui n'est pas un ventre mais un ciel<sup>165</sup> »*



*Image 129: Magritte, Les Mémoires d'un Saint, huile sur toile, 80x100 cm, The Menil Collection, Houston, 1960*

---

165 *Ibid*, p.126.

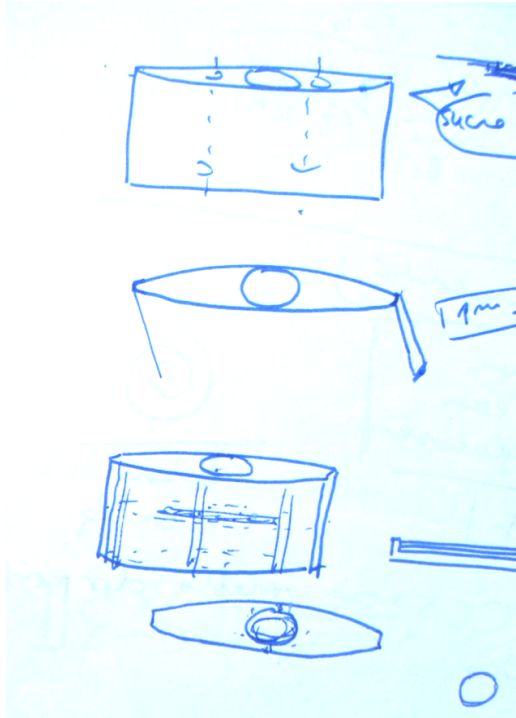


Image 130: MB, Croquis de l'installation Table Ménine

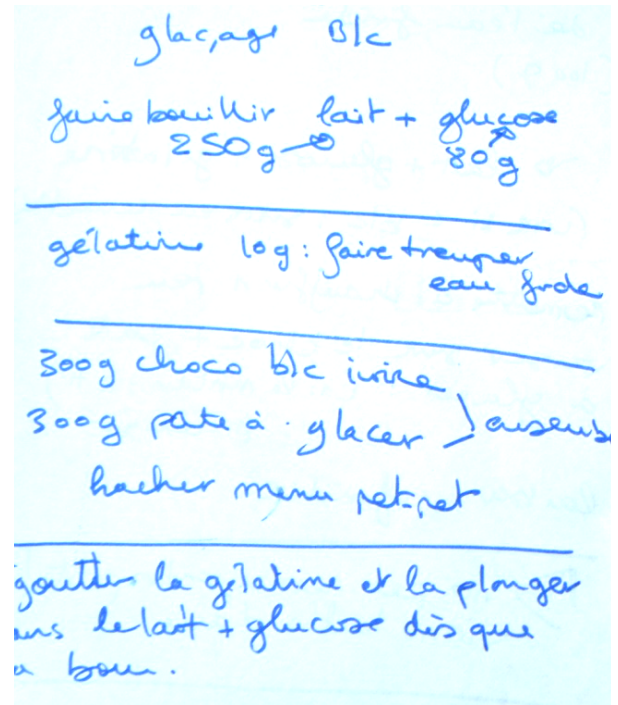


Image 131: MB, Recette glacage de l'installation Table Ménine



Image 132: MB, Cuisine du glacage de la Table Ménine Le Tube, Toulouse, 2010





*Image 133: MB, Détail texture montage Installation Table Ménine, Le Tube, Toulouse, 2010*



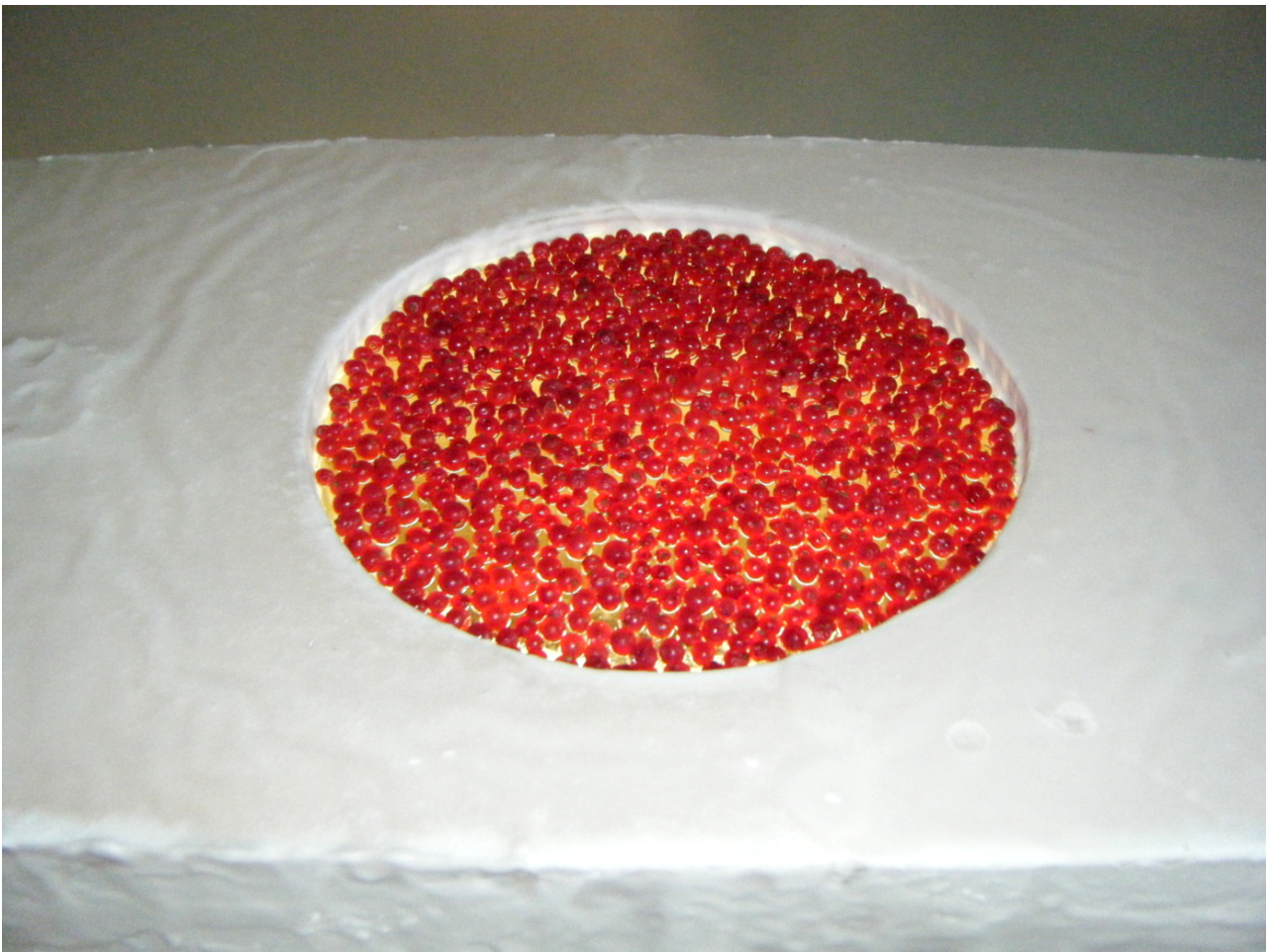


*Image 134: MB, Détail texture montage installation Table Ménine, Le Tube, Toulouse, 2010*



*Image 135: MB, Détail texture Table Ménine, Le Tube, Toulouse, 2010*



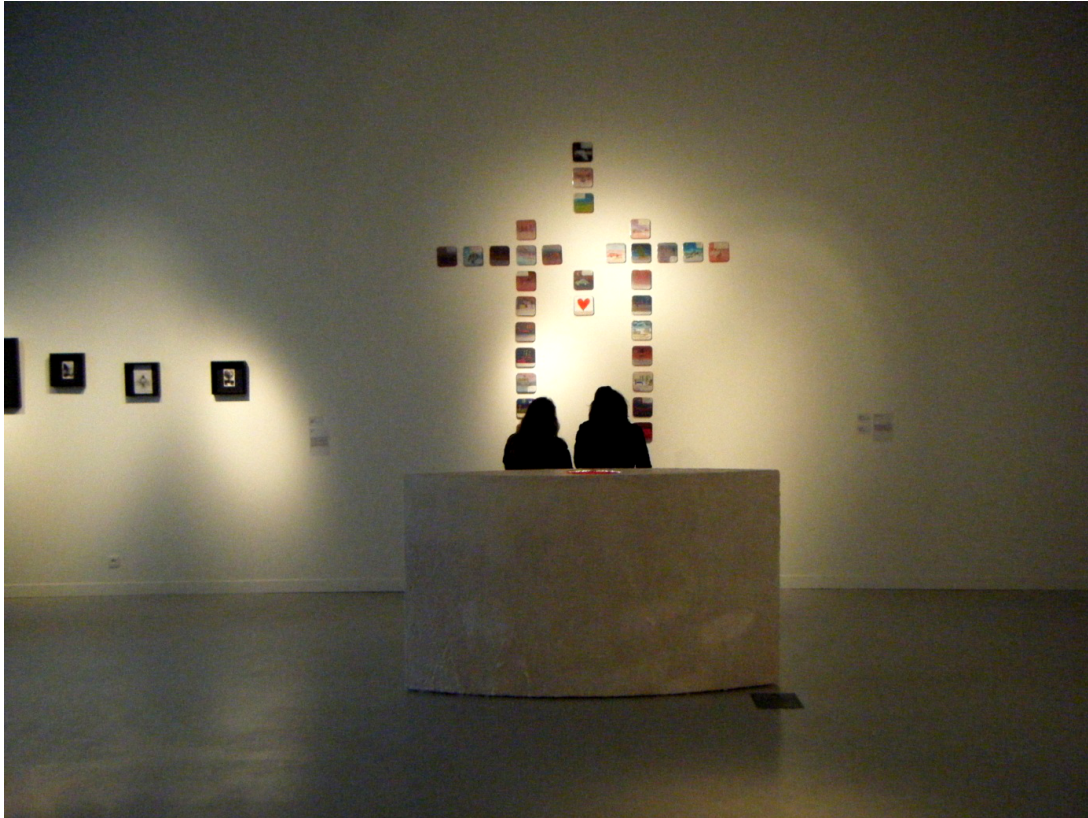


*Image 136: MB, Détail groseille, centre Table Ménine, Le Tube, Toulouse, 2010*



Image 137: MB, Détail Ex-voto Mot-Motif, Le Tube, Toulouse, 2010





*Image 138: MB, Spectateurs silencieux, Installation Table Ménine et Ex-votos Mots-Motifs, Le Tube, Toulouse, 2010*



*Image 139: MB, Installation Table Ménine et Ex-votos Mots-Motifs, Le Tube, Toulouse, 2010*



**B**  
**Prière de Toucher**  
DU HORS D'OEUVRE AU IN OEUVRE





*Image 140: Mise en bouche des chairs plastiques : Chef Japonais Ayako Suwa, Taste Festival, Direktorenhaus, Berlin, 2006*

\_ 10 \_

## **La gastronomie**

comme célébration eucharistique

« Trop corporalisée, la gastronomie n'a pas complètement conquis le statut de discipline artistique<sup>166</sup> ». On peut se demander ici pour ouvrir sur la Mise en « Cène » de la matière gastronomique, quel est ce corps que l'anthropo-sociologue Jean Pierre Poulain rattache à son discours : est-ce un corps intellectuel qui dématérialise le sens du goût et donne naissance à son esthétique ? Est-ce le fait de porter un jugement sur le comportement de ce corps, qui dénature la matière comestible ? Ou est-ce un corps alimentaire qui par l'avènement du principe eucharistique se réalise dans l'interstice d'un corps à corps ? Chercher dans le domaine du corps, pour reprendre l'observation de JP Poulain, est-ce nous éloigner de notre hypothèse directrice : Quel corps empêche la gastronomie de devenir une discipline artistique ? De ce constat quel corps interdit de manger l'art ? Dans notre démarche, donner corps à la gastronomie c'est s'engager sensiblement sur

<sup>166</sup> JP. Poulain, « *Sociologie de la gastronomie française* », *Ecole du goût Culture du « Manger » et art de vivre en Europe*, SFA Auvillar, 2008

un terrain plastique, réinstallant la question du goût au sein d'un processus artistique. Cela qui implique disséquer les rites et questionner les traditions culturelles que nous déterminons dans notre étude comme folklore contemporain. Mettre en « cène » une nourriture plastique indique une auto-politique dans l'acte même du « je » en tant qu'artiste créateur. « Je » prends position dans la recherche du goût plastique se réappropriant ses plaisirs, ses valeurs esthétiques qui prennent acte dans un espace construit. Il ne s'agit pas de déconstruire l'espace, mais de reconstruire un espace de sens. Réévaluant les passages sensibles d'un corps culinaire à un corps esthétique, Jean Pierre Poulain recadre la naissance d'un corps social, que l'on peut avancer comme corps gastronomique.

« Dés lors l'alimentation qui, par ses dimensions symboliques et notamment l'imaginaire de l'incorporation qui la sous entend, traduit l'originalité de la « connexion bio-anthropologique » d'un groupe humain à son milieu, était rejeté hors du pensable et réduite à sa stricte dimension mécanique et organique <sup>167</sup>».

Source du XVII siècles, la nourriture est un *sujet trop gras* appartenant à ses mi-lieux. Le milieu est à entrevoir dans le champ des arts plastiques comme corps organique dans une structure phénoménologique, *en deçà* du corps mais aussi comme espace architectural dans le cadre d'une pratique contemporaine de l'installation, *au-delà* du corps. L'aventure de ces corps est la conquête de « mes » espaces plastiques, qui entre deux continents monde réalise le rêve de l'assemblage comme symbiose gustative. Nous faisons référence ici au texte de Carlos Castaneda, qui à la recherche d'un imaginaire mexicain outrepassé les chemins raisonnables. Les limites mondes comme les limites corps sont alors des frontières à franchir.

« La remémoration du principal voyage de mon corps de rêve placerait mon point d'assemblage dans une position qui lui permettrait de franchir la barrière de la perception afin d'assembler un autre monde <sup>168</sup> ».

---

167 JP. Poulain, « Sociologie de la gastronomie française », *Ecole du goût Culture du « Manger » et art de vivre en Europe*, SFA Auvillard, 2008

168 C. Castaneda, *Le feu du dedans*, Paris, Gallimard, 1998, p.391.





Le péché de pêche d'Inaki (recette p. 62). « C'est un peu difficile pour moi de parler de sexualité, car je suis plutôt timide... Mais il est vrai que, comme tout le monde, je suis plus sensible à certaines choses qu'à d'autres ! Imaginer une recette sexy m'a très vite conduit à ce dessert. La pêche a de nombreux points communs avec le corps féminin : veloutée, tendre, bombée (un peu comme deux fesses), rose clair. Prise dans sa gelée, elle se dévoile tout en se cachant légèrement, un peu comme une invitation au plaisir. Capiteux, évocateur, exotique, le jasmin de la gelée ajoute une touche de sensualité. »

*Image 141: Inaki, Le péché de pêche, Régal, 2007*

Incorporer la matière, plastique ou culinaire, s'avère suspecte dans l'origine de notre gourmandise au passé quelque peu cannibale. Pour saisir toute l'importance d'un langage « mille feuille », que nous qualifierons d'un discours aux notions superposées, il faut accepter la logique d'un langage métaphorique. L'image poétique assume le transfert, de l'imaginaire au réel, acceptant d'offrir sa substance. L'orientation ici est de comprendre si ce transfert, source de gourmandise déjà exposé au chapitre premier, est un acte gastronomique ? En réponse au *Sens gourmand* de J. J. Boutaud nous soutenons la thèse de J.P. Poulain, afin de démontrer comment La gastronomie naît d'un transfert plastique dans le sacrement eucharistique. Afin de réaliser l'expérience, resituons d'abord dans le cadre de l'eucharistie, la théorie de la transsubstantiation. Quelques notes sur ces termes vont nous aider à tisser des rapports intimes entre les disciplines, ramenant le propos à un corps plastique, un corps constitué de matière entre l'œil, la bouche et son imaginaire. L'eucharistie, nous le rappelons est le sacrement et mémorial perpétuant le sacrifice de Jésus Christ par la transsubstantiation

pratiquée chez les catholiques et les orthodoxes, ou bien par la consubstantiation chez les protestants, des espèces pain et vin, corps et sang du christ consacrées et partagées lors de la communion. Il est intéressant pour notre étude, de comprendre la transsubstantiation d'un point de vue plastique.

« C'est la transformation d'une substance en une autre, qui se transforme en substance réelle du corps et du sang du christ. Alors que la consubstantiation, Dogme luthérien, réfute la transsubstantiation et affirme que le corps et le sang du christ sont présents dans le pain et le vin eucharistique, mais ne substituent pas à ces derniers. Ces pratiques installèrent le doute dans la relation même avec le divin. Le péché de chair interdit se retrouve dans les propos de l'eucharistie, le fait d'incorporer un corps <sup>169</sup>».

Le sujet reste sensible sur la scène artistique au vue de l'exposition « Tous cannibales <sup>170</sup>». Jeannette Zwingerberger, commissaire d'exposition met en scène le texte de l'anthropologue Lévi-Strauss affirmant que « nous sommes tous des cannibales. Après tout, le moyen le plus simple d'identifier autrui à soi-même, c'est encore de le manger <sup>171</sup>». Pour annoncer le *Tabou* même sous des formes de *Totem*, l'exposition prend soin d'éclairer l'histoire et les penchants de l'homme. Anne Christine Taylor, ethnologue et spécialiste des sociétés amérindiennes annonce la découverte de nouveaux mondes « persuadés qu'un cannibalisme réel ne peut être symbolique, les Européens prenaient les indiens pour des animaux (...) à l'inverse, les indiens (Tupi Brésil) n'imaginaient pas que la théophagie symbolique de l'eucharistie puisse être réelle, et prenaient les Européens pour des esprits malfaisant <sup>172</sup>». L'incompréhension culturelle du rite sacrificiel réside sur la notion de symbole, dans le déplacement du réel et de l'imaginaire. Louis Marie Chauvet revient sur les caractéristiques du symbole dans une approche anthropologique de l'Eucharistie.

« Le Sym-bolon est l'aspect systémique de « mise ensemble » ou d'articulation des divers éléments d'un même objet. Cela signifie que chaque élément n'a de pertinence symbolique que de son rapport avec les autres éléments du même ensemble, faute de quoi, l'élément peut signifier n'importe quoi, au gré de l'imagination de chacun <sup>173</sup>»

169 JP. Poulain, *AnthropoSociologie de la culture et des manières de table*, Paris, Université II Paris, 1995, p.80.

170 Exposition *Tous cannibales*, Jeannette Zwingerberger, Paris, La Maison rouge, 2011

171 C. Lévi-Strauss, « Siamo tutti cannibali » 10 octobre 1993, La Repubblica

172 AC. Taylor, « Le Malentendu cannibale », *Arts Presses n°20 Tous Cannibales*, 2011, p.74.

173 LM. Chauvet, *Eucharistia : encyclopédie de l'eucharistie*, Dir. Maurice Brouard, Paris, ed du Cerf, 2004, p.22.

Transformer les corps, c'est définir la substance tout en lui donnant forme. Définir un aliment comme corps vivant c'est appréhender le corps humain comme matière alimentaire. Les possibles imaginaires se renversent automatiquement. Le corps se fait réceptacle de l'offrande, qu'il soit comestible ou être humain. Le sacrifice du symbole se joue alors dans l'entre deux. Dans le cadre d'un processus artistique le renversement des signes eucharistiques pain-corps et vin-sang, projette la matière-image réalisant « le symbole ». Le procédé symbolique peut être entendu dans notre démarche comme processus synesthésique en tant que « perception simultanée <sup>174</sup> ». Il s'agit alors d'un goût transgressif, qui pose la question du corps. C'est l'association de cet être ensemble, qui selon JP Poulain explique l'imaginaire de la gourmandise des corps, allant jusqu'à corporaliser esthétiquement la nourriture.



*Image 142: Philippe Mayaux, Sans titre Série Savoureux d'elle, 2006 Vitrine moulage en plâtre synthétique et objets divers, Coll. Privée, Court. Galerie Loevenbruck, Paris*

174 *Sunaisthêsis* 1865 : Dictionnaire encyclopédique de la langue française Maxidico, ed. De la connaissance, 1996, p.1064.

*« J'ai moulé à mon goût les parties significantes  
de ce corps intime qui on été ensuite sculptées et  
peintes pour se métamorphoser en jarret, fruits de mer ou autres desserts ».*



« Regoûter à l'interdit » en tant que spectateur cannibale est l'expérience offerte par l'œuvre sérielle *Savoureux de toi* de Phillippe Mayaux. Il explique que « l'anatomie d'un amour fou sert d'ingrédient à des sculptures imitant des plats comme on en voit dans les vitrines des restaurants japonais <sup>175</sup> ». Il joue sur les compositions gastronomiques des corps, entre plaisir visible du décors esthétique et plaisir gustatif de la chair. L'allusion à la culture asiatique n'est point anodine, vue que la conception gastronomique est un art, une philosophie du bon et du beau qui accepte l'aliment comme corps plastique. La sagesse alimentaire se réalise dans le détail de la composition absorbée. L'acte gustatif d'un corps marque l'imaginaire dans ses capacités à devenir cannibale. Chez Mayaux la chair est démunie de son entité, parfois dépecée, comme rongée par le désir, mais elle est amoureusement reconstruite en pièce montée de doigts, de lèvres, de rate... pour la précieuse mise en bouche d'un plâtre culinaire. Le goût de l'art se prononce, vers l'offrande ouverte du corps mi cuit \_ mi cru que l'artiste nappe de couleurs rouges, roses tendres, presque vanillées. Jouant sur les textures charnues, brillantes, d'une pâte d'amande, le sexe féminin est servi sur son canapé de langues, juste pour le regard. Piégé par l'esthétique de la gourmandise, le spectateur recule face à l'horreur sacrificielle. Présenté sur de la porcelaine blanche ou des plats dorés, le corps est une offrande gastronomique, épris entre le totem artistique de l'esthétique et le tabou d'un corps comestible. Les rapports d'un corps à corps comestible ouvrent l'érotisme d'un corps plastique. Epris entre deux cultures, nous ajoutons à la démarche de Philippe Mayaux, l'influence de la gastronomie française, qui dans sa pratique devient chair dans un jargon japonisant d'un cannibalisme amoureux. Afin de clarifier le discours, voici deux sources filmiques qui sur le fond offre le repas d'un corps, « L'Empire des sens » et « le Festin de Babette ». Inscrit sur deux volets,

<sup>175</sup> P. Mayaux, « Art Erotisme et Cannibalisme », *Arts Presses n°20 Tous Cannibales*, 2011, p.46.



le cannibalisme est un sujet intime, qui mène la dégustation d'un corps dans le rituel d'un partage. « L'Empire des sens » pose le cannibalisme comme sujet cru d'un rapport amoureux comestible, alors que le « Festin de Babette » suggère l'imaginaire du rituel eucharistique comme cannibalisme gastronomique.



Image 143: G. AXEL, *Le Festin de Babette*, Danemark, 1987

Poulain nous invite à prendre place au *Festin de Babette*, afin de prendre conscience des enjeux imaginaires dans le sacrement eucharistique propre à la gourmandise gastronomique. Dans un contraste fort culturel des rites religieux et gastronomiques du XIX, la France vient tenter le Danemark. Ce fabuleux film de Gabriel Axel, tiré du roman de Karen Von Blixen met en scène le personnage féminin Babette. Française exilée, chassée de sa contrée par la répression anticommunarde, elle entre en scène dans une famille luthérienne très puritaine. Servante chez un pasteur, elle propose un soir un grand dîner, après avoir gagné 10 000 francs à la loterie. Ayant cuisinée pour les plus grand restaurant de Paris, comme le *Café anglais*, l'héroïne incarne l'art d'offrir les plaisirs de bouche. Le film est rythmé par les oppositions constantes entre l'espace de la cuisine et l'espace réfectoire de la salle à manger consacré à la messe.



*Image 144: G. Axel, Le Festin de Babette, Scène : Babette dans la cuisine goûtant son art*

En tant que spectateur on se retrouve tenté par les fumets de la cuisine de Babette, dans un espace noir, suant où l'on savoure, la table presque servie. En opposition on entre dans l'espace froid du réfectoire, aussi noir par les habits traditionnels et l'atmosphère sévère mais empli de lumière où l'on se retrouve réellement à table participant au rite religieux de la messe. Tout le long du film, on assiste au même procédé, de l'Espace-Cuisine à Espace-Messe, l'on entre par une petite porte, servant des douceurs après la messe.

Jusqu'au jour où les deux espaces ne font qu'un, Babette se réalise en tant qu'artiste. «\_ Je sens, Babette que ce n'est pas la fin. Au Paradis, vous serez la grande artiste que Dieu à faite de vous... combien vous enchantez les anges !<sup>176</sup>» En deçà de confronter la gastronomie comme rituel eucharistique, Karen Blixen, convoque la notion d'œuvre d'art dans sa nouvelle. L'auteur engage la mentalité et le sort de l'artiste qui est différent du monde qui l'entoure. Artiste culinaire Babette esthétise le goût, installant les plaisirs d'un savoir-faire dans le défilé des plats.

*Potage de tortue servi avec le meilleur Amontillado*  
*Blinis Demidoff accompagné de sa Veuve Clicquot 1860*  
*Les fameuses Cailles en sarcophage*  
*De Beaux raisins, pêches et figues fraîches*

<sup>176</sup> K. Blixen, *Le dîner de Babette*, Gallimard, Copenhagen, 1958, p.74.

« \_ Ça devait nous arriver un jour !\_<sup>177</sup> » chuchotent les pratiquants hollandais avec effroi, rien qu'à l'idée de devoir manger un repas français. La gastronomie française est vécue comme une entrave à la discipline des corps. « \_ Puisse mon pain nourrir mon corps, puisse mon corps servir mon âme, puisse mon âme s'ennoblir pour servir Dieu éternellement<sup>178</sup> \_ ». La force du récit réside dans le fait que l'eucharistie représentera tous le long du repas, l'acte qui s'articule sur une pratique alimentaire concrète, le prototype du rapport au divin éprouvé comme corps gastronomique. Comme dans le sacrement, le pain et le vin sont l'incorporation imaginaire de la chair et du sang, ainsi chez Babette, le potage de tortue, les blinis Demidoff, et les cailles en sarcophages sont l'incorporation de la création. Celle-ci est éprouvée tel un rituel :

« \_ Pas un mot pendant le repas,  
comme aux noces de Cana, ce que l'on nous sert n'a pas d'importance<sup>179</sup> \_ ».



*Image 145: G Axel, Le Festin de Babette, Scène : les praticiens hollandais après la messe*

Le plaisir est tel, que pour ne trahir Dieu et surtout son corps on pense à autre chose et on parle de la pluie et du beau temps. Les mimiques et les œillades confrontées au plaisir accentuent la drôlerie de cette scène. La représentation via l'image et l'imaginaire de la nourriture est amenée à se « substantier » gustativement. Poulain propose de rechercher ce que l'esthétique gastronomique doit

<sup>177</sup> G. Axel, *Le festin de Babette*, Danemark, MGM, 1987

<sup>178</sup> *Ibid*

<sup>179</sup> *Ibid*



à la morale catholique, non seulement dans l'originalité de son rapport au plaisir, mais surtout dans les rapports particuliers qu'entretiennent l'alimentation et le sacré<sup>180</sup>. De son point de vue, « l'esthétisation de l'alimentation, l'apparition d'un hédonisme alimentaire doit beaucoup à l'attitude morale du catholicisme<sup>181</sup> ». Cette formule, intrigue notre quête qui rapproche intensément la cuisine aux arts plastiques dans un duel « esprit-matière ». Il s'agit de comprendre au sein de la



*Image 146: G Axel, Le Festin de Babette, Scène : Babette dresse les cailles en sarcophage*

recette des cailles en sarcophage comment l'héroïne en tant qu'artiste apprivoise la transformation des corps au sein de sa cuisine, éprouvé par les fidèles gourmets comme un rituel eucharistique. Babette offre son œuvre d'art reçu comme une offrande, une entrave pécheresse à la communion existant le corps du christ dans la gastronomie.

180 Ce cheminement lui est inspiré par la thèse de Max Weber, sur « l'éthique protestante et l'esprit du capitalisme » qu'il démontre en anti-thèse.

181 JP. Poulain, *AnthropoSociologie de la cuisine et des manières de table*, Paris, Université II Paris, 1995, p.80.



### **Recette des Cailles en sarcophage :**

Une belle caille par personne, 30 gr de farce fine par caille ainsi que le foie des cailles, foie de volaille, gorge de porc et veau hachés, foie gras et truffes à volonté, sel, poivre. Pâte feuilleté au beurre. Pour la sauce : fond réduit de volaille, de veau ou de gibier et d'os de caille, madère, truffes. Désosser soigneusement les cailles, à l'exception des pilons, laisser le cou et la tête. Les farcir de la farce fine et les recoudre ou les serrer dans de la crépine. Les sauter en casserole de cuivre ou en cocotte, flamber au cognac, puis les couvrir et cuire 30 minutes à feu doux. Confectionner des caisses rectangulaires en pâte feuilletée et les faire cuire au four. Préparer une sauce périgieux au madère et aux truffes. Lorsque les cailles sont cuites, les placer délicatement dans le sarcophage de pâte feuilletée, les pilons et la tête en dehors, et nappe de sauce périgieux. Accompagner d'un bourgogne de la tête de Nuit, un Chabertin ou un Richebourg, puisque quand on aime les anges, on ne compte pas<sup>182</sup> ».

A travers la recette on accède à la gourmandise des chairs. Tel Trimalcion, Babette cuisine la démesure des ingrédients reconstituant la caille à l'aide de viandes diverses. Les goûts sont alors savoureusement mélangés. Les gestes participent à la qualité du savoir-faire, vider, désocer, farcir une viande aussi petite qui définit la préciosité de la mise en « Cène » de l'artiste. Le corps de la caille en est transformé. Babette offre à ses convives une image gustative ; la caille repose dans son écrin dorée. Le processus eucharistique fonctionne dans la cuisine des corps alimentaires, entendu comme transformation des matières, allant jusqu'à lui donner une image réelle. Nous avons ici entrevue le processus eucharistique dans la pratique du cuisinier en tant qu'artiste, qu'est-ce qui fait que le convive éprouve l'esthétique gustative, encadré par la prière ? L'imaginaire des substances gastronomiques ouvre sur la découverte des plaisirs du corps. On passe d'un corps imaginaire construit de pain et de vin, à la réalisation de son propre corps construit de plaisirs alimentaires qui passe par l'image artistique réelle de la nourriture. Mais finalement, extérieur au livre, quel est ce corps que le lecteur goûte ? Est-ce que l'on goûte le corps de l'artiste ? S'agit-il de Babette ou de Karen Blixen ? Le corps de l'auteure se transforme en corps de mots, qui en prière nous avalons par

---

182 JR. Pitte, *A la table des Dieux*, Paris, Fayard, 2009, p.130.

gourmandise. Nous incorporons le corps de « la grande artiste », femme. Et c'est là un détail puissant et engagée, que la femme en tant que cuisinière se réalise en grande artiste. Par la création de plaisirs artistiques, offrant la nourriture comme sacrement esthétique, la femme est une tentatrice assumée.

«\_ Pas de distinction entre l'appétit physique et l'appétit spirituel(...) je serais prêt à verser mon sang que pour cette cuisinière \_<sup>183</sup>».

On peut conclure qu'il existe dans l'œuvre de Karen Blixen un lien fort entre l'eucharistie, la gastronomie et l'art. Si Karen Blixen convoque les arts, dans le sacrement d'une nourriture ce n'est point anodin, au vu de son passage aux Beaux arts. Pour que la nourriture prenne place dans le discours des arts, il faut que la gastronomie existe dans le transfert des corps sacrés. Nous engageons ainsi la même réflexion au sein d'une démarche artistique, dans le dévoilement gustatif d'un corps d'artiste. Nous soutenons la thèse de Poulain, qui dans la même démarche que Karen Blixen, ré-instaurer le sacré qui réside dans la création du rituel de la préparation culinaire à la présentation esthétique jusqu'à l'absorption de ses plaisirs.

---

183 K. Blixen, *Le dîner de Babette*, Gallimard, Copenhagen, 1958, p.63.

\_ 11 \_  
**De l'autel à l'installation comestible**

« Par le biais de ses différentes « incarnations » \_ d'ordre spirituel, archaïque, religieux...\_, qu'il soit matrice ou motif de l'œuvre ou de son discours, le sacré reste ainsi, à travers eux un prisme étonnamment révélateur pour décrypter le monde contemporain<sup>184</sup> ». Saisir les traces du sacré dans l'origine de l'espace de l'installation invoque ici une démarche double. C'est identifier la forme plastique adaptée à un rituel artistique, celui de l'installation comestible, tout en ayant le recul nécessaire sur l'histoire d'un espace incarné. Selon l'historien allemand Oskar Batschmann, « une des caractéristiques-clés de l'installation est sa capacité à former un espace perceptible, conçu ou organisé en vue de la présence du spectateur<sup>185</sup> ». En ce sens nous construisons des liens étroits entre l'espace de l'autel et celui de l'installation. L'autel élève le cœur de l'espace architectural, comme pan ultime du regardeur qui termine la marche sur l'œuvre installée.

---

184 V. Da Costa, « Le nouvel esprit du sacré », *Mouvement L'indisciplinaire des arts vivants*, dir. D. Sanson, n°47, 2008, p. 50.

185 Collectif, O. Batschmann, in *Installation II L'empire des sens*, N. de Oliveira, N. Oxley, M. Petry, Paris, Thames & Hudson, 2003, p.17.

« Si l'on considère l'espace de la Basilique de San Marco comme une immense « installation » rituelle, on peut dire qu'au Moyen-âge l'autel en constitue le point, (le pan) focal, le lieu visuel le plus saillant, le lieu symbolique le plus prégnant : espace tabulaire « donateur de sacrement » *danatrix mensa*, surface d'intercession avec le dieu, surface d'efficacité liturgique, voire miraculeuse, aire centrale de l'espérance, voire de l'exaucement. « les fidèles en étaient tenus à distance », l'autel donnait dans l'espace sacré, le lieu central du mystère, avec son abrupte frontalité minérale, sa valeur surdéterminée de figura Christi, et le secret corporel\_ une relique sainte\_ qu'il se devait d'incorporer en lui <sup>186</sup> ».



Image 147: Anonymes byzantins et italiens, Pala d'oro, X-XIII<sup>e</sup> siècles. Or, émaux, pierreries, Basilique de San Marco, Venise

186 G. Didi Huberman, *L'homme qui marchait dans la couleur*, Paris, ed. de Minuit, 2001, p.16.



Aux origines du culte chrétien « l'autel n'était qu'une simple table <sup>187</sup> ». *Altare, ara, mensa, tabula*, de la table au tombeau la forme de l'autel réside par sa présence qui intègre l'espace central de « l'installation rituelle ». Minimaliste sa forme géométrique invite à nourrir l'espace. Sa position horizontale croise l'espace architectural et définit les limites d'un lieu de culte. Jean-Claude Schmidt réinitialise la notion d'espace dans la définition du « sacré » dans l'application du christianisme médiéval. IL analyse que l'espace architectural de « l'Eglise » est un espace sacré de part le « rôle central tenu par les rituels de consécration d'espaces, d'objets, voire de personnes<sup>188</sup> ». La conception de l'espace est à préciser dans l'organisation symbolique du rituel. Sachant que ce qui nous intéresse sont les espaces délimités par le rituel, mais aussi les espaces

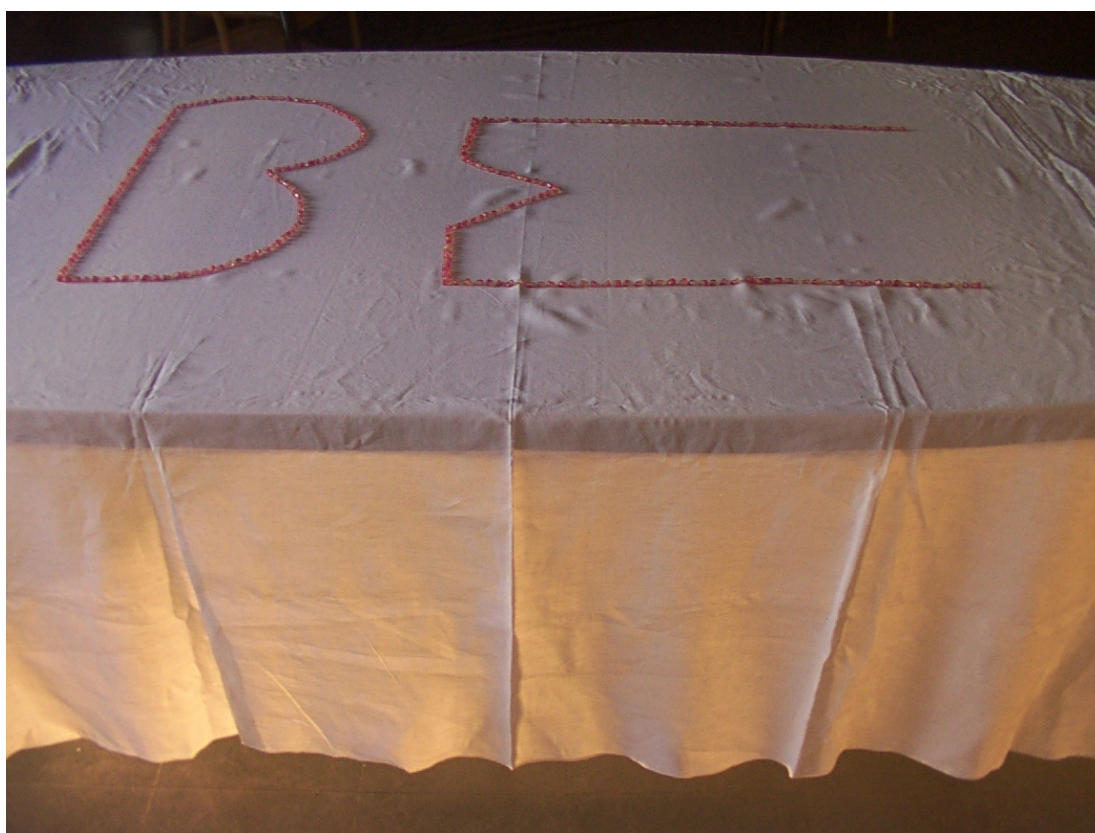


Image 148: MB, « MB » artiste en grenade, installation comestible, graines de grenades atablées sur draps, 2007, Université Toulouse II le Mirail

intervalles qui appartiennent à celui-ci. L'autel constitue le passage entre les espaces, d'un point de vue architectural mais aussi d'un point de vue symbolique. Il détermine le rituel dans l'acte des faits et gestes propre à l'eucharistie reliant ses entours. Le mobilier, les objets, le public installés dans l'espace architectural ouvrent dans leur relation un autre espace révélé comme sacré. C'est à cet effet que l'autel en tant que table de sacrement est un espace sacré, qui d'un point de vue plastique est une forme rectangulaire qui expose les sens esthétiques. L'installation contemporaine se

187 E. Palazzo, *L'espace rituel et le sacré dans le christianisme*, Ch.I, ed. Brepols, 2008

188 JC. Schmitt, « La notion de sacré » *Cahiers du Centre de recherche historiques* n° 8, 1991, p.15-20.

construit comme un rituel artistique, qui redéfinissant l'espace, ouvre l'espace comme œuvre d'art. Didi Huberman confronte les espaces sacrés, questionnant la relation du spectateur comme fidèle consommateur de l'œuvre. L'espace architectural de la Basilique de San Marco fonctionne comme espace-musée, où l'autel est le point ultime de la mise en « Cène » de l'installation.

Est-ce que la forme de l'installation dans le cadre liturgique orchestre la distance entre l'espace, l'aliment et le spectateur ? Selon notre démarche nous interrogeons cette distance comme espace intervalle. Le processus est de comprendre si cette distance d'ordre spatiale dans la mise en scène de l'installation comestible fait acte d'une relation esthétique. Au-delà d'une distance qui évoque le sacré, la distance serait-elle artistique ?

**« Ceci est mon corps\_ Une artiste en grenade »**

**« Imaginer mon corps de grenade transit par la dégustation  
d'une perle :**

Ce joyau 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. Le signe des lettres attablé sur un drap blanc enracine le symbole d'un corps de femme prêt à la consommation de la chair. 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. Elle n'est point grenat, comme le sang du christ. Elle se trouve transparente et lumineuse à souhait. Couchée, elle rayonne en tant qu'artiste. Côte à côte, les corps familiers se font face. S T, hommage à une grand-mère jamais rencontrée. C'est au travers des maux, que les lettres saignent et pleure des perles de grenade. Nos présences graphiques s'entrecroisent par le grain de la matière. Du trousseau, à l'autel son corps est brodé de perle blanche à la tête du drap<sup>189</sup> ».

La scène théâtrale de la messe, soulève en effet des résonances avec l'installation comme espace artistique du comestible, dans l'organisation de ses rapports symboliques. Offert à la contemplation, l'autel n'est plus une table mais un re-table. Orné de pierres précieuses et d'or, l'autel de la Basilique de San Marco, opère un déplacement de la table au tableau, où il devient l'icône de la

<sup>189</sup> MB, *Mots plastiques : Carnet d'artiste, Une artiste en grenade*, 2007

performance. Le retable ancre l'acte eucharistique de « l'ici et maintenant » le glorifiant dans le temps de l'image. Boespflug parle d'une « communion visuelle, voire spirituelle qui n'a jamais été l'équivalent de la communion sacramentelle, (...) qui suppose le passage par le corps, les mains et la bouche <sup>190</sup>». Comment ces espaces intervalles défendus comme espaces relationnels dans l'art contemporain par Nicolas Bourriaud se retrouvent inscrit dans le sacrement d'une œuvre comestible ?

« L'art intervient dans la célébration eucharistique par sa fonction, sa signification et sa valeur : comme poétique cohérente du rituel accompli et comme offrande de bénédiction à Dieu en reconnaissance de ses dons. Il prend sens en participant avec justesse à la manifestation des signes sacrés et par sa qualité d'adaptation et de mesure. Il peut aussi favoriser la prière commune en tant qu'œuvre d'une imagination esthétique capable d'éveiller à la beauté la sensibilité des participants <sup>191</sup>».

Sabine de Lavergne ouvre un deuxième volet à notre étude, celui de l'art en relation avec le rituel eucharistique, qui vient accomplir la proposition de George Didi Huberman sur le propos de « l'installation rituelle » ainsi que celle de Jean Pierre Poulain : la révélation gastronomique de la matière se transforme en œuvre d'art dans un espace offert. Est-ce le regard du spectateur, inscrit dans le rituel, qui participe à la transformation de la matière comme œuvre gastronomique ? Lavergne explique que c'est « dans l'univers des signes que le mystère eucharistique se révèle et se célèbre » se traduisant par le geste et la parole qui cadre le rite. Est-ce que l'on peut parler d'un rite des signes esthétiques, artistiques voire gastronomiques ?

« Dans le rituel il est avant tout question d'instruments <sup>192</sup>». Il est évident que ces deux études parallèles viennent ici communier afin de réaliser la consécration d'une pratique plastique. Si l'artiste instrumentalise les espaces intervalles afin de mettre en œuvre son processus plastique, logiquement il devient lui-même instrument de ses propres actes. Nous soulignons en référence à notre démarche que « l'art intervient comme poétique du rituel » dans l'offrande d'un corps en grenade. L'installation comestible incarne la célébration eucharistique. Le corps gustatif « sex-pose » à table gardant à distances ses convives. « MB » installe dans cette distanciation du regard le partage cannibale de la communion entre l'artiste et le spectateur. Le détachement du corps propre

190 F. Boespflug « Le retable et l'autel : alliance ou concurrence ? » *L'Europe des Retables XV-XVI<sup>e</sup>*, n°24, 2007, p.7.

191 S. Lavergne, in *Eucharistia : Encyclopédie de l'eucharistie*, dir. M. Brouard, Paris, ed. du Cerf, 2002, p.373.

L'auteure annonce deux chapitres sur lesquels nous nous attarderons : la fonction de l'art dans l'action eucharistique ainsi que la signification et la valeur de l'art dans la célébration eucharistique.

192 J.L. Durand, in *La cuisine du sacrifice en pays grec*, M. Detienne, J.P. Vernant, Paris, Gallimard, 1979, p.171.

de l'artiste dans le processus artistique pose les limites : « Tel un ré-table, je suis icône d'un corps <sup>193</sup> ». Mais le déplacement opère, du corps de l'artiste à l'espace corps, dont l'œuvre dépend du cheminement artistique. La présence de l'artiste est matérielle de part le comestible qui donne à voir la célébration d'un corps plastique.

Cette relation « sacrifice- eucharistie- création artistique » est très nettement exprimée par les propos de l'artiste actionniste Michel Journiac lorsqu'il déclare : « Le peintre comme le christ dit la messe en peignant et donne son corps, en nourriture, aux autres hommes ; il réalise en petit le miracle de la cène dans chaque tableau <sup>194</sup> ». Est-ce que l'artiste dans l'acte plastique, de donner matière à voir, donne son corps de manière métaphorique entendu comme sacrifice artistique ? Quel est le rapport réel entre la peinture, le corps de l'artiste et la nourriture dont parle Michel Journiac ? Il faut différencier la représentation de la Cène comme sujet religieux où l'artiste offre l'image de la présence eucharistique et la fabrication de la mise en « Cène » comme acte artistique où l'artiste s'offre en tant que créateur. De la peinture comme nourriture corporelle à l'installation comestible comme performance, comment incorporer l'art ? L'absorption esthétique fait partie du rite et nous invite à manger les artistes.

« Tel un ré-table, je suis icône d'un corps <sup>195</sup> ».



Image 149: Léonard de Vinci, *La Cène*, huile et détrempe sur enduit, 460x880cm, 1495-1498 Santa Maria Delle Grazie, Milan

193 MB, *Mots plastiques: Carnet d'artiste*, 2007

194 M. Journiac, *Rituel de transmutation : Du corps souffrant au corps transfiguré*, Exposition collège Marcel Duchamp, Châteauroux, Ecole des Beaux arts, 1994, p. 83.

195 MB, *Mots plastiques: Carnet d'artiste*, 2012



Léonard de Vinci incarne l'art du « dernier repas » comme offrande d'un corps plastique à partager. Le sacrement religieux se déploie comme sacrement artistique. Le peintre donne à l'histoire du culte, l'image d'une matière à ingérer. Il représente Jésus au centre de la composition encadré par ses disciples, qui attablé annonce son auto-sacrifice. Par métaphore, il invoque les matières comestibles, le pain et le vin, qui actent le partage des corps propre à l'eucharistie. Le discours se révèle « dans » la peinture, dans l'art de la matière que Léonard de Vinci nous donne à voir : la couleur émerge des parois dans une lumière illusoire. On se réalise en tant que spectateur, récepteur de l'acte artistique. « On se fait récepteur d'un processus plastique, on mange la couleur, on boit les lignes, absorbant sa mise en espace <sup>196</sup>».

Réalise-t-on le partage des corps dans le processus plastique, comme procédé continu de l'artiste via son œuvre à son spectateur ? Nous révélons-nous acteur de sa performance dans l'art d'une « Mise en Cène » ? Il est important dans une démarche artistique de comprendre le point de vue de l'artiste, d'entendre ici les espaces plastiques de Léonard de Vinci, dans l'ensemble de ses perspectives de travail en accord avec l'environnement architectural, ainsi que la place accordé à sa réception.

La « dernière scène » se corporalise au sein de l'architecture du monastère de *Santa Maria delle Grazie* à Milan. Il est primordial d'analyser cette célébration comme une mise en scène, tel que le peintre l'organise, comme une juxtaposition d'évènements. Différent de ses contemporains, Léonard de Vinci dynamise la scène en répartissant les douze apôtres en quatre groupes et en représentant minutieusement les gestes et les mimiques de chaque personnage. Envisager le sujet comme une succession de scènes superposées conceptualise la découpe de l'image plan par plan, comme une image mise en situation. L'artiste recoupe les faits et gestes du « dernier repas », actant des moments précis de *la Cène* dans un même temps donné à voir. Cette répartition des acteurs dramatise l'évènement



Image 150: Léonard de Vinci, *La Cène*, Vue générale dans le réfectoire *Santa Maria delle Grazie*, Milan

196 MB, *Mots plastiques: Carnet d'artiste*, 2012

influencée par le lieu dans lequel se déroule la Cène. Le lieu joue effectivement un rôle capital dans la théâtralisation de la « Mise en Cène ».

Léonard de Vinci installe *La Cène* sur le mur du réfectoire, organisant ses espaces graphiques en cohésion avec l'architecture. Il décline trois espaces à partir des lunettes qui rythment la composition murale et partage la scène en trois événements successifs. L'artiste glorifie les lunettes des armoiries de la famille de son maître d'ouvrage, Ludovic Sforza, attachant à la symbolique de la création celle d'un sacrifice mortuaire. Au-delà de la peinture, du sujet représenté, d'un banquet sur tréteau, d'une nourriture installée, il nous faut comprendre la peinture dans son espace, de la table au tombeau : l'autel fait-il parti de l'architecture ?

Parler de la mise en espace du comestible, c'est comprendre *La Cène* comme rite sacré du comestible. Léonard de Vinci ancre le dispositif de la « Cène » dans le dispositif architectural du réfectoire qui devient « scène », espace ouvert, vers l'offrande comestible. L'artiste axe le pan focal à partir d'une petite niche existante en relief, qui fait acte d'autel. Juste au-dessus, le peintre installe la table de pars et d'autre du mur. Cette ligne blanche perpendiculaire à l'axe frontal, est une mise à distance entre le spectateur et l'œuvre, entre le fidèle et son référent, « agissant » le comestible comme nourriture sacré. La table dans la prolongation des bras de Jésus est un espace corps, qui se fait centre de table, mais aussi centre de la composition murale. Le peintre élève le regard du spectateur, des yeux vers l'esprit d'un repas divin. Le partage d'un corps spirituel se réalisait ainsi au travers la prière des repas pris en communion au réfectoire. Aujourd'hui détourné de ses fonctions, le réfectoire célèbre toujours le repas exposé d'une image, et réalise dans l'imaginaire artistique la transsubstantiation des corps divins. Dans la représentation d'un rite propre au sacrement eucharistique, est-ce que l'on peut dire, pour répondre à la question énoncée plus haut par Michel Journiac, que Léonard de Vinci, « comme le christ dit la messe en peignant et donne son corps, en nourriture, aux autres hommes ? Qu'il réalise en petit le miracle de la cène dans chaque tableau ? » Léonard de Vinci incarne les corps divins dans un rituel artistique qu'il ré-incarne en corps plastiques. Le rituel d'un corps à corps, comme forme artistique entre le peintre, son œuvre, son lieu, et son récepteur installe les notions d'offrande et de sacrifice dans le processus d'un art vivant. Le processus plastique dans le champ de l'art contemporain, se soumet aux questions de l'acte artistique comme corps sacrifié, rendant palpable les relations esthétiques tout en les redirigeant vers l'acte de l'exposition, une offrande assumée du point de vue du récepteur.

\_ 12 \_  
**Sacrifice plastique**  
 EAT-ARTISTE

Corps de l'artiste

Corps de l'espace

Corps de l'œuvre

Corps du spectateur

« Quand l'espace devient corps plastique il se fait chair <sup>197</sup> »

Chair de l'œuvre

Chair du spectateur

Chair de l'espace

Chair de l'artiste

Prendre conscience de la dimension plastique d'un corps, dans la construction d'un processus artistique, c'est offrir le sens d'une identité. Prendre connaissance de l'espace plastique comme espace corps dans la construction de l'œuvre, c'est offrir la chair d'une identité. Au sens d'un vocable intime à identifier, comment l'artiste existe plastiquement ? Le schéma en croix exposé ci-dessus, confronte l'artiste à son devenir plastique. Au contact de ses espaces, du je au collectif, l'artiste se construit comme terrain vivant. De son propre corps, comment l'artiste accède à son espace corps ? Du corps humain au corps plastique, comment l'artiste incarne son identité plastique ? *Programme transsubstantialiste* annoncé par Paul Ardenne ou processus d'un *Etre plastique* suggéré par Michèle Debat, nous engageons dans cette étude la recherche d'un espace qui se fait chair. Convoquant le texte de Martin Heidegger, *Remarques sur art-sculpture-espace*<sup>198</sup>, nous tentons d'élucider les notions de corps, d'espace et de chair dans le cadre de la performance et de l'installation.

« Qu'est l'espace ? Que signifie la confrontation de l'artiste avec l'espace ? <sup>199</sup>»

Entre terre et ciel, Gina Pane pose son corps et son identité. Elle fabrique pour son auto-portrait une situation idéale pour son corps d'artiste installé dans un espace géographique. Elle est un corps ligne tendu verticalement entre l'espace du sol et l'espace du ciel. La situation idéale de l'artiste, cadrée par la terre et le ciel, laisse une trace mentionnée par les mots du titre mais aussi dans le champ photographique. Gina Pane s'expose dans son corps d'artiste, et devient chair artistique dans son espace plastique.

« L'affirmation délibérée du corps et de l'identité de l'artiste dans le processus de création considéré comme œuvre d'art, et surtout dans l'émergence du travail qui s'est d'abord appelé performance, a fonctionné pour beaucoup d'artistes (...), comme l'acte de prendre position <sup>200</sup>».

La prise de position peut s'entendre comme un je politique en acte qui façonne son propre espace : « Je pose mon identité et positionne mon corps dans l'espace<sup>201</sup> ». Reprenons le terme de *position*, qui dans le cadre de la performance, engage le corps de l'artiste comme auto-politique à se mesurer à l'acte de l'ex-position. Le corps réel de l'artiste n'est plus extérieur à l'œuvre, il installe l'espace de l'œuvre et intègre le corps de l'œuvre. Paul Ardenne soulève la question d'une *corpopoétique*, de la position de l'artiste dans sa démarche, amenée ici vers un espace plastique vécue comme poésie

198 M. Heidegger, *Remarques sur art-sculpture- espace*, Dijon, Rivages poche, 2009. Les notions de corps, d'espace et de chair sont envisagées dans la construction de l'espace plastique et restent strictement sur le terrain de la mise en exposition de l'homme en tant qu'artiste. Les pensées théoriques assimilées à des questions politiques et historiques propre à l'histoire révélées par Heidegger ne sont convoquées dans cet écrit à la différence d'une auto-politique engagée par l'artiste. (article le Monde 28 janvier 2014)

199 Ibid. p.12.

200 L Cottingham, "Are you experienced ? le feminism, l'art et le corps politique" in *L'art au corps : de Man Ray à nos jours, Musées de Marseille*, Réunions des Musées nationaux p.328.

201 M.B, *Mots plastiques : Carnet d'artiste*, Mexique, 2010



d'un espace corps. Il revient sur l'analyse de la ligne de l'horizon du paysage qui sectionne l'espace corps en deux parties : « « Sous » Gina Pane, et « au-dessus » d'elle, qui vient souder le corps de l'artiste, tout à la fois centré, central et « reliant <sup>202</sup> ». Limitant et découpant son espace, elle s'insère dans le cadre de l'image tout en acceptant d'intégrer le corps de l'espace ainsi que son identité d'artiste « comme position géographique <sup>203</sup> ».



Image 151: GINA PANE, « Situation idéale : Terre-Artiste-Ciel », 1969 collection Frac des Pays de la Loire

## « Situation idéale : Terre-Artiste-Ciel »

202 P. Ardenne, *Art le présent : la création plastique au tournant du XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Ed du regard, 2009, p.134.

203Ibid. p.134.

Ancrée dans l'espace paysage Gina Pane est le liant plastique d'une *corpopoétique* de l'œuvre d'art : « Suis-je un espace plastique qui prend chair entre deux espaces, l'espace terre et l'espace ciel ? Suis-je un corps qui prend corps au contact de mon espace plastique entre la terre et le ciel ?<sup>204</sup> »

*« Une poétique du corps (...) pour se dresser contre la mort potentielle de « mon corps ». Une corpopoétique. Je veux, artiste, dire le corps, dire « mon-corps ». Je veux faire une création de ce corps. Pourquoi ? Parce que tout n'a pas été dit, de « mon corps ». Parce qu'il me faut donner à ce corps, mon seul bien en vérité, la seule réalité avec laquelle je partage tout, un sens, une raison d'être. Parce qu'il s'agit bien, encore, que je me place sur la Terre, que j'y trouve ma juste position (...)»<sup>205</sup>*

L'espace *au-delà* du corps est vécu dans notre démarche comme une expérience érotique *en-deçà* du corps. Selon Heidegger, l'artiste vit l'accomplissement de la confrontation avec l'espace à travers lui, mais il ne peut dire qu'est l'espace et ce que signifie la confrontation avec l'espace. Gina Pane éprouve la chair plastique de son corps, se confrontant à son propre espace plastique. Elle tente de saisir son corps et de le vivre comme contenant d'une pratique artistique. L'artiste place son corps dans le corps du monde, afin de se sentir « être corps ». La présence du corps interne au corps externe, lui permet de trouver *sa juste position*, son point d'équilibre dans le monde.

Interrogeant une ethno-poésie des corps, engendrée dans les pratiques des années 60, « Je » positionne mon corps plastique comme corps comestible dans la pratique de l'installation. Au côté de Michel Journiac, la cuisine d'un corps est dite dans un dialogue opérationnel des champs artistiques. Le corps « s'ex-pose<sup>206</sup> » 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. Nous engageons « ici et maintenant » la question de la mise en scène gastronomique dans l'espace d'un corps plastique propre au sacrement eucharistique. Théâtre d'un « sacrement » gourmand, *Je Madonne*, en tant que mère nourricière, comme corps fragmenté dans l'espace de l'Atelier Galerie Le poisson bleu en 2013. Je cuisine les couleurs de mes chairs intimes. 500 verrines sont ajustées sur un support rectangulaire de 3m sur 1m50 à 15cm du sol.

204 M.B, *Mots plastiques : Carnet d'artiste*, Fiac, 2013

205 P. Ardenne, *Art le présent : la création plastique au tournant du XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Ed du regard, 2009, p.134.

206 *Ibid.* p.134.



Image 152: MB, *Je Madonne*, Atelier Galerie Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012



Dans un premier temps, je conçois le graphisme avec les verrines vides. Je place un à un le cheminement des contenants. Du haut vers le bas, comme pour la pratique des grenades, je dépose les formes et les couleurs. Un axe central dessine de part et d'autre le rythme des motifs : carrés noirs, blancs, bronzes, rectangles argentés, ovales dorés animent ma gourmandise. Une forme appelle l'autre. Une couleur en anime une autre. Je rentre dans un mécanisme automatique, comme un peintre sans croquis préétabli, je sais où poser la couleur, pour créer une dynamique. Une fois la parure mise en scène, je viens déposer comme une offrande le goût coloré. La structure de la parure imaginée comme le squelette de mon corps se métamorphose en chair comestible.



*Image 153: Ex-Voto comestible : pétale rosé, détail installation Je Madonne*



*Image 154: Ex-Voto comestible : Abricot au fenouil d'or détail installation Je Madonne*

Comment j'invente ces bouchées comme prolongement de mon corps plastique ? : « C'est une poésie de mots, de goûts, de couleurs de formes, que j'ai en moi et que j'associe. C'est un rêve de se lancer à fortifier ses images, ses goûts <sup>207</sup>».



C'est une gourmandise plastique qui s'éveille en moi :

- « \_ Pétale rosé sur guimauve : chips de pomme de terre trempée dans un jus de betterave cuite et du blanc d'œuf au four : ovale rose poudré transparent léger croquant sur carré rose opaque et moelleux
- \_ Abricot au fenouil d'or : mariné dans de l'huile de raisin, miel, gingembre parsemé de pavot et accompagné de fenouil en or : courbe orange vive luisante suave et pointillés noir craquants, dorure craquante ondulée
- \_ Feuille de basilic en or sur guimauve : dorure courbée fraîche acide et verte, et carré rose opaque et moelleux sucré
- \_ Fleur de radis transparent, avec cœur de fraise à l'huile d'argan, et herbe de fenouil : petits ronds croquants translucides blancs et rose, ligne furtive vert anis, sur rouge luisant suave
- \_ Réduction rouge de poivron oignon blanc nouveau dans bouillon et piment d'Espelette
- \_ Réduction jaune d'ananas, citron et curcuma (fécule pour brillance et texture lisse)
- \_ Réduction orange de carotte en bouillon, pêche, piment rouge et huile d'argan
- \_ Réduction violette de betterave cuite, orange
- \_ Petits oignons confits rose, sirop de vinaigre framboise et basilic et fleur de mauve : Volume arrondi dans les tons rosies acide et sucré, craquant et suave
- \_ Chips de pomme de terre transparentes au romarin
- \_ Fraise à la perle argentée de sucre : rouge suave et argent craquant
- \_ Points noirs à la mûre<sup>208</sup> »

*Je Madonne* représente la femme, la mère, la cuisinière. Généralement je dicte mes pensées aux chefs cuisiniers, mais ici je suis allée jusqu'au bout de la création. Un spectateur me demande, pourquoi justement avoir osé cuisiner ? Pour être sûre de mes goûts et être doublement capable de maîtriser mes volontés gustatives auprès des chefs. Je pense que pour se rapprocher d'un goût particulier, d'une texture en bouche, d'une couleur, il faut être capable d'en imaginer son processus créatif, celui de la cuisson par exemple. Travailler en binôme, c'est magique car les deux disciplines ici arts plastiques et arts culinaires se combinent à merveille et se construisent, mais il est d'autant plus intéressant quand les deux camps sont attirés mutuellement afin d'atteindre à la perfection, les volontés de l'autre. Quand j'annonce une couleur, il faut que le chef soit sensible à ma demande colorée. Et quand le chef me propose une solution cuisson pour arriver à se rapprocher de la couleur : il faut que je sois aussi en mesure de saisir les nuances propre aux gestes techniques. Il m'est déjà arrivé de dire à un chef lorsqu'il prépare une couleur, n'oubliez pas de goûter. Le goût est primordial dans ma pratique. Les Chefs sont parfois déstabilisés par l'approche plastique de la construction du goût, car le goût est imaginé dès la symbiose des ingrédients. Les Chefs parfois pensent notre relation partagée entre goût et esthétique. En 2003, il est urgent de rentrer en contact avec l'art et la matière culinaire afin de nourrir ma démarche auprès d'un chef cuisinier. Le premier entretien avec Michel Sarran est un moment clé, car il définit et ancre ma problématique :

\_MB. : Est-ce que l'on peut manger l'art ?

\_MS. Vous les artistes vous faites attention à l'esthétique, à la présentation, aux couleurs, mais vous oubliez le bon ! Ce n'est pas votre affaire !

\_MB. : Bien au contraire mon affaire est de lier le beau et le bon en arts plastiques. Ce qui signifie sortir de l'assiette afin d'expérimenter l'espace.

Le fait de cuisinier pour *Je Madonne* acte dans le geste le prolongement direct de mon imaginaire gustatif. Je transfère mon corps comme réceptacle nourricier dans l'espace-monde et j'invente ma matière-monde comme contenant comestible d'une chair plastique. Différent de la performance le corps est absent, rendu présent par l'espace plastique que j'envisage comme prolongement de mon corps. Je sacrifie mon corps dans l'imaginaire d'un corps ingrédient cuisiné et partagé par le spectateur dégustateur. Il saisit individuellement les petits carrés de couleurs qui lui sont amoureuxment dédiés. Ici l'amour d'un sacrifice nourricier fait référence au rôle de la mère, comme micro-rituel quotidien, mais aussi aux rites religieux. 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, Michel Journiac 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 <sup>209</sup> ». 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<sup>210</sup> », 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<sup>211</sup> ».

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, Michel Journiac s'incarne gustativement 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

209 M. Journiac, in L Pearl, *Corps sexe et art*, Paris, L'Harmattan, 2001, p191.

210 M. Detienne, J.P Vernant, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979, p.19.

211 *Ibid.* p.20.

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<sup>212</sup> ». Nous pouvons ouvrir le débat : est-ce que le spectateur dégustateur est un mangeur d'artiste ?



*Image 155: M. Journiac, Messe pour un corps, galerie Daniel Templon, 1969, Paris*



**Recette de boudin au sang humain 1969 (50x80cm):**

Prendre 90 cm (3), 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,

8g de sel,

5g 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 mnt 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 mnt, 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<sup>213</sup> ».

---

213 M.J. *Michel Journiac, Recette de boudin au sang humain*, Paris, Ecole Nationale des Beaux arts, Musées de Strasbourg, 2004, p.98.



*Image 156: MB, Montage de l'installation, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012*





*Image 157: MB, Structure de l'installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012*





*Image 158: MB, Offrir la couleur, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012*





*Image 159: MB, Offrir la couleur, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012*





Image 160: MB, *Ex-votos comestibles Installation Je Madonne*, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012



Image 161: MB, *Offrir la couleur*, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012





Image 162: MB, *Détail Bouchées plastiques*



Image 163: MB, *Ex-votos comestibles, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012*



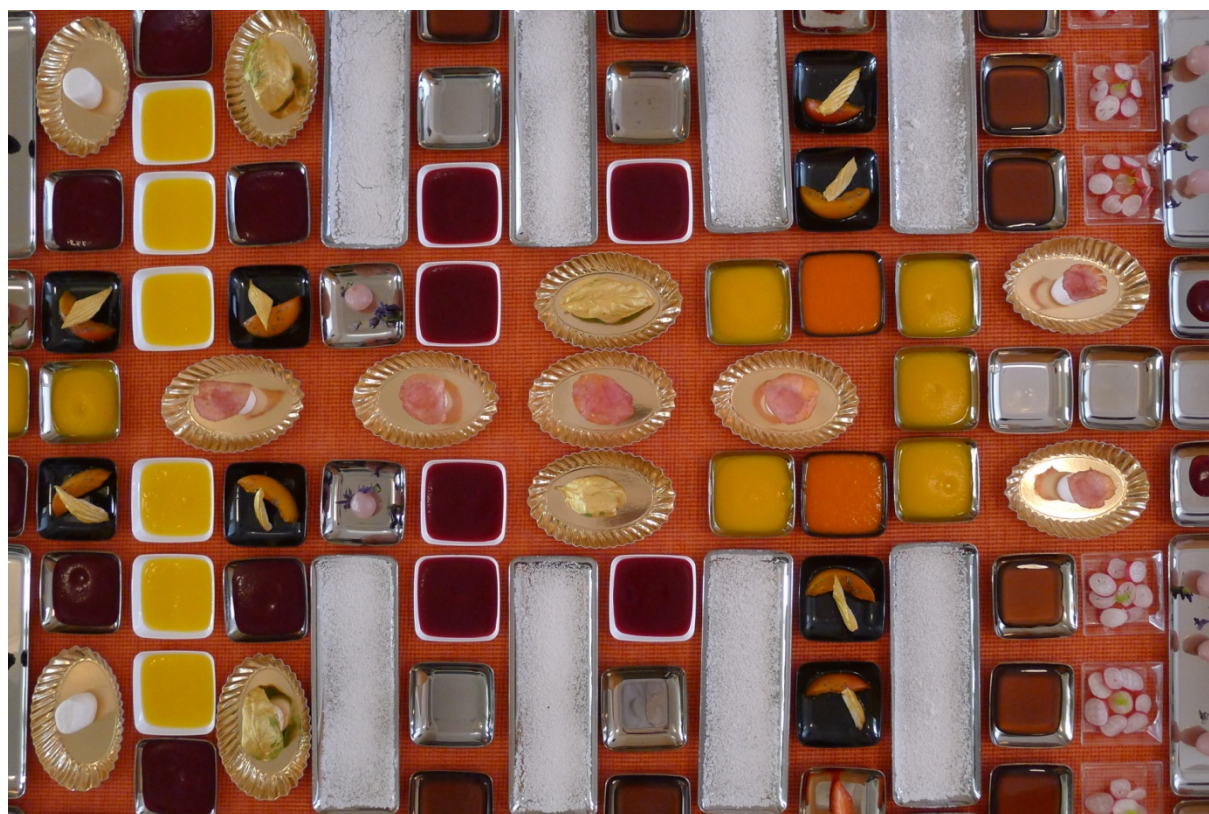


*Image 164: MB, Détail Ex-votos comestibles*





*Image 165: MB, Spectateurs dégustant l'installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012*



*Image 166: MB, Ex-votos comestibles, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012*



## Conclusion

### L'art contemporain est-il chrétien<sup>214</sup> ?

Manger l'art\_ Incorporer l'esthétique\_ Vivre le sacré comme expérience de l'œuvre, m'amène en tant que plasticienne dans la position de l'officier-artiste, *Je Madonne*, à revenir sur l'ouvrage de Catherine Grenier, *L'art contemporain est-il chrétien ?* Celui-ci interroge notre pratique précisément sur la dimension d'un rituel plastique dans le champ de l'art contemporain. La dimension convoquée n'est pas d'orienter l'œuvre comme profusion d'un art sacré, mais d'intégrer la sacralisation du processus de création de l'artiste jusqu'à la réception du spectateur. Le sacré opère un déplacement, de l'aura plastique au concept artistique, se trouvant ainsi incrusté par petites touches dans l'interaction éphémère de l'expérience de l'homme. Catherine Grenier cible ses propos : « il ne sera question dans mon développement ni d'art sacré, ni de religiosité<sup>215</sup> ». Mais elle s'applique en tant qu'auteure et commissaire d'exposition du Centre d'art Georges Pompidou à comprendre l'engagement de la part des artistes qui tendent vers une sacralisation plastique : « pourquoi les artistes valident la référence religieuse comme émetteur possible d'une pensée riche pour la création ?<sup>216</sup> ». L'influence de la culture chrétienne amène les artistes comme Michel

---

214 C. Grenier, *L'art contemporain est-il chrétien ?*, Nîmes, Ed Jacqueline Chambon, 2003

215 *Ibid* p.5.

216 Grenier C, *L'art contemporain est-il chrétien ?*, Nîmes, Ed Jacqueline Chambon, 2003, p.5.

Journiac, Gina Pane ou Hermann Nitsch à partir des années soixante à intégrer leur propre corps comme procédé créateur. Le corps est une matière plastique, un support, un objet, un outil que les artistes instrumentalisent dans un auto-rituel, que l'on peut qualifier d'auto-religion plastique. Le terme d'art corporel n'apparaît qu'au début des années soixante-dix. Philippe Vergne explique au regard de l'exposition en 1996 au Mac à Marseille, *L'art au corps : le corps exposé de Man Ray à nos jours*, « qu'il est ainsi une Histoire de l'art du XX<sup>ème</sup> siècle, où le lieu de l'œuvre, autant que son matériau, est à penser dans le passage « du corps de la peinture au corps même de l'artiste <sup>217</sup> ». L'acte de peindre c'est vivre la matière, c'est prendre corps. Alors que l'art corporel, communément employé sous le terme *Body art*, c'est acter le corps afin de devenir matière plastique. Le transfert eucharistique opère dans un processus inverse. Dans le sacrement eucharistique, la matière alimentaire active l'imaginaire vers l'absorption d'un corps imagé, alors qu'ici on part d'un corps réel vers l'imagination d'une matière plastique. Nous avons convoqué tout le long de cette étude un jargon propre au religieux : incarner, sacraliser, transsubstantialiser en cohérence avec notre cheminement créatif. Jérôme Cottin convoque également dans son ouvrage *La Mystique de l'art* en réponse à Catherine Grenier un vocabulaire propre à la religion chrétienne pour définir les pratiques artistiques contemporaines. Il se réfère à la liturgie ancrée dans la pratique de Hermann Nitsch. Selon l'étymologie : « liturgie vient du grec *leiturgia*, provenant de *laos*, peuple et *ergon* action. C'est donc l'action de la communauté chrétienne réunie dans le culte <sup>218</sup> ». Le mot évoque le cœur du mystère chrétien et la célébration communautaire, utilisé à l'origine dans un sens public et politique avant d'être re-contextualisé dans le domaine du religieux. Activiste viennois dans un climat d'après-guerre, Nitsch s'inspire de la pratique gestuelle de Jackson Pollock. La toile est à terre, le mouvement du corps s'offre dans un corps à corps, entre la peinture, l'espace de la toile et le geste de l'artiste. Il y a une mise en espace de l'œuvre entreprise comme un tout. « Le tableau, devenu champ du geste pictural, a perdu sa fonction de support et de surface, pour que la peinture devienne relique<sup>219</sup> ». Les vidéos des performances de Nitsch retracent la mise en scène d'une peinture-corps ouverte sur le corps de l'espace de la toile et de l'architecture du musée. Dans la performance *Action painting 60, Malaktion*, on peut décortiquer trois installations, le blanc, la couleur, l'autel. L'avant-scène annonce la cérémonie, ode à la création dans un blanc immaculé. Une mosaïque de toiles tapisse le sol, un plastique blanc de protection enveloppe le reste de l'espace. Puis la musique retentit activant la couleur. Les disciples passent la couleur. Le rituel de cette passation mystifie la création de l'artiste. On verse, on coule, le corps plastique saigne. Les

217 P. Vergne, « En corps ! » in *L'art au corps : de Man Ray à nos jours*, Musées de Marseille, Réunions des Musées nationaux p.21.

218 J.Cottin, *La mystique de l'art, Art et christianisme de 1900 à nos jours*, Paris, ed. du Cerf histoire, 2007,

219 P. Vergne, « En corps ! » in *L'art au corps : de Man Ray à nos jours*, Musées de Marseille, Réunions des Musées nationaux p.21.



tâches de peinture sont ensuite piétinées par les disciples. Ensuite les toiles sont surélevées toujours à l'horizontale afin que Nitsch puisse de ses mains d'artiste, toucher le corps plastique. Dès qu'il juge que les toiles sont prêtes il les défragmente, pour les recomposer à la verticale. Le troisième temps met en scène le résultat de la création sous forme d'autel. Les toiles sont centralisées, exposées de manière symétrique, de part et d'autre de l'espace muséal. Des accessoires viennent nourrir l'œuvre comme des fleurs, des objets liturgiques, des tapis afin d'installer le processus au cœur d'une mise en scène religieuse. Dès 1957, l'artiste ouvre son processus vers le théâtre des orgies et des mystères puisant dans les mythes antiques du sacrifice. Il établit une critique du dispositif scénique de l'espace du rituel comme espace dramatique, qui théâtralise l'acte même du rituel. Nitsch dépasse la pratique de Pollock qu'il juge déjà comme rituel. Au côté d'Otto Muehl, Gunter Brus et Rudolf Schwarzkogler ils mettent en place, s'inspirant du tachisme et des expériences de Pollock, *L'Aktionmalerei*. Le corps de l'artiste et des disciples deviennent le matériau de l'œuvre « au même titre que des matériaux de consommation, que le sang, les excréments, la peinture <sup>220</sup> ». L'artiste invente sa matière. Il s'offre comme chair plastique dans un espace et dans la relation à l'autre.



Image 167: Hermann Nitsch, *Painting Action 60: Malaktion*, Mike Weiss gallery, 16 Février 2011, New York

220 *Ibid* p.21.



*Image 168: Hermann Nitsch, détail de la performance Action Painting 60, Malaktion, Mike Weiss gallery, 16 Février 2011, New York*



*Image 169: Hermann Nitsch, détail de la performance Action Painting 60, Malaktion, Mike Weiss gallery, 16 Février 2011, New York*

Dans la confrontation d'un corps à corps à l'œuvre d'art, entre l'artiste, l'espace et le public, il est pour nous important de relever la notion de chair plastique. Catherine Grenier oriente la notion du corps plastique, dans la confrontation des cultures religieuses occidentales et orientales. L'Orient invite les artistes des années soixante-dix à un dépassement du corps, alors que l'Occident marqué par le christianisme ancre le concept d'un « corps chair » et d'un « corps saint ». Grenier note que l'engagement spirituel va à l'encontre d'un corps plastique. Il est donc bien question de matière, les artistes activent la chair de ce corps plastique. Le processus artistique est envisagé comme expérience eucharistique dans la réalisation de la matière, comme chair plastique du corps de l'artiste.

L'influence des cultures orientales vis-à-vis des pratiques de Wolfgang Laib et Anish Kapoor est vécue d'un point de vue plastique comme une puissance de la couleur, comme chair plastique de l'espace corps. La couleur est l'essence minimaliste d'une chair eucharistique. Le rouge du vin, le blanc de l'hostie se réalisent en tant qu'essences sensibles et spirituelles d'une chair plastique. De l'offrande éblouie à l'offrande conviviale, Laib et Kapoor invitent le spectateur à se recueillir face à la matière. Ils puisent leurs sensations plastiques dans l'Inde du sud. Des relations aux matériaux autres qu'en Occident construisent des projets : rituel dans les temples indiens où le lait, le sucre et le riz sont versés et répandus sur les statues. Chez Laib, l'espace devient parure, plus qu'une surface colorée, c'est une lumière cosmique. Il cultive sa couleur ; le pollen est délicatement saupoudré au sol. Il projette ainsi une lumière-couleur, que nous qualifierons de fascinante. C'est une substance qui nous attache. Plus que la vue, il y a une dimension mentale. Dans ses travaux, réalisés avec du pollen, on observe trois étapes : « Je le collecte d'abord, puis le passe au tamis et utilise enfin une fine mousseline pour bien séparer le pollen de la poussière <sup>221</sup> ». Plus que l'apparence d'un rituel, pour Laib c'est un « processus vital <sup>222</sup> ».

« Je voyais tout autrement, le corps humain, la vie et la mort<sup>223</sup> »

On pourrait en dire autant par l'expérience plastique vécue au Mexique. La mort se pare de couleurs comestibles pour la fête des morts, fête de la Toussaint. C'est dans un voyage plastique de la couleur que j'explore, le corps, le comestible, la vie et la mort. La couleur est essentielle dans ma démarche comme chez Laib parce qu'elle est en même temps « esthétique et conceptuelle <sup>224</sup> ». La couleur explique-t-il n'est pas un moyen de représenter, elle est la présence de la chose même que l'artiste emprunte au monde pour la faire entrer dans son œuvre.

---

<sup>221</sup> J. Frémon, *Wolfgang Laib*, Paris, Galerie Lelong, 2006, p.19.

<sup>222</sup> *Ibid* p.19.

<sup>223</sup> *Ibid* p.8.

<sup>224</sup> *Ibid* p. 14.



« La cire d'abeille apporte sa couleur, le riz apporte sa couleur,  
le pollen apporte sa couleur, le lait apporte sa couleur, intense,  
homogène, pure, stable, telle quelle<sup>225</sup> ».

« *Parure en grenade* ; le sucre apporte sa couleur,  
la grenade apporte sa couleur, sa matière brute,...<sup>226</sup>»



*Image 170: Wolfgang Laib, Pollen d'Hazelnut, 2013, Moma, New York*

---

<sup>225</sup> *Ibid* p.19.

<sup>226</sup> M.B, *Mots plastiques : Carnet d'artiste, la couleur comme offrande*, 2007





*Image 171: Anish Kapoor, 1000 Names, 1982, Guggenheim, Bilbao*

Pour Kapoor, la couleur est un élément plastique qui se ressent comme pulpe de chair. Il transmet au spectateur l'émotion d'une matière qu'il travaille en tant que corps, tel un sculpteur installateur. Cidessus, Il donne forme au pigment volatile. Il déclenche chez le spectateur, une perte totale des sens, jouant sur l'illusion de la matière. La force de la couleur éblouit le spectateur et crée une relation étrange presque mystique à l'espace où elle est donnée à voir et dans lequel on se trouve. Au fur et à mesure sa pratique se confronte de plus en plus à l'espace architectural, questionnant l'émergence du volume de la couleur afin de produire chez le spectateur une absorption profonde du sublime :

« Il y a certes dans mes œuvres une part d'architecture  
 mais je donne un sens corporel à l'architecture.  
 Le corps exprime une dichotomie, à la fois mâle et femelle,  
 aspect qu'il faut rapprocher en vue d'une unité.  
 Le corps est donc perçu comme un temple<sup>227</sup> ».



*Image 172: Anish Kapoor, Monumenta Leviathan, Grand Palais, Paris, 2011*

Le spectateur est invité au cœur de l'œuvre de l'artiste. Il chemine dans le corps plastique, un corps monumental de tissus organiques, qui ouvre la relation avec la matière. Au-delà d'une relation esthétique, le spectateur vit son corps, absorbé par l'œuvre de l'artiste. Il marche dans le rouge. La couleur opaque et violette comme le sang à l'extérieur devient rouge et vivante à l'intérieur traversée de lumières. Sous la verrière du Grand Palais, Kapoor offre l'instant de rêver la matière d'un corps. Il est intéressant d'entrevoir l'œuvre *Léviathan* dans l'immensité de la couleur, par la sensibilité architecturale de Jean Nouvel :

<sup>227A</sup>. Kapoor, in « Anish Kapoor », *Qu'est-ce que l'art aujourd'hui ?*, Paris, *Beaux arts Magazine Hors série*, 2009, p.112.

« L'effet de contraste est saisissant, (...) il y a une vraie interrogation initiale, sur cette immensité et notre toute petite échelle. On se retrouve dans cette abstraction dont la profondeur est proche d'une interrogation initiale. Quand on évalue ce qui nous arrive, on est pris d'un grand calme, mais qui n'est pas exempt d'une forme d'inquiétude. Kapoor désamorce là les formes architecturales connues, à une échelle quasi religieuse, avec ses coupes qui deviennent horizontales, forte d'une allusion toute biologique, c'est en contraste très fort avec l'extérieur <sup>228</sup>»

De l'ingestion de la chair de l'artiste, dans la performance de Michel Journiac, à la traversée du corps plastique dans l'œuvre monumentale de Kapoor, le spectateur incorpore et habite la matière plastique. Au contact intime de l'œuvre et dans l'intrusion organique d'un corps à corps, le spectateur accepte l'offrande entre une réalité physique de l'expérience et l'imaginaire sublimé d'une relation artistique. Jérôme Cottin explique qu'il réside une forte analogie entre l'activité artistique, l'émotion esthétique et l'expérience religieuse. Des équivalences se tissent entre les sphères mais Cottin souligne l'opposition entre le domaine du religieux et celui de l'esthétique, concernant l'action humaine. « Au fondement de l'expérience religieuse, il y a comme une suspension du geste humain pour mieux accueillir la parole divine. Au fondement de l'expérience esthétique, il y a au contraire une mise en valeur de l'activité créatrice de l'humain, qui travaille au cœur même du réel <sup>229</sup>». L'expérience en acte de l'œuvre d'un point de vue de l'artiste, dans l'acte de donner matière et du spectateur dans l'acte de recevoir la matière se réalise au-delà du sens sensible propre à chaque corps. En réponse à Catherine Grenier, le processus artistique dans l'art contemporain entrouvre le mystère d'un corps empreint d'une culture chrétienne. Pour Cottin, « l'art contemporain n'est pas et ne peut pas être chrétien, même s'il reste doublement marqué par le christianisme. En moins que ceux qui en sont les acteurs décident qu'il le soit <sup>230</sup> ».

228 J. Nouvel, in « Monumenta 2011 » *Exposition Anish Kapoor au Grand Palais, Paris, Beaux arts Magazine, Hors série*, p.26.

229 J. Cottin, *La mystique de l'art : Art et christianisme de 1900 à nos jours*, Paris, ed. du Cerf histoire, Paris, 2007, p.266.

230 *Ibid* p.267.





L'art  
comme incorporation  
Esthétique, plastique et gastronomique

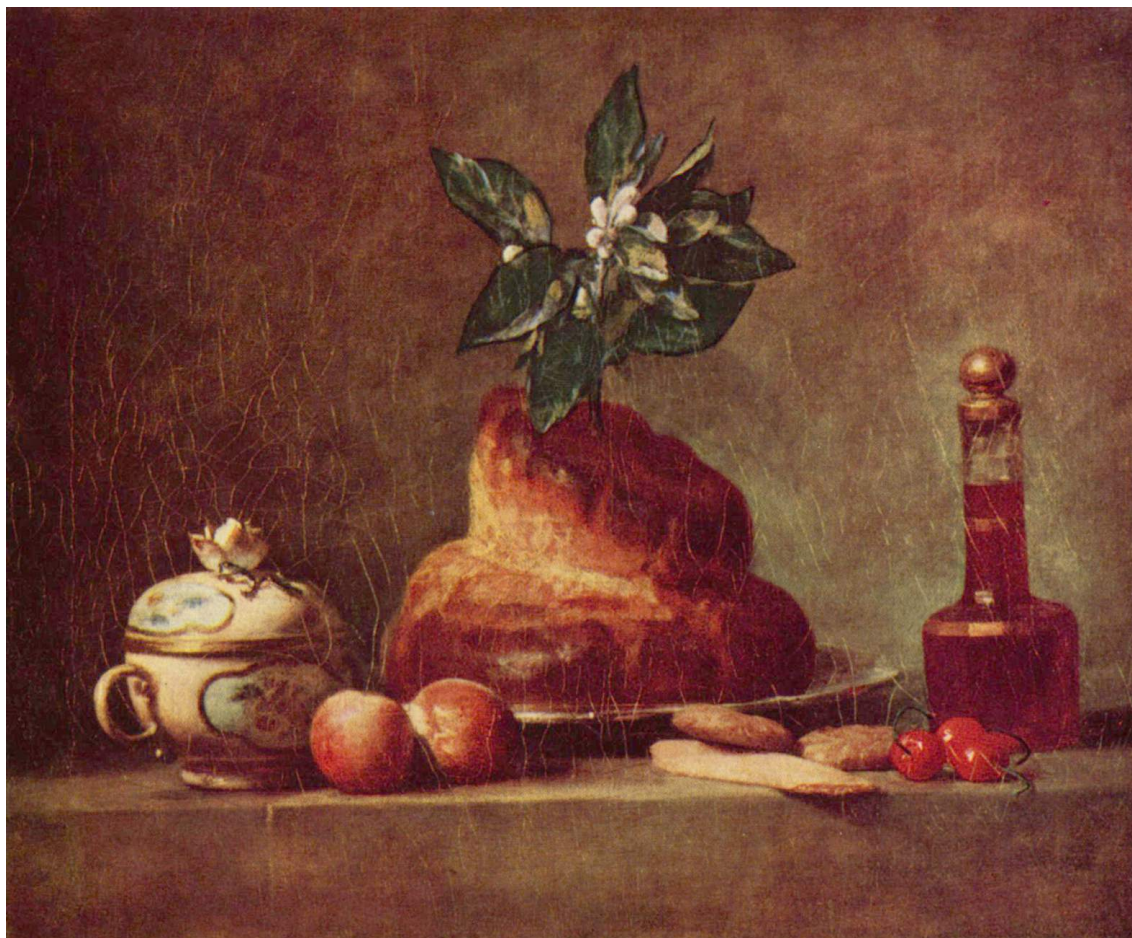


Image 173: Jean Siméon Chardin, *La brioche*, huile sur toile, 47x 56 cm, Paris, Musée du Louvre, 1763

Le temps suspend une relation esthétique qui marque l'absorption de la sagesse. Prendre le temps pour que le regard s'installe et s'inonde de plaisir, est un état dans lequel le corps s'organise. La brioche roussit et règne au centre couronnée d'un rameau de fleur d'oranger. Notre œil enivré par le parfum chemine, tissant des liens triangulaires entre les objets. Mais ces chemins sont des lignes de sucre qui colorent leurs accès. S'agit-il d'une « esthétique de l'existence où le soi devient un objet de jouissance que l'on contrôle et que l'on cherche à contrôler, en tout temps et en tout lieu <sup>231</sup>»? Le peintre cadre l'espace-temps plastique d'un regard esthétique prêt à absorber le lieu imploré comme scène ouverte. Le spectateur accède à une mise en scène qui sommeille dans le silence de chaque regard. Le temps du regard posé sur les objets qui nous entourent, scrute l'espace sensible et plastique d'une harmonie en devenir. Les formes rondes s'épousent, rondeur et mollesse de la brioche cachent en ce compotier, fait d'une porcelaine délicate, toute sa joie du sucre qui luit en la texture ovale des fruits. Peau velours tachetée des prunes ou peau miroir des cerises, la couleur

231 P. Hadot, in A. Baudart, *Qu'est-ce que la sagesse ?*, Pierre Hadot dialogue interrompu avec Michel Foucault, Paris, J. Vrin, 2013, p.119.

baigne dans la lumière de la gourmandise. L'or vient sabrer celle-ci par la liqueur d'un soleil, qui réalise et termine le regard en cercle du temps suspendu de la dégustation plastique de la brioche. Il s'agit de matérialiser plastiquement l'espace saisi dans l'instantané entre les pleins et les vides. Entre le fond et la forme, s'insère la tendresse du voir, comme un espace où se blottir. L'espace de l'entre est un espace de compréhension, de communication, de relation que l'on peut qualifier aussi d'espace en situation, pour reprendre le jargon de Jean-Jacques Boutaud.

C'est dans l'entre-voir des espaces plastiques formulés par le peintre que l'idée tactile de l'œil touche le goût de l'en-soi. C'est dans les passages esthétiques associés, de la brioche à l'objet en porcelaine, au fruit à la fiole en verre, que le fantasme de l'objet alimentaire, roi de nos désirs se réalise. Et c'est au travers de cette association fusionnelle, que l'on transvase le désir plastique du peindre : le fantasme de rendre plastiquement la nature des objets illusoires. Et il s'agit d'aller plus loin, de rendre réel cette illusion en peinture. Au travers la main du peintre nous touchons la matière du goût. Exister au travers d'une harmonie peinte pour soi est savoir recevoir la jouissance qui se dessine entre les objets. Savoir recevoir le goût de l'image de la brioche est entendre l'offrande plastique du peintre. C'est une chose de manger la brioche du regard, et de manger en peinture l'image de la brioche que déploie Chardin. Faire l'expérience de l'image comestible, est faire l'exercice de manger l'art de Chardin.

« La brioche, manifestement vient d'être sortie du four. La chaleur humide qui la recouvre raconte avec force et précision les effluves d'un temps gastronomique, celui des pâtes levées<sup>232</sup> ». Il faut laisser prendre la matière. « Spectacle d'une transformation de pâte presque coulante, versée quelques moments plus tôt dans un moule rond à bord évasé <sup>233</sup>», la brioche gonfle encore à vue d'œil. « Joliment poussée, elle a pris cette couleur tentatrice qui révèle après cuisson, sa composition et en même temps la générosité de celui qui l'a fabriquée<sup>234</sup> ».

« IL faut apprendre à l'œil à regarder la nature <sup>235</sup>» exprime Chardin dans le discours de 1765 accusant l'académie d'éduquer la vue à « une normalisation qui aveugle ». La nature de l'homme est une nature appréhendée. Il n'existe pas une nature environnante, mais des natures qui

232 J.S. Chardin, in *Goûts et saveurs baroques* : Images des fruits et légumes en occident, Bordeaux, Musées des Beaux arts de Bordeaux, 2004, p.107.

233 Ibid. p.107.

234 O. Le Bihan, in *Goûts et saveurs baroques* : Images des fruits et légumes en occident, Bordeaux, Musées des Beaux arts de Bordeaux, 2004, p.107.

235 J.S. Chardin, in *Goûts et saveurs baroques* : Images des fruits et légumes en occident, Bordeaux, Musées des Beaux arts de Bordeaux, 2004, p.110.

s'approprient. Diderot retranscrit chez Chardin une nature en train de se construire accentuant la dynamique d'un processus de la vision chez le peintre. « A mesure qu'on s'éloigne, l'objet se crée et finit par être celui de la nature, quelquefois aussi il vous plaît également de près et de loin <sup>236</sup>». La question de la distance est une notion clé interrogeant la compréhension du monde. La distance intelligible insère un espace de mesure adéquat entre les choses, afin de résoudre l'offrande du voir.

« Les objets ne « se peignent pas » sur la rétine comme le supposait Descartes,  
c'est le sujet qui les construit dans un rapport qui a dû  
d'abord être nécessairement désirant. La vision est déjà peinture <sup>237</sup>».

La vision est plastique. Chardin nous donne à voir, à toucher, à goûter, à humer la brioche composée par la matière de la peinture à l'huile. Magicien des sens, il nous offre sa nature absorbée, que l'on recueille en tant que telle : une peinture comestible. L'interaction gourmande comme on l'a spécifiée est de prime abord plastique. L'art de Chardin opère : la lumière distille le sucre qui colore le plaisir du goût multiple. Outre la structure associative de la jouissance esthétique, Chardin organise un espace d'invitation en système de marche. Notre œil monte un escalier. Arrivant au premier plan, le spectateur peut se saisir d'un des biscuits à la cuiller qui dépasse sagement du rebord. Cette technique est courante dans la peinture de genre, comme un couteau déposé sur la table, s'adressant au spectateur comme à un mangeur. On continue alors notre élévation, vers la deuxième marche, l'assiette qui le miracle de l'obscur reste en suspension. On promène nos yeux dans l'art du cercle contournant la brioche pour saisir cette recherche de l'éphémère tant attendue, à la rencontre des plaisirs esthétiques comme une dégustation. Au XVII<sup>ème</sup> siècle la question d'une chair plastique de la peinture est engagée dans la relation sensible du plaisir esthétique, du spectateur dégustateur à l'œuvre. Il était important pour nous dans cette étude de déclencher cette appétence chez le lecteur, spectateur dégustateur afin de comprendre les premiers enjeux de l'esthétique orientée essentiellement vers la provocation du plaisir. Nous avons donc cherché à croiser les réflexions propre à l'esthétique de l'art, centralisant la question du goût dans une pratique artistique convoquant le gastronomique. Pourquoi le plaisir gastronomique est autorisé en peinture, alors que le comestible est accepté seulement en tant que matière plastique et non gustative dans l'art contemporain ? On observe un décalage, et un discours parallèle entre l'art du XVII<sup>ème</sup> et l'art du XXI<sup>ème</sup> siècle. Au XVII<sup>ème</sup> la relation à l'art ouvre vers une appétence des plaisirs esthétiques qui refuse la relation à la matière. Les réflexions sur l'esthétique du goût annoncent dans

---

<sup>236</sup> *Ibid.* p.110.

<sup>237</sup> O. Le Bihan, in *Gaûts et saveurs baroques* : Images des fruits et légumes en occident, Bordeaux, Musées des Beaux arts de Bordeaux, 2004, p.107.



le discours de la métaphore l'alliance possible gustative mais en aucun cas ne le réalise en tant que relation comestible. A contrario, l'art contemporain cherche à réaliser la matière afin de s'éloigner des relations esthétiques. La matière du comestible est envisagée comme matière plastique, mais en aucun cas pour provoquer le plaisir de l'esthétique. L'exposition *Hors-d'œuvre : ordre et désordre de la nourriture* est une ode au dégoût. Le rapport au corps est primordial, alors que l'on axe dans notre recherche le goût comme ancrage esthétique, plastique et gastronomique. Le goût se prononce ainsi dans l'expérience de la couleur installée dans le corps de l'espace, entre une pratique plastique et une pratique gastronomique.

L'étude est nourrie par l'identité d'une chair plastique à découvrir, et par la construction d'un laboratoire de recherche au Mexique. Il était primordial de rendre vivant la recherche dans l'échange des émotions plastiques et gastronomiques. Donner goût à la couleur est une révélation plastique qui incarne la problématique de la recherche : est-ce que l'on peut manger l'art ? Est-ce que l'on peut entretenir une relation artistique avec la nourriture ? En tant que plasticienne du goût, j'offre l'expérience d'une esthétique plastique et gastronomique. Le goût se matérialise du collectif au cœur de l'homme. Du goût à l'espace, à l'espace du goût, je réalise ma gourmandise plastique que je sacralise. Je questionne dans cette étude l'origine d'un espace gourmand, évoquant le Mexique comme sacralisation du goût plastique. Engagée par le discours de Jean-Pierre Poulain sur l'origine de la gourmandise gastronomique propre au sacrement eucharistique, j'interroge dans ma pratique, l'origine de ma propre gourmandise.

L'axe de la réflexion sur le thème de l'origine, cible la forme de l'installation contemporaine que l'on croise avec la mise en scène de l'autel dans l'espace de l'église. Il est ainsi question de comprendre l'origine de l'installation comestible, propre à l'installation d'objets comestibles dans le



Image 174: MB, autel mexicain, Mexico, 1998

rite chrétien et dans le rite populaire mexicain soulignant le passage sacré de l'autel à la table, officiant la gourmandise. La mort se pare de sucre. Au Mexique, à la Toussaint, période qui s'étend du 31 octobre au 2 novembre, les offrandes alimentaires jouent un rôle essentiel dans leur culture pour la commémoration des défunts. Ce dicton nous le rappelle : « *il faut nourrir les morts avant de mourir soi-même* ». Ces mots nourrissent la chair plastique d'une pratique influencée par la pratique de Felix-Gonzalez Torres, dans la consommation des corps morts par le biais de friandises.

C'est ainsi que les mexicains mangent et boivent sur la tombe des défunts, célébrant « le goût » de la vie. Un autel décoré de fleurs et de bougies est alors établi dans la maison. Une table aux harmonies gourmandes se prépare : *calaveras* : crânes en sucre rose, *pan de muertos* : tibia en brioche d'anis ainsi que les plats préférés de la grand-mère, *Tamales* : semoule de maïs à la viande ou aux légumes cuite dans des feuilles de bananier, et chocolat à la cannelle et piment, ceux du grand père, *Mole* : dinde au chocolat, riz agrémenté de poivron vert et grenade rouge, véritable préparation du jour de l'Indépendance aux couleurs du drapeau mexicain, sans oublier le *dulce de leche* : la confiture de lait, friandise adorée. L'ornement se lie aux couleurs constituant les saveurs du monde.

Je rêve ainsi les espaces comme des voyages gastronomiques, du goût à l'espace architectural, à l'espace corps du spectateur, confinés au creux de celui-ci.

Manger l'art, est un rêve de l'intime au collectif, dans l'acte du discours théorique sur l'avènement d'une esthétique gourmande et une pratique artistique du goût. Pratiquer le goût est dans la réflexion théorique sur l'esthétique une propulsion vers l'entendement de l'ordre esthétique, plastique et gastronomique. Les expositions permettent de construire le goût afin de rendre réel la relation entre le spectateur dégustateur et la matière de l'art. Les collaborations avec les chefs affinent l'émotion esthétique gastronomique vers une plasticité du goût. Afin d'ouvrir les papilles, je vous présente le dernier projet effectué en résidence d'artiste *Rêver le goût et la couleur*, imaginé au sein de la biscuiterie Poulth à Montauban en avril 2014. Porté par l'agence PerfectLovers, Marie Messina organise une rencontre entre l'art contemporain et le travail en entreprise soutenue par le Ministère du Redressement productif et le Ministère de la Culture. Dès le début du projet, dans l'espace usine, j'ai envie de sortir les salariés de leurs parfums quotidiens : de rêver sur leur lieu de travail leur propre gourmandise. Ecœurés par le sucré, certains salivent à l'idée de penser au salé. Du multiple au multiple, je transmets la notion de gourmandise dès la création sous forme de cinq ateliers avec trente salariés.

- 1\_ Imaginer le goût rêvé de manière individuelle
- 2\_ Se confronter à l'autre afin de combiner les parfums
- 3\_ Réaliser les recettes des associations gustatives
- 4\_ Se confronter à l'espace de l'usine
- 5\_ Installer l'œuvre au cœur de l'usine

C'est la première fois que le processus de l'œuvre s'effectue entièrement de façon collective : du concept à sa création. La difficulté est d'accepter de tenir les ficelles, finalement de manager une équipe et de donner une ligne directrice. La jouissance est dans l'éveil de l'œuvre inconnue, de savoir lâcher prise, et apprendre à partager la création comme la réception. C'est la première fois que l'œuvre comestible dure une semaine. Tous les jours je viens re-nourrir l'œuvre, en fonction du public attendu. C'est le même rituel chaque jour, je dépose genoux à terre, dans un silence de recueillement les morceaux d'un corps collectif. La forme de l'installation garde l'empreinte de l'ancrage du « je » dans l'effervescence d'une culture mexicaine et madrilène. Du Totem à l'arène, les bouchées dessinent les perles d'un rêve baroque et comestible d'une parure monumentale. La gourmandise est un rêve sublimé, invitée comme projet pilote par Aurélie Filipetti, dans la relation art et travail, l'édition gastronomique Menu Frétin accepte de croiser les disciplines, rendant hommage à une pratique plastique esthétique et gastronomique, propre à l'art contemporain au cœur du goût de l'art.



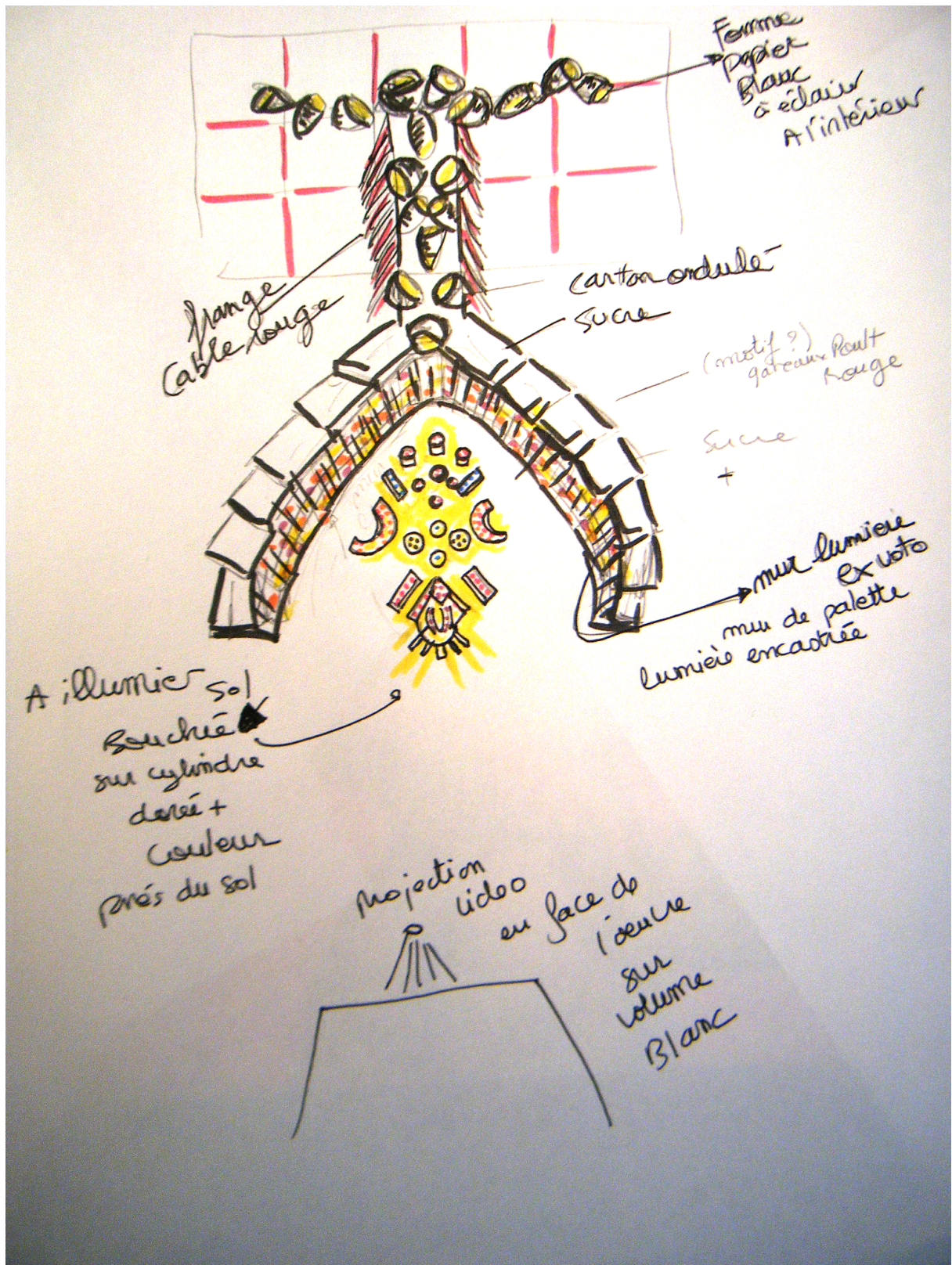


Image 175: MB, Croquis de l'installation comestible, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Pault, Montauban, 2014

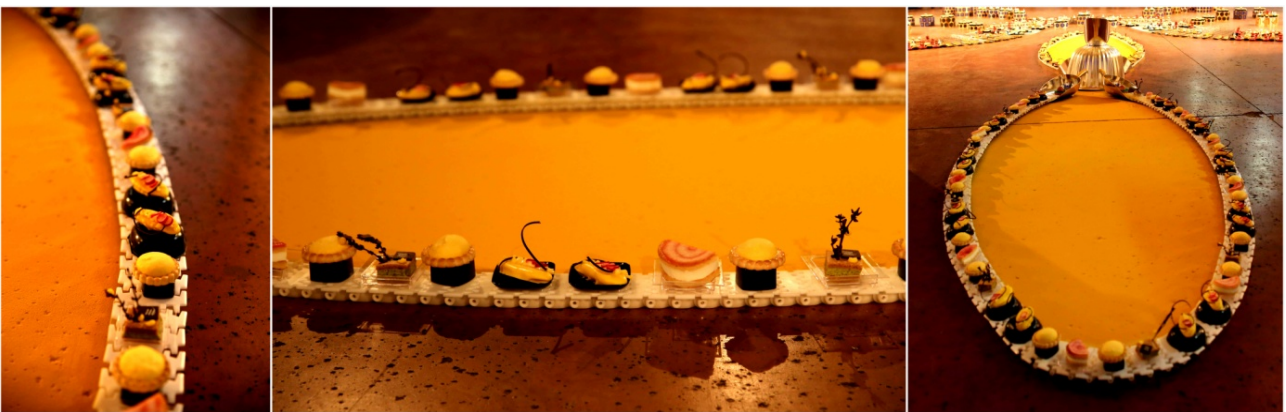




*Image 176: MB, Détail Parure gastronomique en épice, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poult, Montauban, 2014*



*Image 177: MB, Détail Parure gastronomique, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014*



*Image 178: MB, Détail Parure gastronomique en épice, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014*





*Image 179: MB, Détail Bouchées plastiques et gastronomiques, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014*



*Image 180: MB, Détail Sublimier la gourmandise : Bouchée plastique et gastronomique, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014*



*Image 181: MB, Détail Bouchées plastiques et gastronomiques dans l'attente des spectateurs, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poult, Montauban, 2014*







# Corpus

## Bibliographie

### Ouvrages individuels:

- ARDENNE Paul, *Art le présent : la création plastique au tournant du XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Ed du regard, 2009.
- BAUDRILLARD Jean, *Les stratégies fatales*, Paris, Grasset, 1983.
- BEAUSSANT Philippe, *Mangez Baroque*, Paris, Actes sud, 1999.
- BONNEFONS Nicolas, *Les délices de la campagne suite*, Paris, Ed. de Minuit, 1741.
- BOUGNOUX Daniel, *Empreintes de Roland Barthes*, Paris, Colloque INA-Sorbonne, 2009.
- BOUGNOUX Daniel « La fonction symbolique créatrice de lien » *Entretien avec Michel Maffesoli*, MEI N°29 Université de Nice Sophia-Antipolis
- BOURRIAUD Nicolas, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Les presses du réel, 1998.
- BOUTAUD Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table*, Paris, L'Harmattan, 2004.
- BOUVERESSE Renée, *L'expérience esthétique*, Paris, Armand Colin, 1998.
- BOYER Jean, *Beethoven /Wagner*, Paris, Aubier Montaigne, 1948.
- BOZAL Valeriano, *El gusto, Lexico de estetica*, Madrid, Visor, 1999
- BRETON André, *La folie des assiettes*, Paris, Flammarion, 2002.
- BRIFFAULT Eugène, *Paris à table*, Paris, Mercure de France, 2003.
- BRILLAT-SAVARIN Jean-François Revel, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982.
- BUSSAGLI Marco, *Le corps : anatomie et symboles*, Paris, Hazan, 2006.
- CARLIER Fabrice, *La publicité fait son cinéma*, Paris, Flammarion, 2006.
- CARROLL Lewis, *Les aventures d'Alice au pays des merveilles*, Londres, MacMillan and Co, 1865.
- CASAGRANDE Carla, *Histoires des péchés capitaux au Moyen âge*, Paris, Aubier, 2003.
- CASTANEDA Carlos, *Le feu du dedans*, Paris, Gallimard, 1998.
- CHANGEUX Jean-Pierre., *Raison et plaisir*, Paris, Odile Jacob, 2002.
- CHAMPION Caroline, *Hors d'œuvre : Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Menu Fretin, 2010.

- CLAUDEL Paul, *L'œil écoute*, Paris, Gallimard, 1990.
- COMBET Eric, *l'art ou la plasticité de l'esprit*, Paris, Ellipses, 2008.
- CONDILLAC Bonot Etienne, *Traité des sensations, traité des animaux (1754)*, Fayard, France, 1984.
- CONTY Patrick, *La géométrie du labyrinthe*, Paris, Albin Michel, 1996.
- COTTIN Jérôme, *La mystique de l'art : Art et christianisme de 1900 à nos jours*, Paris, ed. du Cerf histoire, Paris, 2007.
- COURSE Didier, *D'or et de pierres précieuses, les paradis artificiels de la Contre-Réforme en France*, Paris, Varia, 2006.
- DAMISCH Hubert, *Un souvenir d'enfance par Piero Della Francesca*, Paris, Éditions du Seuil, 1997.
- DEBRAY Régis, *Vie et mort de l'image*, Paris, Gallimard, 1992.
- DELEUZE Gilles, *Francis Bacon. Logique de la sensation*, Paris, Ed. de la Différence, 1996.
- DESNOËTTES Caroline, *Les 5 sens au musée*, Paris, Réunion des musées nationaux, 2003.
- DIASIO Nicoletta, *Au palais de dame tartine*, Paris, L'Harmattan, 2004.
- DIDI-HUBERMAN Georges, *Ex Voto : Image, organe, temps*, Paris, Bayard, 2006.
- DIDI-HUBERMAN Georges, *La peinture incarnée*, Paris, Editions de Minuit, 1985.
- DIDI-HUBERMAN Georges, *L'homme qui marchait dans la couleur*, Paris, Ed. de Minuit, 2001.
- DURAND Jean-Louis, in *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Marcel Detienne, Jean-Pierre Vernant, Paris, Gallimard, 1979.
- ECO Umberto, *Histoire de la Beauté*, Paris, Flammarion, 2013.
- ECO Umberto, *L'œuvre ouverte*, Paris, Seuil, 1979.
- FARE Michel, *La Nature morte en France : son histoire et son évolution du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle Tome I*, Genève, Pierre Cailler, 1962.
- FISCHLER Claude, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2000.
- FOCILLON Henri, *Vie des formes*, Paris, Presses universitaires de France, 1981.
- FOUCAULT Michel, in F. Rouan, *Tord Boyaux*, Tusson, L'Echoppe, 1997.
- GOLDBERG Itzhak, *Installations*, CNRS Editions, Paris, 2014.
- GRENIER Catherine, *L'art contemporain est-il chrétien ?*, Nîmes, Ed Jacqueline Chambon, 2003.
- HADOT Pierre, in A. Baudart, *Qu'est-ce que la sagesse ?*, Pierre Hadot dialogue interrompu avec Michel Foucault, Paris, J. Vrin, 2013.
- HEIDEGGER Martin, *Remarques sur art-sculpture- espace*, Dijon, Rivages poche, 2009.
- HOUZIAUX Alain, *Ces péchés capitaux si...capiteux*, Paris, Lethielleux, 2011.
- JIMENEZ Marc, *Qu'est-ce que l'esthétique ?*, Paris, Gallimard, 1997.



- Kandinsky WASSILY , *Du Spirituel dans l'art, et dans la peinture en particulier*, Bussière à saint Amand, Folio essais, 2001.
- KANT Emmanuel, *Critique de la faculté de juger*, Paris, Flammarion, 2000.
- KOFMAN Sarah, *L'imposture de la beauté*, Paris, Galilée, 1995.
- KRAUSS Rosalind, *L'inconscient optique*, Paris, Au même titre, 2002.
- LAFOND Paul, *Ribera y Zurbarán*, Paris, Henri Laurens, 1909.
- LA FONTAINE Jean (de), *Le loup et le renard*, Livre XI, Fable 6, Lectoure, Le Capucin, 2006.
- LASCAULT Gilbert, *Ecrits timides sur le visible*, Paris, Armand Colin, 1992.
- LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen-âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles*, Paris, Hachette, 2002.
- LE-LANNOU Michel, *Soulagés : Ecrits et Propos*, Paris, Hermann, 2009.
- LESTRINGANT Pierre, *Essai sur l'unité de la révélation biblique*, Paris, Je sers, 1942.
- LICHTENSTEIN Jacqueline, *La couleur éloquente : Rhétorique et peinture à l'âge classique*, Paris, Flammarion, 1989.
- LONTRADE Agnès, *Le plaisir esthétique*, Paris, L'Harmattan, 2004. PEARL Lucie, *Corps sexe et art*, Paris, L'Harmattan, 2001.
- MACE Arnaud, *La matière*, Paris, Flammarion, 1998.
- MAFFESOLI Michel, *Eloge de la raison sensible*, Paris, B. Grasset, 1996.
- MALAGUZZI Silvia, *Bijoux, pierres et objets précieux*, Paris, Hazan, 2008.
- MALAGUZZI Silvia, *Boire et manger, traditions et symbole*, Paris, Hazan, 2006.
- MAUBERT Franck, *L'odeur du sang humain ne me quitte pas des yeux : Conversations avec Bacon*, Paris, Mille et une nuits, 2009.
- MERCURY Jean-Yves, *La chair du visible*, Paris, L'Harmattan, 2005.
- MEROT Alain, *Généalogies du baroque*, Paris, Le promeneur, 2007.
- MOLIERE, *Le Bourgeois gentilhomme*, Paris, Hachette éducation, 2005.
- MORALES Y MARIN José Luis., *Baroque et classicisme*, Paris, Larousse, 1992.
- MORENO MENDOZA Arsenio, *Zurbarán*, Madrid, Electa, 1998.
- NOOTEBOOM Cees, *Zurbarán*, Paris, Hazan, 2011.
- NORMAND Jean-Michel, *Les nouveaux imaginaires de la consommation*, Paris, Presses universitaires de France, 2004.
- NIVELLE Pascale, *L'impact du pack*, Paris, Pyramyd, 2004.
- ONFRAY Michel, *La raison gourmande*, Paris, Grasset, 1995.
- ONFRAY Michel, *Le ventre des philosophes : critique de la raison diététique*, Paris, Grasset, 2009
- PALAZZO Eric, *L'espace rituel et le sacré dans le christianisme*, Ch.I, ed. Brepols, 2008.

- PASTOUREAU Michel, *L'étoffe du diable : Une histoire des rayures et des tissus rayés*, Paris, Seuil, 2003.
- PASTOUREAU Michel, *Noir: une histoire de la couleur*, Paris, Seuil, 2008.
- PAQUET Dominique, *Miroir mon beau miroir : Une histoire de la beauté*, Paris, Gallimard, 1997.
- PITTE Jean-Robert, *A la table des Dieux*, Paris, Fayard, 2009.
- PLATON, *Gorgias*, Paris, Flammarion, 1987.
- PORTAS Mary, *Vitrines : Stratégies de la séduction*, Paris, Thames & Hudson, 2000.
- POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2003.
- POULAIN Jean-Pierre, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, Paris, Université VII Paris, 1985.
- PREVERT Jacques, *Paroles*, Paris, Gallimard, 2004.
- RICHARD Jean-Pierre., *L'Univers imaginaire de Mallarmé*, Paris, Seuil, 1962.
- ROBERT Jean-Noël, *Les plaisirs à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 2005.
- ROY Claude, *L'art à la source II : Arts baroques, classiques, fantastiques*, Saint Amand, Gallimard, 1992
- SERRES Michel, *Esthétique sur Carpaccio*, Hermann, Paris, 1975.
- SERRES Michel, *Les cinq sens*, Paris, Grasset, 1995.
- SPOERRI Daniel, *Journal gastronomique*, Genève, Métropolis, 1998.
- SLOTEDIJK Peter, *Sphères III, Ecumes : sphérologie plurielle*, Paris, Maren Sell, 2005.
- STASSART Gilles, *C'est bon, c'est beau !* Paris, Autrement Jeunesse, 2002.
- STEINHAUSER Beate, *Les natures mortes dans le Ventre de Paris d'Emile Zola*, Frankfurt, Peter Lang, 2006.
- SÜSKIND Patrick, *Le Parfum*, Zurich, Diogenes Verlag, 1985.
- TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *La très belle et très exquise histoire des gâteaux et des friandises*, Luçon, Flammarion, 2000.
- VALLIER Dora, *L'art abstrait*, Paris, Hachette, 1980.
- VERDIER Yvonne, *Façon de dire, façon de faire*, Paris, Gallimard, 1979.
- VERGNE Philippe, « En corps ! » in *L'art au corps : de Man Ray à nos jours, Musées de Marseille*,  
Réunions des Musées nationaux
- VIROUX Pascal, *La table des dieux*, Vigy, Piéron, 2001.
- VON SACHER-MASOCH Léopold, *La Vénus à la fourrure*, Paris, Mille et une nuit, 1999.
- ZOLA Emile, *Le Ventre de Paris, Œuvres complètes : Les Rougon-Macquart\_III*, Paris, Edition de Marie Scarpa, Classique Garnier, 2014.

Ouvrages collectifs :

- AMAT Jean-Marie, VINCENT Jean-Didier, *Pour une nouvelle physiologie du goût*, Paris, Odile Jacob, 2000.
- ARIES Paul, GONG Gang, *Le goût*, Paris, Desclée de Brouwer, 2000.
- BLOND Georges, BLOND Germaine, *Cinq mille ans à table*, Paris, Club des Amis du Livre, 1961.
- BONNEFOY Françoise, SPOERRI Daniel, *Restaurant Spoerri*, Paris, Jeu de Paume, 2002.
- DANZIGER Claudie, CHATELET Noëlle, *Nourritures d'enfance*, Paris, Autrement, 1995.
- DE CERTEAU Michel, GIARD Luce, MAYOL Pierre, *L'invention du quotidien 2, Habiter, cuisiner*, Paris, Union générale d'édition, 1980.
- DUMAS Marie-Hélène, *Femmes et art au XX<sup>e</sup> siècle : le temps des défis*, Evreux, Lunes, 2000.
- DUPUIS-TESTENOIRE Françoise HARDOUIN-FUGIER Elisabeth, *Les peintres de Nature mortes en France au XIX siècle*, Paris, Editions de l'Amateur, 1998.
- DURHAM Jimmie, HANAYO, SAMBA Chéri., TANIUCHI Tsuneko., *Expérience du divers*, Rennes, Presses universitaires, 2000.
- EIDELBERG Martin, *Le plaisir de l'objet : nouveaux regard sur les arts déco du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, 1997.
- FAURION Annick, *Les 5 sens de la création*, Seyssel, Champ Vallon, 1996.
- FLANDRIN Jean-Louis, COBBI Jane, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999.
- GEORGOUDI Stella, KOCH PIETTRE Renée, SCHMIDT Francis, *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en questions dans les sociétés de la Méditerranée ancienne*, Turnhout, Brepols, 2005.
- GUIGON Emmanuel et Collectif *L'objet surréaliste*, Paris, Jean-Michel Place, 2005.
- HYBERT Fabrice, LAURENT Thierry, *Il est interdit de mourir*, Paris, Au même titre, 2003.
- LAGEIRA Jacinto, in Collectif *Ouvrir Couvrir*, Lagrasse, Verdier, 2004
- POULAIN Jean-Pierre, NEIRINCK Edmond, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Paris, Delagrave, 2004.
- STASSART Gilles, *Dada : La beauté*, Paris, autrement, 2003.
- SICHERE Marie-Anne, SEMIN Didier, *Le Dépassement de la problématique de l'art et des autres écrits*, Paris, Ecole nationale des Beaux arts, 2003.
- TOMAN Rolf et Collectif, *L'art baroque*, Paris, Place des Victoires, 2005.
- WOOD Audrey, WOOD Don, *La petite souris, la belle fraise bien mûre et le gros ours affamé*, Singapour, Bias, 1988.

Articles :

AZIZ et CUCHER, « Le bonheur », *Beaux-arts magazine*, Paris, n°199, 2000.

BARRES Patrick, « Les petits fruits rouges d'Andy Goldworthy », *Seppia : Couleurs et Design* », n°1, 2003.

BORREL André, « La madeleine de Proust simple hors d'œuvre », *Le Magazine Littéraire*, Novembre 2008, N°480,

BEAUNE Jean-Claude, in Collectif *Merleau-Ponty aux frontières de l'invisible*, Milan, L'œil et L'esprit, Milan, 2003

BOESPFLUG François « Le retable et l'autel : alliance ou concurrence ? » *L'Europe des Retables XV-XVI<sup>e</sup>*, n°24, 2007.

BLOCH DANO, « M Onfray le corps qui mange fut ennemi de Platon », *Le Magazine Littéraire*, Novembre 2008, N°480.

CREISSELS Anne, « L'art et les mythes sont-ils sexués ? », *Diversité* n° 165, Université Lille 3 Juillet 2011.

CHAUVEAU Jonathan, «L'art qui emballe», *Beaux-arts magazine*, Paris, n°215, 2002.

CORBEAU Jean Pierre, « Identité et image du mangeur » in *Images du goût, Revue interdisciplinaire de recherche sur l'image* N°5, Paris, L'Harmattan, 1997.

CORBEAU Jean Pierre , « *Nourrir de plaisir* », Paris, Les cahiers de l'Ocha n°13, 2008.

DA COSTA Valérie, « Le nouvel esprit du sacré », *Mouvement, L'indisciplinaire des arts vivants*, n°47, 2008.

GHION Christian, « Collier à dîner », *Beaux-arts magazine*, Paris, n°242, 2004.

KAPOOR Anish, « Anish Kapoor », *Qu'est-ce que l'art aujourd'hui ?*, Paris, *Beaux arts Magazine Hors série*, 2009

LEPLATRE Olivier, « Le repas d'une image », *Poétique*, Paris, n°98, 1994.

LEVI-STRAUSS Claude, « *Siamo tutti cannibali* », 10 octobre 1993, La Repubblica.

LOJKINE Stéphane, « De L'allégorie à la scène : La Vierge tabernacle », *L'allégorie de l'Antiquité à la Renaissance*, dir. Brigitte Pérez-Jean et Patricia Eichel-Lojkine, Champion, 2004.

MAYAUX Philippe, « Art Erotisme et Cannibalisme » *Arts Presses n°20 Tous Cannibales*, 2011.

NOUVEL Jean, in « Monumenta 2011 » *Exposition Anish Kapoor au Grand Palais, Paris, Beaux arts magazine, Hors série*, 2011.

PESCE Gaetano, « La beauté dans tous ses états », L'œil, n°517, 2000.

POULAIN Jean Pierre, « Sociologie de la gastronomie française », *Ecole du goût Culture du « Manger » et art de vivre en Europe*, SFA Auvillard, 2008.

SLOTERDIJK Peter, « Vie et mode d'emploi », *Beaux-arts magazine Hors-série*, Paris, n°14, 2005.



- SUAREZ Pablo, « Le Dieu du Mais » in *Arqueologia Mexicana, EL Mais, revue Vol V, N°25*, 1997.
- SCHMITT Jean Claude, « La notion de sacré » *Cahiers du Centre de recherché historiques n° 8*, 1991.
- TAYLOR Anne-Christine, « Le Malentendu Cannibale » *Arts Presses N°20, Tous Cannibales*, 2011.
- TRONCY Eric, « L'art d'accommoder les restes », *Beaux-arts magazine*, Paris, n°211, 2001.
- VOLTAIRE, « Goût », in *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, tome VII, 1757.
- ZAOUI Pierre, « Désir et production », *Beaux-arts magazine Hors-série*, Paris, n°11, 2004.
- ZIZEK Slavoj , « Le désir jusqu'à épuisement », *Le magazine littéraire*, Paris, n°455, 2006.

### Catalogues :

- ARDENNE Paul, CUIR Raphaël, DIDI-HUBERMAN Georges, FLEISCHER Alain, FRONTISI-DUCROUX Françoise, LAGEIRA Jacinto, LEVY Benny, VATURI Jessica, *Ouvrir couvrir*, Lagrasse, Verdier, 2004.
- BONET Eugeni, CORBEIRA Darío, JIMENEZ Carlos, *Comer o no comer: o las relaciones del arte con la comida en el siglo XX*, Salamanque, Centre d'art de Salamanque, 2002.
- BOURRIAUD Nicolas, *Cook Book : l'art et le processus culinaire*, Paris, ENSBA Paris, 2013.
- BRAS Michel, *Bras*, Rodez, ed de Rouergue, 2002.
- BRETON Stéphane, COQUET Michel, HOUSEMAN Michael, SCHAEFFER Jean-Marie, *Qu'est-ce qu'un corps ? : Afrique de l'Ouest-Europe occidentale-Nouvelle-Guinée-Amazonie*, Paris, Musée du quai Branly, 2006.
- CHARDIN Jean Siméon, in *Goûts et saveurs Baroques : Images des fruits et des légumes en Occident*, Bordeaux, Musées des Beaux arts de Bordeaux, 2004.
- DALI Salvador, *Joies –bijoux*, Turin, Umberto Allemandi, 2001.
- FREMON Jean, *Wolfgang Laib*, Paris, Galerie Lelong, 2006.
- GALLEGO Julian GUDIOL Jose, *Zurbarán*, Paris, Cercle d'art, 1987.
- LABASTIDA Joaquim, « l'absolu, le relatif, le subilme », Catalogue d'exposition Rufino Tamayo, Mérida, Centro cultural El Olympo, 2010.
- LAC, *Robert Morris Recent Felt Pieces and drawings*, FRAC Languedoc Roussillon, 1996-97.
- LAFONT Paul , *Ribera y Zurbaran*, Paris, Henri Laurens, 1909.
- LONGHI Roberto, In A. Moreno Mendoza, *Zurbaran*, Madrid, Electa, 1998, p.21.
- JOURNIAC Michel, *Rituel de transmutation*, Châteauroux, Ecole municipale des beaux-arts, 1994.
- JOURNIAC Michel, Paris, Ecole Nationale des Beaux arts, Musées de Strasbourg, 2004.

MATISSE Henri, *Le Printemps de la couleur- Un siècle de couleur*, Paris, Réunion des musées nationaux, 2000.

MATISSE Henri, *Matisse une seconde vie*, Paris, Exposition Paris Musée du Luxembourg, Hazan, 2005.

MATISSE Henri, *De la couleur à l'architecture*, Paris, ed Citadelles et Mazenod, 2002.

MORINEAU Camille, Yves Klein : Corps, couleur, immatériel, Paris, ed. de Centre Georges Pompidou, 2006.

NOOTEBOOM Cees, *Zurbaran*, Paris, Hazan, 2011.

OLIVEIRA Nicolas, OXLEY Nicola, PETRY Michael, *Installation II L'empire des sens*, Paris, Thames & Hudson, 2003.

ONFRAY Michel, OTTINGER Didier, VIATTE De Germain, *Les péchés capitaux*, Paris, Centre national d'art et de culture Georges Pompidou, 1996.

STERBAK Jana, *Hors d'oeuvre : Ordre et désordre de la nourriture*, Lyon, CAPC de Bordeaux et Fage, 2004.

### **Dictionnaires :**

BROUARD Maurice, *Eucharistia : encyclopédie de l'eucharistie*, Paris, ed du Cerf, 2004

Collectif, *Encyclopédie internationale, Focus*, Paris, Bordas, 1970.

Collectif, *Le petit Robert, Dictionnaire encyclopédique*, Paris, Ed. de la connaissance, 1996.

Collectif, *Dictionnaire encyclopédique de la langue française*, Paris, Ed. de la connaissance, 1997.

FURETIERE Antoine, *Dictionnaire universel*, Paris, Le Robert, 1690.

MORISOT Jacques, POUIVET Roger, *Dictionnaire d'esthétique et de philosophie de l'art*, Paris, Armand Colin, 2007.

PELLEGRIN Pierre, *Dictionnaire Aristote*, Paris, Ellipses, 2007.

SOURIAU Etienne, *Vocabulaire d'esthétique*, Paris, Presses universitaires de France, 2004.

### **Filmographie**

AXEL Gabriel, *Le festin de Babette*, Danemark, Rungstedlundfonden, Nordisk Film, Det Danske Filminstitut, Panorama Film A/S, 1987.

FAU Jean-Luc, *Goûts et couleurs*, Rodez, Pajac, 2005.

FELLINI Frederico., *Satyricon*, Italie, PEA, Les artistes associés, 1969.

ITAMI Jūzō, *Tampopo*, Japon, Itami Productions New Century Productions, 1986.

LYNE Adrian, *9 semaines ½*, Paris, Metro-Goldwyn-Mayer, 1986.

LACOSTE Paul, *L'invention de la cuisine*, Toulouse, La huit, 2001.

MONTEIRO João César, *La Comédie de Dieu*, Portugal, Pierre Grise, 1995.

OSHIMA Nagisa, *L'empire des sens*, Japon, Argos, 1976.

PAGNOL Marcel., *La femme du boulanger*, Marseille, Les Films Marcel Pagnol, 1938.

PASOLINI Paolo, *Le Décaméron : la trilogie de la vie*, Italie, PEA, Artémis film, 1971.





# Table des matières

Sommaire	P9
Introduction au court bouillon	P13
A la rencontre des plaisirs esthétiques (Prêt en bouche)	P31
Gourmet de l'art : Le sens du goût	P35
I Incarner le goût	P41
A Le goût comme incarnation esthétique	P43
1_ L'aliment entre l'art et la mort	P45
2_ Le goût noir du péché	P65
3_ Manger l'image	P77
B Le goût comme incarnation plastique	P87
4_ Introduire le goût au musée	P89
5_ Le goût de la couleur	P101
6_ De la gastronomie aux arts plastiques	P113
II Sacraliser la gourmandise	P141
A _ Le Baroque Comme esthétique gourmande	P143
7_ La gourmandise comme déclencheur plastique	P145
8_ A la rencontre du goût baroque Comme l'origine de l'installation contemporaine	P157
9_ JE MADONNE De la femme-œuvre à la femme-artiste	P169
B _ Prière de Toucher du hors d'oeuvre au in œuvre	P185
10 _ La gastronomie comme célébration eucharistique	P187
11 _ De l'autel à l'installation comestible	P199
12 _ Sacrifice plastique	P207
Conclusion	
L'art contemporain est-il chrétien ?	P227
L'art comme incorporation Esthétique, plastique et gastronomique	P237



## Table des illustrations

Image 1: MB, Manger l'art : le goût de la couleur, détail de l'Installation comestible, galerie Le Tube, La Fabrique, Université le Mirail, 2012.....	18	Sôsos de Pergame , Ile siècle, Musée Gregoriano Profano, Musées du Vatican, Rome.....	50
Image 2: Dorothée Selz, Maeva Barrière, Manger l'art : le goût de la couleur, Installation comestible, galerie le Tube, La Fabrique, Université le Mirail, 2012.....	20	Image 20: MB, Détail installation comestible Le goût de la mort, pain rouge, pain noir, grenade en gelée.....	51
Image 3: MB, Croquis installation Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012.....	22	Image 21: MB, Croquis Installation comestible sur papier, Le goût de la mort, encres noire, rouge et rose, feutre, crayon, 2013.....	51
Image 4: MB, Découpe du pain installation Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012.....	23	Image 22: MB, Croquis Le goût de la mort, encre de Chine, craie aquarelle.....	52
Image 5: MB, installation Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012.....	23	Image 23: MB, Croquis Le goût de la mort, encre de Chine, craie aquarelle.....	52
Image 6: MB, Monochrome palette.....	24	Image 24: MB, Vue de l'ensemble de l'installation comestible Le goût de la mort, rectangle creusé dans la terre 8x3m, descente en marche, gros sel et bouchées comestibles.....	53
Image 7: Dorothée Selz, Pains colorés, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012.....	25	Image 25: MB, Spectateurs aux abords de l'installation comestible Le goût de la mort, AFIAC, Fiac, juin 2013.....	53
Image 8: Dorothée Selz, Pains colorés, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012.....	26	Image 26: Spoerri, Cérémonie de L'enterrement du Tableau-piège, 120 convives partagent le rituel du repas et sa mise en terre après dégustation, Jouy-en-Josas, 1983.....	54
Image 9: MB, Palette de couleur, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012.....	27	Image 27: MB, Croquis mesure de l'espace sol de l'installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013.....	55
Image 10: MB, Tapis d'épices, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012.....	28	Image 28: MB, Croquis bouchées plastiques Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013...	56
Image 11: Dorothée Selz, MB, Pains colorés, Palette de couleur, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012.....	29	Image 29: MB, Croquis bouchées plastiques Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013...	57
Image 12: Dorothée Selz, Pains colorés, Manger l'art : le goût de la couleur, La Fabrique, Toulouse, 2012.....	29	Image 30: MB, Croquis bouchées plastiques Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013...	58
Image 13: Les Chefs Arnaud Vienne et Vincent Letienne, Pains colorés de Dorothée Selz.....	30	Image 31: MB, Croquis bouchées plastiques Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013...	59
Image 14: VERSACE, Truffe de cristal noir, bouchon de parfum sur assiette de présentation collection Marqueterie, 2004.....	36	Image 32: MB, Montage installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013.....	60
Image 15: BRUEGHEL, Le Goût, peinture à l'huile, Le Prado, Madrid, 1618.....	38	Image 33: MB, Installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013.....	60
Image 16: Victor Grippo, Analogia IV, 1972....	45	Image 34: MB, Le public découvre l'Installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013...	61
Image 17: Mosaïque Romaine, Symposium figurant un Asaratos Oikos, Sol non balayée, IIIe siècle, pavement restauré au mur, collection privée, Musée du Château de Boudry, Suisse...	48	Image 35: MB, Le public dévore l'Installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013...	61
Image 18: Image publicitaire Lavazza, Ferran Adria, 2013.....	49	Image 36: MB, Le public rêve sa bouchée, Installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013.....	62
Image 19: Détail de la mosaïque, Asarotos Oikos, Sol non balayé, Heraklité inspiré de		Image 37: MB, Restes de l'installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013.....	62
		Image 38: MB, Sein rouge, reste de l'installation Manger l'art : Le goût de la mort, Fiac, 2013...	63
		Image 39: MB, Seins noirs, restes de l'installation Manger l'art : Le goût de la mort,	

Fiac, 2013.....	63	Mexique, 2010.....	93
Image 40: Juan Van der Hamen, Assiette de Prune et Guigne, 1631, huile sur toile 20x28cm, Museo Nacional del Prado, Madrid.....	66	Image 59: Affiche exposition, L'Art de Manger : de la Nature Morte à Ferran Adria , Caixa La Pedrera, 2012.....	93
Image 41: Zurbaran, Mouton aux pattes liées, 1635-40, huile sur toile, 38x62cm, Muséo del Prado, Madrid.....	71	Image 60: Détail Exposition Hors d'œuvre : Ordre et désordre de la nourriture, 2004, CAPC, Musée d'art contemporain de Bordeaux.....	94
Image 42: Zurbaran, détail Agnus dei, 1631-40 huile sur toile, Fine arts gallery, San Diego.....	71	Image 61: Détail Exposition Cook Book : L'art et le processus culinaire, 2014, Beaux arts de Paris.....	94
Image 43: Zurbaran, Le Christ en croix, 1627, huile sur toile, 291x165,8, Art institute, Chicago.....	72	Image 62: Détail de la mise en matière du goût, Exposition Hors d'œuvre 2004, Michel Blazy Giardini 2004.....	96
Image 44: Zurbaran, Bodegon aux cédrats, oranges, et rose, 1633 huile sur toile 60x107cm, Norton Simon Foundation, Pasadena.....	74	Image 63: Sonja Alhauser Chocolate machine n°2, Paty Chang, vidéo : In love 2001.....	96
Image 45: Sanchez Cotan, Coing, Chou, Melon et Concombre, 1602, huile sur toile, 69x85cm, Museum of art, San Diego.....	75	Image 64: Détail de la mise en œuvre du goût, Exposition Cook Book, 2014.....	96
Image 46: MB, Ex-Voto comestible, Galerie Atelier Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2013.....	77	Image 65: Lazy Susan, Les tables tournantes chinoises, installation vidéo, collectif Pleix, Quai Branly, 2012.....	99
Image 47: MB, Ex-votos comestibles, Galerie Atelier Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2013.....	79	Image 66: Détail vidéo, installation Lazy Suzan.....	100
Image 48: MB, Ex-Voto comestible, Galerie Atelier Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2013.....	79	Image 67: Matisse, Grande décoration aux masques, 1953, papiers collés gouachés et marouflés sur toile, 353,6 x 997cm, National gallery of art, Washington.....	101
Image 49: MB, détail Ex-voto comestible.....	79	Image 68: Elotes, maïs blanc, jaune, noir, bleu, rouge, Mexique.....	103
Image 50: Zeuxis.....	81	Image 69: Détail du Mural aux plantes de maïs humanisées, Temple Rouge, Zone archéologique de Cacaxtla- Tlaxcala, Mexique.....	103
Image 51: Photo-culinaire de M. Feinberg, Dessert de Pierre Gagnaire, Délice n°1, 2004. .	83	Image 70: MB, Etal rouge de pastèque, Marché de Mérida, 2010.....	104
Image 52: MB, Ex-votos comestibles en épice, Galerie Atelier Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2013.....	85	Image 71: MB, le noir illumine les saveurs, Marché de Mérida, 2010.....	105
Image 53: MB, détail Ex-voto maux de lumière.....	85	Image 72: Rufino Tamayo, Pastèque, Lithographie, 53,8x 69cm 1969, Atelier Desjobert New York,.....	106
Image 54: Daniel Spoerri, Le Repas hongrois, mars 1963, assemblage, 103x205x33cm, Centre Pompidou, Musée national d'art moderne, Paris.....	90	Image 73: MB, Laboratoire du goût de la couleur : Palette comestible, Merida, 2010.....	106
Image 55: Affiche Hors d'œuvre : Ordre et désordre de la nourriture, Capc Musée d'art contemporain, Bordeaux, 2004.....	92	Image 74: Matisse, palette de papier découpé, 1973 National gallery of art, Washington.....	108
Image 56: Affiche exposition, Les séductions du palais : Cuisiner et manger en Chine, Musée du Quay Branly, 2012.....	93	Image 75: MB, Laboratoire du goût de la couleur : Palette comestible, Mérida, 2010.....	108
Image 57: Affiche exposition Cook book : L'art et le processus culinaire, Ecole Nationale des Beaux Arts, Paris, 2014.....	93	Image 76: MB, Laboratoire du goût de la couleur : Palette comestible, Mérida, 2010.....	108
Image 58: Affiche exposition, Manger l'art, MACAY Musée d'art contemporain de Merida,		Image 77: Fleur de Jamaica.....	109
		Image 78: MB, Laboratoire du goût de la couleur : fleur de jamaica dans une eau bouillante de sucre cristalline, Mérida, 2010. .	110
		Image 79: Bras, Ombre et lumière, Lotte de Méditerranée pochée à l'huile d'olive noire,	



côtes de feuilles de moutarde.....	115	Image 99: MB, Chef Christian Bravo, Le Goût Abstrait, Macay, Mérida, 2010.....	133
Image 80: MB, Assiette Soulages, Restaurant Goûts et Couleurs, J-L FAU, Rodez, 2008.....	116	Image 100: MB, Chef Roberto Solis, Le Goût du Land art, Macay, Mérida, 2010.....	133
Image 81: Soulages, Peinture 165x411cm 30 novembre 1988, polyptique, huile sur toile, Série Les Outres-noirs, Rodez, Musée Soulages.....	117	Image 101: MB, Chef Vidal Elias Murillo, Le Goût Abstrait, Macay, Mérida, 2010.....	134
Image 82: Soulages, Vitraux, Eglise Sainte-Foy de Conques, 1987-1994.....	117	Image 102: MB, Dessin gastronomique.....	134
Image 83: MB, Croquis Monumental Pectoral, Mérida, 2010.....	118	Image 103: MB, Dessin gastronomique.....	135
Image 84: Matisse, La Jérusalem Céleste, Maquette, Gouache découpée et contrecollée sur toile, 270x130cm, 1948.....	121	Image 104: Chef Vidal Elias Murillo.....	135
Image 85: Ducasse, photo-culinaire de Thomas Duval Spoon Cook Book.....	123	Image 105: MB, Tableau gastronom.....	136
Image 86: MB, Laboratoire du Goût de la couleur : Chef Vidal Elias Murillo, Mérida, 2010.....	124	Image 106: MB, Chef Christian Bravo.....	137
Image 87: MB, Croquis installation comestible, Macay, Mérida, 2010.....	125	Image 107: MB, Tableau gastronomique .....	138
Image 88: MB, Laboratoire du goût : le goût comme saveur plastique, Musée Macay, 2010 Chefs : Luis Barocio, Christian Bravo, Walter Andres, Roberto Solis, Vidal Elias Murillo.....	126	Image 108: MB, Chef Vidal Elias Murillo.....	139
Image 89: MB, Manger l'art, installation comestible, Musée Macay, 2010 Les plats sont exposés sur une structure en forme de croix, en lien avec les peintures accrochées au mur. Il s'agit d'un autel, référence au rituel de la fête des morts. Le spectateur chemine à travers la couleur de la gourmandise accompagné d'un chant sacré baroque exécuté par une chorale..	127	Image 109: Pierre Gagnaire, Sucré Salé, photo-culinaire de Jean-Louis Bloch-Lainé, Ed de la Martinière, 2003.....	146
Image 90: MB, Croquis de l'installation Manger l'art, Macay, Mérida, 2010.....	128	Image 110: Botticelli, Madone à la grenade ou Vierge à l'enfant avec six anges, tempera sur bois, diamètre 143,5cm, Musée des Offices, Florence, 1487.....	147
Image 91: MB, Installation Manger l'art, Macay, Mérida, 2010.....	128	Image 111: MB, Parure en grenade, grenade sur sucre blanc posé au sol, Galerie A2, Université Toulouse 2 Le Mirail, 2007,.....	148
Image 92: MB, Installation Manger l'art, Macay, Mérida, 2010.....	130	Image 112: Vittore Carpaccio, Prédication de saint Etienne à Jérusalem, cycle de cinq tableaux, huile sur toile, 1,48 x 1,94, 1511-1520, Louvre, Paris.....	150
Image 93: MB, Graphisme gastronomique, Installation Manger l'art, Macay, Mérida, 2010.....	129	Image 113: MB, Manger l'art : Bijoux de grenade en gelée de saké, Fiac, Tarn, 2014.....	152
Image 94: MB, Croquis de l'installation Manger l'art, Macay, Mérida, 2010.....	130	Image 114: Lozano Hemmer, Standard and double standards, Fondation Daniel Langlois, Montréal, 2004.....	158
Image 95: MB, Chef Christian Bavo, Le Goût Baroque, Macay, Mérida, 2010.....	131	Image 115: MB, détail Parure en grenade, Portel des Corbières, 2007.....	161
Image 96: MB, Chef Vidal Elias Murillo, Le Goût Abstrait, Macay, Mérida, 2010.....	131	Image 116: MB, Croquis Monumental pectoral, encre, 2008 .....	162
Image 97: MB, Chef Vidal Elias Murillo, Le Goût du Land art, Macay, Mérida, 2010.....	132	Image 117: Detail Chapelle du Rosaire, Temple Santo Domingo, XVIe, Puebla, Mexique.....	163
Image 98: MB, Chef Walter Andres, Le Goût Surréaliste, Macay, Mérida, 2010.....	132	Image 118: MB, Parures en Grenade, Université Toulouse II Le Mirail, 2008, 2006, 2008.....	164
		Image 119: 22 : G. ROUSSE, Musée Réatu, Arles, 2006.....	166
		Image 120: M B MONUMENTAL PECTORAL, installation comestible : graines de grenades roses, sucre blanc, friandises, Ateliers plastiques, Université Toulouse 2 Le Mirail, 2008.....	167
		Image 121: Piero della Francesca, La Madona del parto, Fresque, 260x203cm, 1455, Monterchi.....	170
		Image 122: Robert Morris, House of the Vetti II, feutre, 226x330x34cm, Foundation MACBA, Barcelone, 1983.....	171

Image 123: MB TABLE MENINE et EX-VOTO MOT-MOTIF, Installation comestible : bois, glaçage blanc, groseilles et techniques mixtes sur couvercles de boites à gâteaux, Exposition des doctorants ARTBORESCENCE, Galerie le Cube, La Fabrique, Université Toulouse 2 Le Mirail, 2010 .....	172	2007.....	189
Image 124: Frida Kahlo, auto-portrait : The Frame, huile sur aluminium, 285x270cm, 1938, Centre Georges Pompidou, Paris.....	173	Image 142: Philippe Mayaux, Sans titre Série Savoureux d'elle, 2006 Vitrine moulage en plâtre synthétique et objets divers, Coll. Privée, Court. Galerie Loevenbruck, Paris.....	191
Image 125: Velázquez, L'infante Marguerite Thérèse d'Autriche, huile sur toile, 1m205x 0,945 1660, Madrid, Musée du Prado.....	173	Image 143: G. AXEL, Le Festin de Babette, Danemark, 1987.....	193
Image 126: Anonyme, Salle des Ménines, Musée du Prado.....	175	Image 144: G. Axel, Le Festin de Babette, Scène : Babette dans la cuisine goûtant son art .....	194
Image 127: Exposition Morris, Le Lac Lieu d'Art Contemporain, Sigean, 1998.....	175	Image 145: G Axel, Le Festin de Babette, Scène : les praticiens hollandais après la messe .....	195
Image 128: MB, Détail Table-Ménine, centre illuminé de groseilles.....	176	Image 146: G Axel, Le Festin de Babette, Scène : Babette dresse les cailles en sarcophage .....	196
Image 129: Magritte, Les Mémoires d'un Saint, huile sur toile, 80x100 cm, The Menil Collection, Houston, 1960.....	178	Image 147: Anonymes byzantins et italiens, Pala d'oro, X-XIII <sup>e</sup> siècles. Or, émaux, pierreries, Basilique de San Marco, Venise.....	200
Image 130: MB, Croquis de l'installation Table Ménine.....	179	Image 148: MB, « MB » artiste en grenade, installation comestible, graines de grenades atablées sur draps, 2007, Université Toulouse II le Mirail.....	201
Image 131: MB, Recette glaçage de l'installation Table Ménine.....	179	Image 149: Léonard de Vinci, La Cène, huile et détrempe sur enduit, 460x880cm, 1495-1498 Santa Maria Delle Grazie, Milan .....	204
Image 132: MB, Cuisine du glaçage de la Table Ménine Le Tube, Toulouse, 2010.....	179	Image 150: Léonard de Vinci, La Cène, Vue générale dans le réfectoire Santa Maria delle Grazie, Milan.....	205
Image 133: MB, Détail texture montage Installation Table Ménine, Le Tube, Toulouse, 2010.....	180	Image 151: GINA PANE, « Situation idéale : Terre-Artiste-Ciel », 1969 collection Frac des Pays de la Loire.....	209
Image 134: MB, Détail texture montage installation Table Ménine, Le Tube, Toulouse, 2010.....	181	Image 152: MB, Je Madonne, Atelier Galerie Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	211
Image 135: MB, Détail texture Table Ménine, Le Tube, Toulouse, 2010.....	181	Image 153: Ex-Voto comestible : pétale rosé, détail installation Je Madonne.....	212
Image 136: MB, Détail groseille, centre Table Ménine, Le Tube, Toulouse, 2010.....	182	Image 154: Ex-Voto comestible : Abricot au fenouil d'or détail installation Je Madonne....	212
Image 137: MB, Détail Ex-voto Mot-Motif, Le Tube, Toulouse, 2010.....	183	Image 155: M. Journiac, Messe pour un corps, galerie Daniel Templon, 1969, Paris.....	216
Image 138: MB, Spectateurs silencieux, Installation Table Ménine et Ex-votos Mots-Motifs, Le Tube, Toulouse, 2010.....	184	Image 156: MB, Montage de l'installation, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	218
Image 139: MB, Installation Table Ménine et Ex-votos Mots-Motifs, Le Tube, Toulouse, 2010 .....	184	Image 157: MB, Structure de l'installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	219
Image 140: Mise en bouche des chairs plastiques : Chef Japonais Ayako Suwa, Taste Festival, Direktorenhaus, Berlin, 2006 .....	187	Image 158: MB, Offrir la couleur, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	220
Image 141: Inaki, Le péché de pêche, Régal,		Image 159: MB, Offrir la couleur, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	221

Image 160: MB, Ex-votos comestibles Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	222	Guggenheim, Bilbao.....	233
Image 161: MB, Offrir la couleur, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	222	Image 172: Anish Kapoor, Monumenta Leviathan, Grand Palais, Paris, 2011.....	234
Image 162: MB, Détail Bouchées plastiques..	223	Image 173: Jean Siméon Chardin, La brioche, huile sur toile, 47x 56 cm, Paris, Musée du Louvre, 1763.....	238
Image 163: MB, Ex-votos comestibles, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	223	Image 174: MB, autel mexicain, Mexico, 1998 .....	241
Image 164: MB, Détail Ex-votos comestibles	224	Image 175: MB, Croquis de l'installation comestible, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014.....	244
Image 165: MB, Spectateurs dégustant l'installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	225	Image 176: MB, Détail Parure gastronomique en épice, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014.....	245
Image 166: MB, Ex-votos comestibles, Installation Je Madonne, Atelier galerie Le Poisson Bleu, Portel des Corbières, 2012.....	225	Image 177: MB, Détail Parure gastronomique, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014.....	246
Image 167: Hermann Nistch, Painting Action 60: Malaktion, Mike Weiss gallery, 16 Février 2011, New York.....	229	Image 178: MB, Détail Parure gastronomique en épice, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014.....	246
Image 168: Hermann Nitsch, détail de la performance Action Painting 60, Malaktion, Mike Weiss gallery, 16 Février 2011, New York .....	230	Image 179: MB, Détail Bouchées plastiques et gastronomiques, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014.....	247
Image 169: Hermann Nitsch, détail de la performance Action Painting 60, Malaktion, Mike Weiss gallery, 16 Février 2011, New York .....	230	Image 180: MB, Détail Sublimier la gourmandise : Bouchée plastique et gastronomique, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014.....	247
Image 170: Wolfgang Laib, Pollen d'Hazelnut, 2013, Moma, New York.....	232	Image 181: MB, Détail Bouchées plastiques et gastronomiques dans l'attente des spectateurs, Rêver le goût et la couleur, Biscuiterie Poul, Montauban, 2014.....	248
Image 171: Anish Kapoor, 1000 Names, 1982,			







Ancrer le goût comme liant plastique dans un processus artistique et gastronomique, c'est construire la liberté d'un langage surréaliste, transposant et faisant exister le gustatif comme émotif et motif graphique. Points, lignes, couleurs sont offerts au spectateur dans la jouissance esthétique d'une dégustation. *Manger l'art* invite à redéfinir l'essence de la gastronomie, une esthétique du goût dans le champ des arts plastiques. Je vous propose une entrée plastique pour saisir l'art culinaire et inversement une entrée gustative pour apprécier l'art. Des fonds noirs de Francisco de Zurbarán, aux noirs torréfiés de Michel Bras, comment traduire la sacralisation du goût comme expérience sensible de l'ordre du plastique et de l'esthétique au sein d'une démarche artistique ? Du concept à la pratique participative, l'espace-assiette devient espace architectural et en définitive espace gourmand. L'espace architectural étant le moteur des projets plastico-gastronomiques, c'est à partir du corps de l'espace que les installations comestibles sont créées, afin que la gourmandise, concept imaginaire et impalpable se concrétise en œuvre d'art totale. Chair d'une couleur intime, la gourmandise se révèle dans l'incorporation d'une offrande à partager.

**Mots clés : Manger, Goût, Esthétique, Gastronomie,  
Couleur, Espace, Gourmandise, Installation, Sacré, Offrande**