

AFFAIRES CULTURELLES TENDANCE

quand l'art se mange

TEXTES : DAPHNÉ TESSON

Des pâtisseries colorées exposées dans des galeries. Au resto, des assiettes qui ressemblent à des œuvres d'art. Plus que jamais, nourriture et art se confondent, se mêlent, s'épousent... pour le plaisir des papilles et des pupilles. Ça s'appelle le « eat art » et vous allez devenir accros !

Cela ne date pas d'hier. Il s'agit presque d'une tradition. L'art et la gastronomie ont toujours fait bon ménage. De tout temps, les artistes ont puisé leur inspiration dans les nourritures terrestres, depuis Arcimboldo et ses célèbres visages anamorphiques composés de fruits, de légumes et de poissons, jusqu'à Andy Warhol et ses boîtes de soupe Campbell, en passant par les natures mortes du XVII^e siècle, regorgeant de victuailles alléchantes, ou les mangeurs de pommes de terre de Van Gogh, la tarte aux cerises de Bonnard, la truite de Courbet, les pommes de Cézanne, les fruits de Roy Lichtenstein, etc. Les exemples ne manquent donc pas pour illustrer la relation fructueuse entre la toile et l'assiette, qui s'est considérablement renforcée avec l'apparition du eat art et des expériences avant-gardistes. **Jusqu'aux années 1960, l'artiste s'inspirait de l'univers de la nourriture pour le retranscrire. Depuis, il va plus loin. Certains créateurs intègrent en effet directement des produits alimentaires dans leurs œuvres ou les utilisent comme matériaux, au même titre que le fusain ou la gouache** (Vik Muniz et ses portraits réalisés en chocolat ; Wolfgang Laib, qui se sert de riz, de lait et de pollen de noisetier pour ses installations...).

Avec le fondateur du eat art, Daniel Spoerri, le mariage entre l'art et les produits comestibles prit un nouveau tournant. Spoerri exposa les mets et les restes de ses repas, ouvrit une Eat-Art Gallery, imagina des rituels gastronomiques insolites... La brèche était dès lors ouverte et la mode lancée. Le ketchup et le potiron deviendraient plus que de vul-

gaires aliments destinés à être ingurgités. Ils détiendraient dorénavant une haute valeur artistique et esthétique. On ne compte plus aujourd'hui les artistes contemporains qui utilisent la nourriture dans leurs créations : Michel Blazy fabrique des dispositifs évolutifs avec des matières comestibles ou des produits organiques, Dorothee Selz réalise des sculptures-offrandes à base d'aliments. On pourrait également citer Fabrice Eola, les Goma, Akiko Ida et Pierre Javelle, et tant d'autres. A Paris, les galeries et les lieux d'art s'ouvrent largement au « food art ».

pour un festin arty

La galerie Fraîch'Attitude, l'une des premières à promouvoir la création artistique en rapport avec l'alimentation, plus particulièrement les fruits et les légumes, a ouvert ses portes en 2001. Devenue une véritable référence pour les bobos amateurs d'art, les mangeurs bio et les flâneurs trendy, elle accueille régulièrement les expériences artistico-végétales de créateurs. Une « foodothèque » (espace librairie en libre consultation d'ouvrages liés à la cuisine des fruits et légumes), des animations et des ateliers égaient régulièrement la vie de la galerie. L'expo de la designer culinaire Caroline Sébilleau « Festin #2 [légumes] » y a pris place jusqu'au 12 septembre. Il s'agit d'une nature morte géante qui recrée un banquet pantagruélique. On en mangerait!

Galerie Fraîch'Attitude

60, rue du Faubourg-Poissonnière, 10^e. M^o Bonne-Nouvelle. Tél. : 01 49 49 15 15.

l'art à la bouche

Une petite révolution s'est effectuée dans le monde du eat art : le Transversal, le resto résolument inventif du MAC/VAL (le musée d'Art contemporain de Vitry-sur-Seine, inauguré en 2005), est devenu un véritable laboratoire d'art culinaire. Ce restaurant s'inspire des expos temporaires du musée pour concocter des créations gastronomiques, parfois en collaboration avec les artistes exposés. En outre, les « Visites gustatives » proposent régulièrement au public de découvrir les œuvres des collections du musée à travers la dégustation de bouchées étonnantes de créativité. Une expérience susceptible d'éveiller tous les sens (prochaine visite gustative : le 15 juin à 12h30. Rés. : 01 55 53 09 93).

Ce n'est pas tout, le Transversal organise aussi des projections-dégustations : tout en découvrant un film (à forte inspiration culinaire), le public est invité à déguster un menu dont chacun des plats est inspiré de la projection à laquelle il vient d'assister (prochaines séances : le 12 et le 19 juin). Enfin, on peut découvrir jusqu'au 29 juin l'immense *Panier pic-nic* d'Aurélie Mathigot, œuvre en tricot. Ajoutons aussi que le Transversal s'installe le 11 juin, en version réduite, à la *Maison rouge* (12^e), la fondation d'art contemporain de la Bastille, avec les mêmes expérimentations artistico-culinaires. Miam, miam...

Le Transversal au MAC/VAL

Place de la Libération, 94400 Vitry-sur-Seine. M^o Porte-de-Choisy.

Tél. : 01 55 53 09 93.

nourriture spirituelle

Le Laboratoire est un nouveau lieu expérimental parisien qui a ouvert ses portes à l'automne 2007. Fondé par l'écrivain et scientifique David Edwards, ce grand espace a pour ambition d'instaurer des dialogues entre l'art et la science. Actuellement et jusqu'au 21 juillet, une confrontation hors normes séduira les amateurs de démonstrations culinaires explosives et artistiques : il s'agit de la rencontre entre le chef étoilé Thierry Marx, spécialiste de la cuisine moléculaire, et le physicien Jérôme Bibette, qui ont tous deux planché sur les colloïdes (substance liquide contenant de toutes petites particules en suspension).

Cette expérience gustative et loufoque vaut vraiment le détour. Trois recettes créées par les deux savants-artistes fous sont proposées aux visiteurs pour une dégustation. Après ce repas « ovniesque », vous pourrez toujours prolonger l'expérience et savourer, au bar, du chocolat sous forme... d'aérosol ! On attend avec impatience l'ouverture de FoodLab, le restaurant que Thierry Marx créera en septembre prochain au Laboratoire.

Le Laboratoire

4, rue du Bouloi, 1^{er}. M^o Louvre-Rivoli. La formule déjeuner coûte environ 30 €.

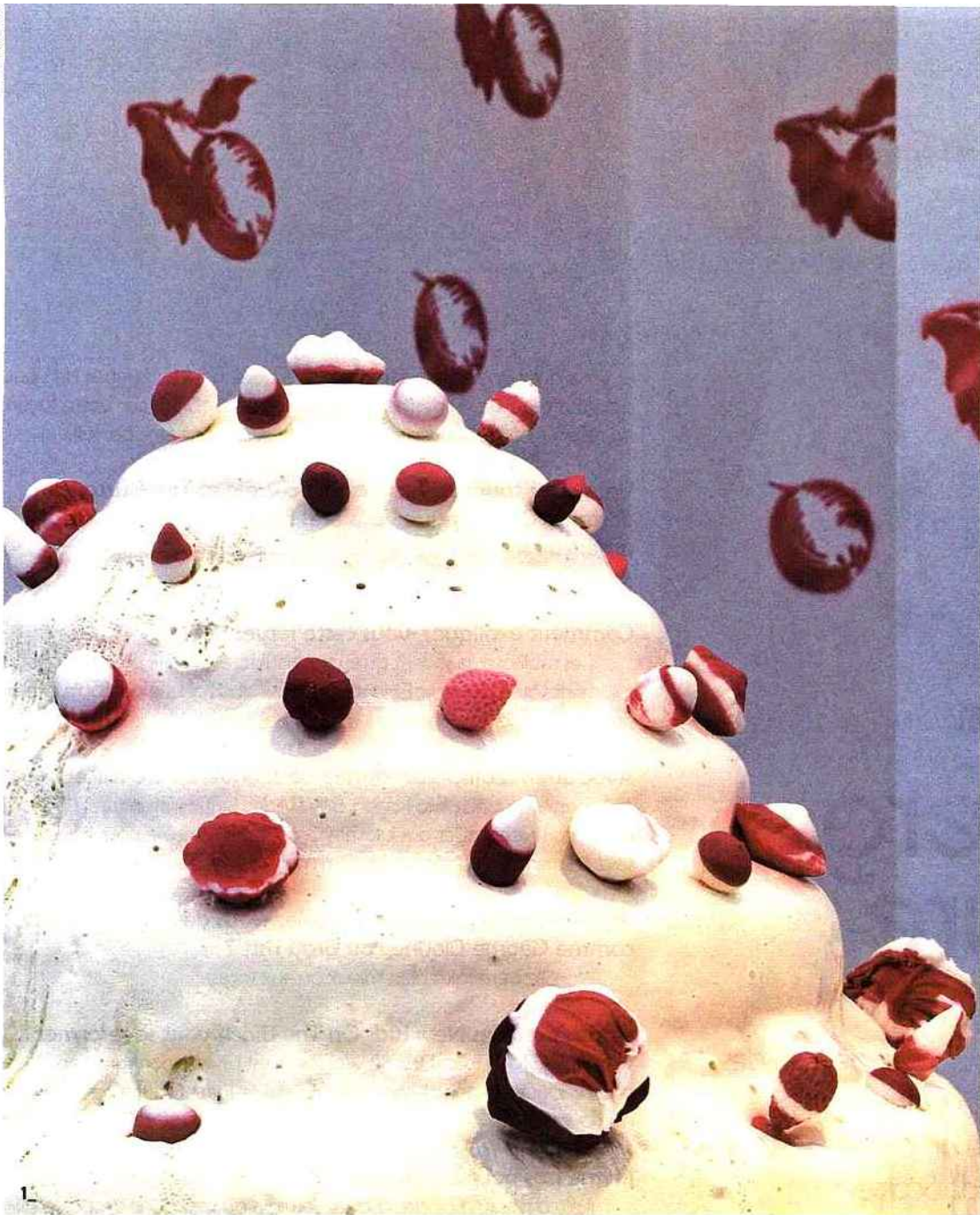
Tél. : 01 78 09 49 50. Toutes les infos sur www.laboratoire.org

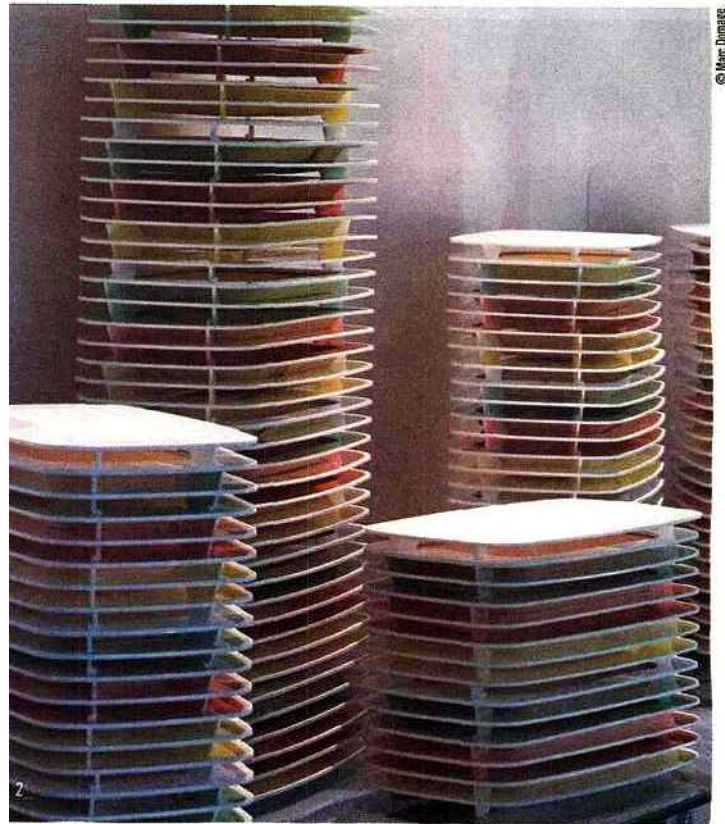
à lire

"Gusto magazine"
est un trimestriel
entièrement consacré
à la cuisine sous sa forme
artistique, culturelle
et patrimoniale.
Offre d'abonnement
sur www.gustopress.com
(1 an, soit 4 numéros : 30 €).

**"Cuisine et peinture
au Louvre" et "Cuisine
et peinture au musée
d'Orsay"**, deux livres
passionnants qui
proposent une
exploration gourmande
des collections
de ces deux musées,
accompagnée
des recettes inspirées
par chaque œuvre
choisie (éd. Glénat, 45 €).

Photo Philippe Dufour





© Marc Dumage



© crédit de la photo

- 1_ « Festin #2 (légumes) », une exposition appétissante de Caroline Sébilleau à la galerie Fraïch'Attitude.
- 2_ Bento Box designée par Mathieu Bassée et Christophe Dubois au Laboratoire.
- 3_ Le restaurant Le Transversal au MAC/VAL mitonne des œuvres d'art.