



UNE AVANT-GARDE CULINAIRE ?

Olivier Assouly

De la cuisine futuriste de Marinetti aux déconstructions de Ferran Adrià : Olivier Assouly examine la notion d'avant-garde dans le domaine gastronomique.

Au 19^e siècle, Saint-Simon parle d'« avant-garde » – terme d'origine militaire, désignant les troupes envoyées en avant d'une armée pour explorer et assurer le terrain – à propos des artistes dont la mission est de consolider la future civilisation industrielle. Parce que l'art ne s'adresse pas tant à l'intellect qu'à l'imagination, il peut devenir une puissance de gouvernement et d'administration des masses. « *Nous avons, écrit Saint-Simon, des armes de toute espèce : quand nous voulons répandre des idées neuves parmi les hommes, nous les inscrivons sur le marbre ou sur la toile (1).* »

Aucune avant-garde n'a fait l'économie de penser son rapport à l'industrie. La cuisine, sur ce point, est en proie à une contradiction puisqu'elle s'oppose à l'industrie (du fait d'une certaine autorité de la nature et des terroirs) et s'y soumet, néanmoins, avec la standardisation alimentaire. Or, une des armes des avant-gardes tient précisément à l'abandon des modèles de domination de la nature comme de soumission à celle-ci pour concevoir des formes inouïes de couplage, fondées sur des relations réciproques entre

(1) C. H. Saint-Simon, *l'Artiste, le savant et l'industriel*, volume 10 des œuvres complètes, p. 210.

l'homme et l'industrie. À supposer qu'il existe une cuisine d'avant-garde, est-elle alors un réservoir d'invention (porteuse de manières inédites d'être et de vivre) ou bien n'est-elle que l'expédient – au rythme des modes culinaires – d'une entreprise d'acclimatation au consumérisme ?

Au sens fort, une avant-garde culinaire appelle des expérimentations – et le surgissement d'un événement – dont nul ne connaît par avance les conclusions (à la différence de la marche industrielle anticipant et prescrivant de soi-disant besoins), mais ce qu'il y a d'insolite dans cette avant-garde reste à évaluer, que ce soit avec la cuisine futuriste, la « nouvelle cuisine », ou aujourd'hui la cuisine dite « moléculaire ».

Révolution du futurisme

Dans les années 1930, la cuisine futuriste promue par Marinetti vise moins à s'adapter à l'ordre social qu'à le refondre, appelant à entrer en guerre contre « *les vieilles habitudes* », pour épouser le projet de refonte esthétique de la société, de la politique, et dans lequel l'industrialisation sera l'élément moteur de civilisation. Parce que la révolution futuriste est totale, la cuisine en fait nécessairement partie, tout en étant étroitement solidaire d'autres axes esthétiques qui excèdent le domaine alimentaire : jeu de couleurs, combinaisons de volumes, accompagnement musical pour certaines recettes, art des parfums, harmonie entre les couverts et la cuisine, transgression des usages ordinaires, poésie, puissance de symbolisation, métaphores, jeu de mots, mot d'ordre, conceptualisation. La cuisine futuriste suspend le caractère exclusivement hédoniste et sensualiste de la cuisine à la faveur d'une approche plus *réflexive*. Un plat n'est plus tant fait pour être mangé en procurant un plaisir, que pour être saisi à un niveau supérieur. Les « *anti-viriles pâtes* » sont d'autant plus nuisibles qu'elles flattent le goût (délectation morbide), défigurent la nation (obésité), aux dépens du modelage des corps et du corps social.

D'un côté, les futuristes conservent à la gastronomie une certaine autonomie esthétique, avec des plats chargés de liquider les traditions culinaires ; de l'autre, ils *devront*, au terme de la phase avant-gardiste, abolir jusqu'aux expérimentations gastronomiques, dans la mesure où la cuisine, qui n'est qu'une région esthétique, doit se fondre dans un projet qui la dépasse, relevant d'une esthétique de la totalité et finalement du totalitarisme. La matière alimentaire doit disparaître au profit du caractère éthéré des formes – c'est une condition nécessaire pour que la cuisine atteigne l'abstraction – de la pensée et de l'art, conformément à l'idéal d'une civilisation de la vitesse et de la guerre. L'exclusion du goût se traduit par une réduction de la cuisine à quelques expédients : des pilules nutritives, expressions d'une fonctionnalité biologique soumise à la finalité de l'esprit, ou encore des modes d'alimentation à distance afin de « *réaliser, par voie radio-phonique, une diffusion d'ondes nutritives (2)* ».

Les conjectures futuristes sont à l'unisson d'une littérature de science-fiction, influencées par le positivisme, exprimant le rêve d'un futur dicté par les progrès de l'industrie. L'hédonisme, essentiellement bourgeois, doit disparaître des aspirations d'une humanité portée par la science et les applications technologiques, qui doivent lui permettre de se libérer des contraintes biologiques propres à sa subsistance. Les transformations qu'annoncent ces fictions reposent sur la substitution de produits de synthèse aux produits de la nature, sur la possibilité de ne conserver des espèces vivantes que ce qui profite à l'homme (comme un bœuf sans cornes), sur une nourriture chimique prise sous forme de liqueur, sur l'absorption de pilules nutritives ou sur la création d'une compagnie disposant de réseaux tubulaires de distribution des aliments (3).

Exemplairement, les futuristes cherchent à transformer la société en œuvre d'art totale, captant l'essor de l'industrie, pour le dominer. La prise en compte de la cuisine conduit logiquement à la négation de son autonomie. Les futuristes considèrent la gastronomie comme un mode d'action de l'avant-garde, en vertu de ses dimensions diététiques, sociales, esthétiques, pratiques, symboliques, politiques et artistiques.

Les tentatives avant-gardistes ont en commun de réduire l'industrie à un moyen servant une finalité qui la dépasse en dignité, que ce soit l'œuvre d'art totale de la conception futuriste ou une certaine modernité de la « nouvelle cuisine ».

page 57

Gelée d'oursin par Frédéric Anton.

Le Pré Catelan (Paris)

Jelly of sea urchin by Frédéric Anton

page de gauche

Billes de saveur réalisées par Thierry Marx et Jérôme Bibette.

Exposition au Laboratoire (Paris), printemps 2008

(Ph Bruno Cogez)

Beads of flavor concocted by Thierry Marx and

Jérôme Bibette

(2) FT Marinetti et Fillia, *la Cuisine*

futuriste, traduit et présenté par Nathalie

Heinich, A M Métailié, Paris, 1982, p. 71

(3) Voir l'ouvrage d'Albert Robida, *le Vingtième*

Siècle, paru en 1883



Ivan Messac. Dîner futuriste organise dans l'atelier de l'artiste le 2 décembre 1963 à l'occasion du 39^e anniversaire de la mort de Marinetti. Affiche vaisselle décor et cuisine par Ivan Messac. *Futurist dinner in the studio of Ivan Messac on December 2, 1963. 39 years after the death of Marinetti. Poster, flatware and decoration by Ivan Messac.*

De gauche à droite/from left
Alain Snyers, Olivier Kaepelin, Francis Limerat, Fede (la belle inconnue du Milan Paris) et en flou Chantal Ceccaldi.

Cuisine nouvelle et « éclairée »

À la différence de la cuisine futuriste qui vise à liquider les traditions culinaires, la « nouvelle cuisine », au milieu des années 1970, procède à une adaptation de la gastronomie aux nouvelles conditions sociales et économiques, se contentant de déclasser la cuisine traditionnelle. L'opération repose sur une conjonction de compétences de la critique (Christian Gault et Henri Millau) avec celles de cuisiniers (Michel Guérard, Bernard Loiseau, Paul Bocuse, Pierre Troisgros). On en appelle à une cuisine moins grasse (comme pour en finir avec une cuisine du 19^e siècle incarnée par le notable ventripotent), à l'usage de procédés industriels de cuisson et de conservation (introduction tardive de la modernité industrielle) et à une cuisine simplifiée (le cuisiner doit faire ressortir la matière première appelée « produit »). Si la « nouvelle cuisine » – sous le rapport du goût – génère une adaptation économique (délégation industrielle des opérations de cuisine) et sociale (intégration des normes de santé et de minceur), c'est une force de normalisation qui n'a rien à voir avec l'avant-garde chargée de produire des modes d'être inouïs. Qui plus est, la mise en valeur du « produit » (par référence à la nature et au terroir) constitue la pierre angulaire d'une cuisine encore en opposition avec les techniques industrielles qui, pour être légitimes, devront être entièrement dévouées à la nature.

Aujourd'hui, la « cuisine moléculaire » – pour désigner les travaux de Ferran Adrià, Heston Blumenthal ou Thierry Marx – consiste notamment dans des transformations d'état de la matière : passage du solide (carotte) au gazeux (air de carotte) ou au liquide, et inversement. À travers ce processus, le produit n'est abandonné, suspendu, que pour être mieux retrouvé : à l'image du peintre cubiste, le cuisinier vise l'essence de l'aliment pour le donner à goûter non sous un aspect unique (le produit de la nature) mais selon toute une déclinaison de textures, d'odeurs et de saveurs. La réalisation de ces opérations exigeait que la cuisine s'arrache à son premier âge pour atteindre celui de sa majorité.

Si la « nouvelle cuisine » faisait de l'intégrité du produit sa clef de voûte, la « cuisine moléculaire » s'associe au contraire avec la techno-science. Le plus significatif des changements, dans cet « accès à la majorité », tient à l'abandon des pratiques artisanales, essentiellement empiriques et appartenant à la coutume, relevant plus d'une capacité que d'un savoir, de routines que de tours de main, au profit de méthodes scientifiques assurant la connaissance (symbolisme scientifique), la transmission (caractère encyclopédique), de la précision et de l'anticipation par le calcul et la mesure du *résultat*

A Culinary Avant-Garde

Olivier Assouly

From Marinetti's Futurist cooking to the deconstructions of Ferran Adrià, Olivier Assouly examines the notion of the "avant-garde" as it applies to food.

In the nineteenth century, Saint-Simon applied the term "avant-garde"—a term of military origin that designated the troops sent ahead of the main army to explore and secure the terrain—to artists whose mission would be to consolidate the coming industrial civilization. Because art does not speak to the intellect so much as to the imagination, it can become a power for governing and administering the masses. "We have," wrote Saint-Simon, "weapons of all kinds: when we wish to spread new ideas among men, we inscribe them on marble or on canvas."⁽¹⁾

Avant-gardes have always felt the need to work out their relation to industry. Cuisine, in this regard, is in a somewhat contradictory position in that it is opposed to industry (because of the authority of nature and the land), yet must undergo its effects through the standardization of food. Now, one of the weapons of the avant-garde consists, precisely, in abandoning the models based on either dominating or submitting to nature in favor of new forms of linkage, based on the reciprocal relations between man and industry. Assuming there is indeed such a thing as avant-garde cuisine, is it then a reservoir of invention (which brings new ways of being and living) or is it merely the expedient, following the rhythms of culinary fashion, adopted by hegemonic consumerism?

A culinary avant-garde, understood in the strong sense of the term, necessarily calls for experiment, the occurrence of an event whose conclusion no one can anticipate (in contrast to the industrial market, which anticipates and prescribes so-called needs), but the truly original dimension of that avant-garde has yet to be evaluated, whether it is Futurist cuisine, Nouvelle Cuisine or what today we call "molecular" cuisine.

The Futurist revolution

In the 1930s, the Futurist cooking championed by Marinetti aimed not so much to adapt to the social order as to refound it. It urged men to go into battle against "old habits," espousing the goal of an aesthetic recasting of society and politics in which industrialization would be the driving force of civilization. Because the Futurist revolution was total, cuisine was necessarily a part of it, while being intimately bound up with other aesthetic concerns reaching beyond food: the play of color, combinations of shapes, musical accompaniment for certain recipes, the art of perfume, harmony between the flatware and the food, the transgression of ordinary practices, poetry, the power of symbolization, metaphors, wordplay, slogans, conceptualization, etc. Futurist cuisine put the exclusively hedonist side of cooking in abeyance so as to favor a more reflexive approach. A dish was not prepared to be eaten and enjoyed, so much as to be perceived on a higher level. "Anti-virile" pasta was all the more harmful in that it pleased the taste buds (morbid delectation), and disfigured the nation (obesity), preventing the proper sculpting of the individual and social body.

On the one side, the Futurists still allowed gastronomy a certain degree of aesthetic autonomy, promoting dishes that they hoped would liquidate culinary traditions; on the other, at the end of their avant-garde phase, they would abolish even culinary experiments, inasmuch as cuisine, which is merely a region of aesthetics, was expected to merge into a project that transcended it, into an aesthetics of the totality that chimed with totalitarianism. Food as substance must therefore disappear in favor of ethereal form (this was a necessary condition if cuisine was to attain abstraction), thought, and art, in accordance with the ideals of a civilization of speed and war. The exclusion of taste meant that cooking was reduced to basic expedients: food pills, epitomizing the subservience of biological function to the higher goal of the spirit, or remote feeding techniques that would effect "a diffusion of nutritious waves by radio."⁽²⁾

Futurist speculation here is at one with science fiction literature, in thrall to the positivist dream of a future fashioned by industrial progress. Hedonism, an essentially bourgeois trait, was to disappear from the aspirations of a human race carried forward by science and technological applications, which were expected to emancipate it from the biological constraints



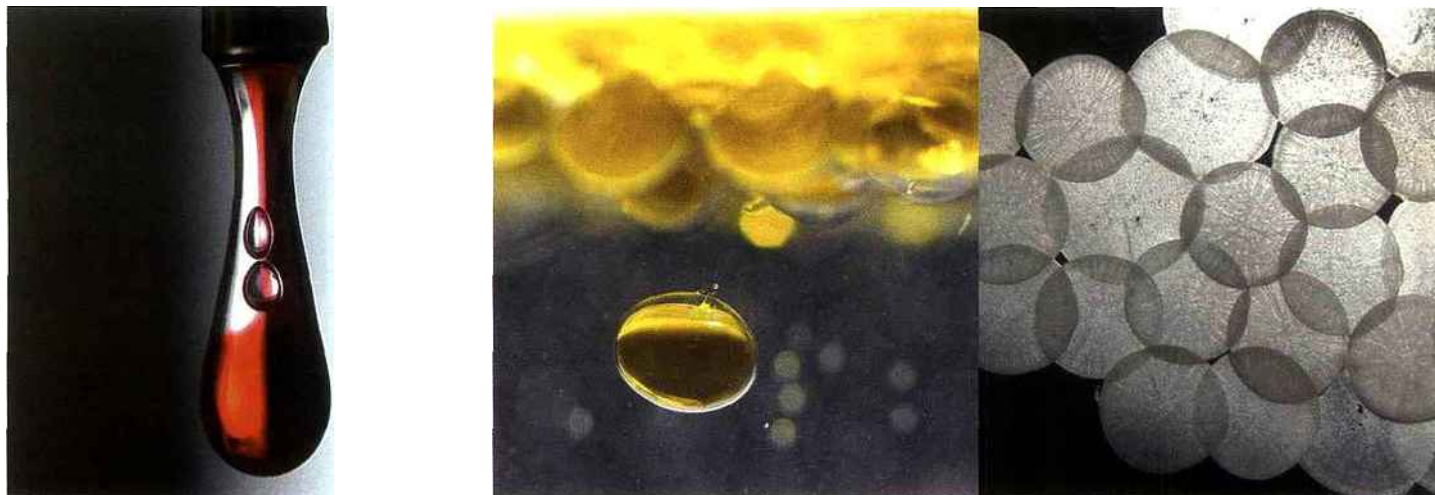
en haut : Intérieur du Santo Palato, premier restaurant futuriste, à Turin.

en bas : Affiche pour l'ouverture du Santo Palato, en 1931.

from top: The Santo Palato, the first Futurist restaurant, in Turin, and a poster announcing its opening in 1931

(1) C. H. Saint-Simon, *L'Artiste, le savant et l'industriel*, volume 10 of the complete works, p. 210

(2) F. T. Marinetti and Fillia, *La Cuisine Futuriste*, translated and edited by Nathalie Heinrich, Paris: A.M. Métailié, Paris, 1982, p. 71



culinaire. Le cuisinier collabore avec le chimiste ; le second venant littéralement *éclairer* des pratiques habituellement peu réflexives, en offrant un éventail d'instruments et de moyens supplémentaires. De fait, ce qu'il convient de nommer la « cuisine éclairée » offre au cuisinier des alternatives auparavant empiriquement inaccessibles.

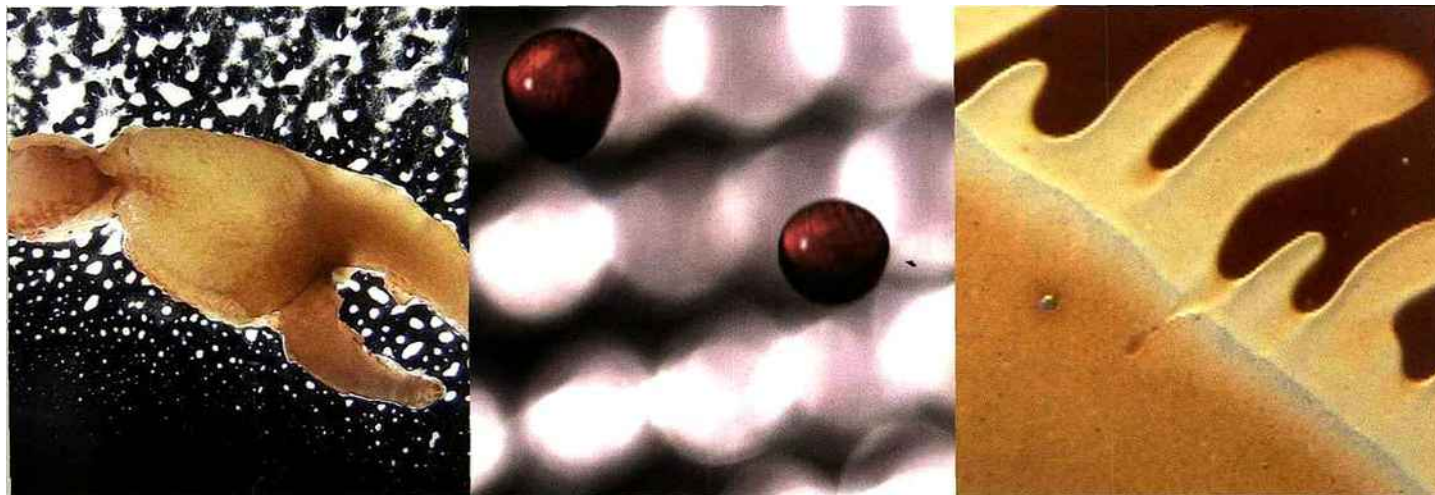
En revanche, les potentialités d'invention ne sont que trop partiellement libérées. Ne faudrait-il pas que les saveurs puissent se dissocier radicalement du sacro-saint produit (air de *carotte*) ou encore des références gastronomiques classiques (la *tortilla* déconstruite) – en quelque sorte les motif figuratifs –, pour accéder à l'abstraction ? De plus, à l'instar de la « nouvelle cuisine », et même si les choses sont cette fois plus radicales, la cuisine moléculaire ne fait que se mettre au niveau scientifique et technique du 20^e siècle. Enfin, le mouvement doit résister à la mode qui l'arraisonne : mise en spectacle, curiosité de la presse de loisirs, signe évident de distinction sociale, commercialisation de kits de cuisine moléculaire. Toutes ces choses entretiennent une fausse conscience du progrès continu de la cuisine.

Un masque esthétique

Comment la question du caractère esthétique ou artistique de la cuisine se pose-t-elle encore ? Un objet culinaire peut être esthétique soit par l'habillage du plat, soit par son insertion dans le monde. Le cas échéant, avec le design alimentaire, l'ornementation isole la cuisine en l'affublant d'un masque esthétique, grotesque, sacrifiant à un effet immédiat une totalité plus fondamentale. Seule la jonction technique de la cuisine et du monde se fait esthétique : couplage d'éléments naturels et artificiels, rencontre avec un lieu singulier et remarquable, expression d'une époque plutôt que vaine répétition d'un rituel moribond. La cuisine, sous son rapport esthétique, n'est pas à proprement parler objet mais prolongement du monde naturel ou humain. Les futuristes comprirent les premiers que l'objet culinaire n'était pas placé arbitrairement dans le monde, mais qu'il s'employait à en focaliser les forces.

En marge d'une logique de domination, il échoit à la « cuisine éclairée », a *contrario* d'une configuration économique où la technique n'est que moyen en vue des usages, d'opérer en collaboration avec l'industrie pour explorer des potentialités inédites et sonder le devenir des formes et des consommations alimentaires.

Professeur de philosophie,
Olivier Assouly axe ses travaux
sur la production des normes
(religieuses, idéologiques et politiques)
symboliques du goût, au sens gustatif
mais également esthétique, et
dernièrement sur sa captation
économique par le capitalisme,
il a publié *les Nourritures divines*
Essai sur les interdits alimentaires
(Actes Sud 2002) et *les Nourritures*
nostalgiques Essai sur le mythe
du terroir (Actes Sud, 2004), et dirige
l'ouvrage collectif *Goûts à vendre*
Essais sur la captation esthétique
(IFM/Regard, 2007) Il a récemment
publié *le Capitalisme esthétique*
Essai sur l'industrialisation du goût
(ed du Cerf, 2008)



of subsistence. The transformations heralded in fiction rested on the replacement of natural products with synthetic ones, on the possibility of retaining only those aspects of living species that were useful to mankind (like an ox without horns), on chemical food taken in the form of a liqueur, on the absorption of food pills and on the creation of a company using a network of tubes to distribute food (3).

The Futurists were exemplary in their desire to transform society into a total artwork that harnessed and controlled the rise of industry. The logical consequence of including cooking in this was the negation of its autonomy. The Futurists considered gastronomy as an *avant-garde* means of action, by virtue of its dietetic, social, aesthetic, practical, symbolic, political and artistic dimensions.

Avant-gardist attempts all sought to control industry, making it the means to an end that would transcend it in dignity, be this goal the Futurist conception of the total artwork or the modernity of the so-called "Nouvelle Cuisine."

New and "enlightened" cuisine

Unlike Futurist cuisine, which set out to liquidate culinary traditions, the Nouvelle Cuisine of the 1970s went about adapting gastronomy to new social and economic conditions. Traditional cooking was not banished but merely demoted. The operation was driven by the joint talents of critics (Christian Gault and Henri Millau) and chefs (Michel Guérard, Bernard Loiseau, Paul Bocuse, Pierre Troisgros). They called for cooking that cut down fat (as if to get away from the nineteenth-century cooking symbolized by the round-bellied *notable*), for the use of industrial techniques of cooking and conserving (the belated introduction of industrial modernity) and for simpler cuisine (the chef's job was to bring out the qualities of the raw material, now called the "product"). While, in terms of taste, Nouvelle Cuisine drove a process of adaptation that was both economic (the delegation of certain culinary operations to industry) and social (the new emphasis on being healthy and slim), it represented a force for normalization that was worlds away from the *avant-garde* imperative of producing unprecedented new ways of being. Furthermore, the emphasis on the "product" (in reference to nature and the identity of the land, the *terroir*) was the cornerstone of this cuisine that still stood in opposition to industrial techniques, which, to be legitimate, had to be the handmaidens of nature.

Today, "molecular cuisine" or cooking—the category that embraces the work of Ferran Adria, Heston Blumenthal and Thierry Marx, among others—consists in transforming matter,

Billes de saveur et recompositions

realisées par Thierry Marx et Jérôme Bibette
(Ph. Bruno Cogez et Mathilde de l'Ecotais)
*Beads of flavor and recompositions made by
Thierry Marx and Jérôme Bibette*

(3) See the book by Albert Robida
Le Vingtième Siècle published in 1983

QUELQUES RECETTES FUTURISTES

Table motlibriste marine

(formule de l'aéropoète futuriste Marinetti)

Sur une mer de salade frisée parsemée çà et là de morceaux de ricotta, navigue un demi-melon d'eau avec à bord un petit commandant sculpté dans du fromage de Hollande qui dirige un équipage mou modelé dans une cervelle de veau cuite au lait. À quelques centimètres de la proue, un écueil en Panforte de Sienna. Saupoudrer le navire et la mer de cannelle ou de piment.

Plasticoviande

(formule de l'aéropoète futuriste Fillia)

Le « Plasticoviande » (interprétation synthétique des potagers, des jardins et des pâturages d'Italie) se compose d'une grande paupiette cylindrique de veau rôtie remplie de onze variétés de légumes cuits. Disposé verticalement au centre du plat, ce cylindre est couronné d'une couche de miel et soutenu à la base par un anneau de saucisses reposant sur trois boulettes dorées de viandes de poulet.

Parfums prisonniers

(formule du futuriste Pr. Sirocofran)

Introduire une goutte de parfum dans de très fines vessies colorées, que l'on gonflera et que l'on fera légèrement chauffer de manière à vaporiser le parfum et à rendre l'enveloppe turgide. Servir avec le café, dans des soucoupes chaudes, en prenant soin que les parfums soient variés. On approche de la vessie la cigarette allumée et on aspire le parfum qui en sort.

Porcexcité

(formule de l'aéropoète futuriste Fillia)

Un saucisson cru épluché sera servi directement dans un plat contenant du café très chaud mélangé à une grande quantité d'eau de Cologne.

Aéroplat

(formule de l'aéropoète futuriste Fillia)

On servira à la droite du convive une assiette contenant des olives noires, des cœurs de fenouil et des kumquats, et à sa gauche un rectangle formé d'un papier de verre, de soie et de velours. Les aliments devront être portés directement à la bouche de la main droite, tandis que la gauche effleurera légèrement et à plusieurs reprises le rectangle tactile. En même temps, les serveurs vaporiseront sur les nuques des convives un coparfum d'œillet, tandis que de la cuisine parviendra un violent cobruit de moteur d'aéroplane combiné à une musique de Bach.

Blanc et noir

(formule du futuriste Farfa, champion national de poésie)

Exposition individuelle sur les parois internes de l'Estomac d'arabesques de crème fouettée pulvérisées à volonté avec du charbon de tilleul. Contre une indigestion plus noire. Pour une dentition plus blanche.

Ces recettes sont issues de F.T. Marinetti & Fillia, *La cuisine futuriste*, éd. Métallie, Paris, 1982.

taking it from a solid state (a carrot) to a gaseous one (carrot air) or liquid one, or in the other direction. In these processes, the product is abandoned and put in abeyance the better to be rediscovered. Like a Cubist painter, the chef aims for the food's essence and seeks to present it for tasting, not in its time-honored form (the natural product) but in a gamut of textures, smells and tastes. Carrying out the operations involved here definitively forces cooking to abandon its youth and enter into adulthood.

If the keystone of Nouvelle Cuisine was the integrity of the product, then techno-science is the key partner in molecular cooking. The most significant change in this "coming of age" is the relinquishing of the essentially empirical, artisanal practices inherited from custom, based more on capacity than on knowledge, on routine rather than technique, in favor of scientific methods that ensure knowledge (scientific symbolism), transmission (the encyclopedic character), precision and anticipation by calculating and measuring the culinary *result*. The chef works with the chemist, the latter shedding light on practices that are usually not very reflexive by offering him a new set of instruments and techniques. Consequently, what it would be appropriate to call "enlightened cuisine" gives the chef new options that previously were empirically impossible.

However, the potential for invention is still only incompletely liberated. In order to attain abstraction, should not flavors be radically dissociated from the sacrosanct product (air of carrot), or from classical gastronomic references (deconstructed tortilla)? Moreover, as with Nouvelle Cuisine, albeit in a more radical way, molecular cooking is merely adapting to the scientific and technical reality of the twentieth century. And finally, the movement needs to resist appropriation (and adulteration) by fashion, which makes it a spectacle, flavor of the month in the leisure press, a conspicuous status symbol, complete with the marketing of molecular cooking kits. All these aspects tend to maintain a false consciousness in relation to the continuous progress of cuisine.

An aesthetic mask

In what other ways can the question of the aesthetic or artistic character of cooking be formulated? A culinary object can be aesthetic either by virtue of its presentation, or by its insertion into the wider world. In some cases, food design and ornamentation isolate cooking by hiding it behind a grotesque aesthetic mask and sacrificing the fundamental totality to immediacy of effect. Only the technical conjoining of cuisine and the world can enter the realm of aesthetics: the coupling of natural and artificial elements, the encounter with a singular and remarkable place, the expression of a period rather than the vain repetition of a moribund ritual. Cuisine, in its aesthetic relations, is not strictly speaking an object but an extension of the natural or human world. The Futurists were the first to understand that the culinary object was not placed arbitrarily in the world, but that it set out to focus its forces.

Outside the logic of domination, and against an *economic* configuration in which technology is merely a means harnessed to common practice, it falls to "enlightened cuisine" to collaborate with industry to explore the unsuspected possibilities and probe the future of food forms and food consumption.

Translation C Penwarden



Le chef Thierry Marx et le chimiste Jérôme Bibette ou la rencontre entre la cuisine et la science des colloïdes (Ph. Bruno Coge) *Chef Thierry Marx (Cordellian Bages) considering the science of colloids*

Olivier Assouly is a professor of philosophy who specializes in the production of (religious, ideological and political) symbolic norms in matters of taste: both gustative and aesthetic. His books include *Les Nourritures divines: Essai sur les interdits alimentaires* (Actes Sud, 2002), *Les Nourritures nostalgiques: Essai sur le mythe du terroir* (Actes Sud, 2004), *Le Capitalisme esthétique: Essai sur l'industrialisation du goût* (Cerf, 2008), and as editor *Goûts à vendre: Essais sur la captation esthétique* (IFM/Regard, 2007).

Some Futurist recipes

Marine word association table

(formula by the Futurist aeropoet Marinetti)

On a sea of endive with ricotta scattered over it sails a half-water-melon with a small commandant on board sculpted in Dutch cheese directing a soft crew modeled from a calf's brain cooked in milk. A few centimeters from the prow, a reef in Siennese *panforte*. Sprinkle the boat and the sea with cinnamon or chili

Plasticomeat

(formula by the Futurist aeropainter Fillia)

"Plasticomeat" (the synthetic interpretation of the allotments, gardens and pasturelands of Italy) comprises a big cylindrical piece of veal stuffed with eleven varieties of cooked vegetables. Arranged vertically at the center of the dish, this cylinder is crowned with a layer of honey and supported at the base by a ring of sausages resting on three browned chicken meatballs

Aerodish

(formula by the Futurist aeropainter Fillia)

On his right the guest will be served a plate containing black olives, fennel hearts and kumquats, and on his left a rectangle formed by sandpaper, silk and velvet. The food must be raised directly to the mouth with the right hand while the left hand will lightly and repeatedly brush over the tactile rectangle. At the same time, the waiters will spray

a co-perfume of carnation onto the guests' necks, while from the kitchen will come a violent co-noise of an airplane engine combined with music by Bach

Excited pork

(formula by the Futurist aeropainter Fillia)

A peeled cured sausage will be served in a dish containing piping-hot coffee mixed with a large quantity of eau de Cologne

Captive perfumes

(formula by the Futurist Pr Sirocofran)

Introduce a drop of perfume into a very fine colored bladder, inflated and lightly heated so as to vaporize the perfume and inflate the envelope. Serve with coffee in hot saucers, taking care to have a variety of perfumes. Move the lighted cigarette close to the bladder and breathe in the perfume that comes out

White and black

(formula by the Futurist Farfa, national poetry champion)

Individual exhibition on the internal walls of the stomach of arabesques of whipped cream sprayed *a volonté* with linden coal. Against blacker indigestion. For whiter teeth

These recipes are taken from
FT Marinetti & Fillia *La cuisine futuriste*
(Paris Metaille, Paris 1982)