

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

DES CONDUITES CRÉATRICES À UNE ESTHÉTIQUE SENSORIELLE  
L'USAGE DE L'ALIMENT DANS L'ART PERFORMATIF

THÈSE  
PRÉSENTÉE  
COMME EXIGENCE PARTIELLE  
DU DOCTORAT EN HISTOIRE DE L'ART

PAR  
MÉLANIE BOUCHER

JUIN 2011

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL  
Service des bibliothèques

Avertissement

La diffusion de cette thèse se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 – Rév.01-2006). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»



## REMERCIEMENTS

Mes études furent entrecoupées par plusieurs commissariats d'exposition. Pourtant, je n'ai connu que des encouragements de mon directeur, Laurier Lacroix, qui mesura sans doute mieux que moi les bénéfices possibles de ce parcours pour mes recherches. Son écoute attentive et ses conseils avisés, souvent formulés en questions, ont été doublement formateurs, en m'aidant à atteindre les buts fixés et en m'outillant pour les recherches à venir. Sans son aide, le modèle d'interprétation ne serait pas ce qu'il est. Je suis sortie de chaque rencontre énergisée et confiante, ce qui, rétrospectivement, a été déterminant dans l'achèvement de cette thèse. Je lui en suis profondément reconnaissante.

Je tiens à remercier tous les individus dont les études, les œuvres et les renseignements donnés m'aidèrent dans mes recherches. Merci aux professeurs Jean-Philippe Uzel, Johanne Lamoureux et Kristina Huneault pour les séminaires stimulants et la richesse de leurs réflexions. Leurs commentaires avisés sur mes premières analyses ont été forts utiles. Je suis également reconnaissante à Jocelyne Lupien pour la lecture critique de mon projet dans son état embryonnaire. Un merci tout spécial au professeur associé Yves Lacroix pour son aide au plan linguistique, dont j'ai eu la chance de profiter. Les artistes qui me consacrèrent généreusement du temps et me transmirent de la documentation, Massimo Guerrera, Daniel Dion, Iwona Majdan ainsi que Claudie Gagnon, François Morelli et d'autres, je les en remercie chaleureusement. Des intervenants du milieu muséal qui ont été importants, relativement au développement de ma méthode de travail ou de mon sujet, je ne peux passer sous silence Line Ouellet et Marcel Blouin. Le service de Prêt entre bibliothèques de l'UQAM s'avéra également être essentiel pour couvrir mon sujet sur une si grande période et dans ce nombre de pratiques artistiques.

Mes derniers remerciements vont à ma famille, à ma belle-famille et à mes amis, qui m'ont appuyé. À ma grand-mère, qui m'ouvrit les yeux sur le monde et qui m'apprit la persévérance. À mon conjoint Maxime, qui est de tous mes projets et sans lequel je n'aurais probablement jamais complété celui-ci. Les mots manquent pour exprimer son importance dans cette grande aventure. Concrètement, j'ai pu consacrer les deux dernières années à la recherche ainsi qu'à l'écriture par son soutien. Mais plus encore, par ses encouragements soutenus, il exprima sa confiance dans la pertinence de mes travaux. Contrairement à moi, jamais il n'a douté – merci Maxime. Cette thèse t'est dédiée.

## AVANT-PROPOS

En 2000, à titre d'assistante à la coordination de la première Manif d'art de Québec, j'ai animé une visite guidée de l'exposition lors de laquelle homme et femmes se montrèrent captivés par *Sports Night in Canada* (1995-1999) d'Aganetha Dyck, une œuvre dans laquelle des vêtements de sport sont recouverts de structures d'alvéoles construites par des abeilles. Le moment fort de la Manif d'art était la présentation de tableaux vivants de Claudie Gagnon, qui est reconnue pour employer des aliments dans ses installations et ses projets performatifs. La nourriture n'était pas étrangère au succès des œuvres de ces deux artistes, une considération n'ayant d'égal que les vives réactions suscitées par *Vanitas: Flesh Dress for a Albino Anorectic* de Jana Sterbak, lors de son exposition au Musée des beaux-arts du Canada en 1991. Encore aujourd'hui, les gens qui ne sont pas familiers à l'art contemporain sont nombreux à me demander, sourire en coin, si ma thèse porte sur des œuvres qui sont « comme la robe de viande ». En 2001, Marcel Blouin, qui était nouvellement directeur du centre d'exposition Expression, me proposait de mettre sur pied un événement portant sur un sujet reliant l'art à l'agriculture. Le sujet de la nourriture me semblait être le plus prometteur, en regard des pratiques contemporaines. Par cette collaboration, un événement portant sur le thème de l'agroalimentaire, nommé *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, fut créé. À la même période, je décidai d'entamer ma thèse.

Les raisons qui me conduisirent à débiter cette recherche sont nombreuses et variées. Ces quelques bribes d'information sur mes premières expériences professionnelles, qui ont été marquées par l'art contemporain des années 1990 et 2000, n'expliquent donc qu'en partie pourquoi je m'intéresse à la présence de la nourriture en art contemporain. J'aime boire et manger, affectionnant la découverte de mets et de produits pour cuisiner, et cuisinant beaucoup, consacrant une armoire complète aux livres de recettes et une autre aux épices. Mon conjoint et moi sommes à l'affût des

bons restaurants et aimons partager notre expérience de clients dont les exigences croissent sans cesse.

Mon intérêt pour l'art date de l'enfance. Selon mes souvenirs, j'ai toujours dessiné et l'on m'y a toujours vivement encouragée, à la maison et à l'école. Les cours de « peinture » aux Ateliers imagine et les visites au Musée du Québec, où mon père était ébéniste, m'ont familiarisés très tôt à la pratique artistique et muséologique. Mon intérêt pour la nourriture remonte à la même période. J'accompagnais à l'épicerie ma grand-mère qui s'occupait de moi, afin de transporter les sacs sur le chemin du retour. En échange, j'avais la liberté de choisir un produit de « luxe ». À plusieurs reprises, j'ai envisagé le miel dans son carré d'alvéoles, pour finalement sélectionner le jus de raisin « transparent ». Nous étions peu fortunés. Me nourrir sainement était pourtant déjà une priorité, mais j'appris tôt ce que coûtait la nourriture. Nous habitons un logement, au-dessus d'un oncle, propriétaire d'une compagnie de distribution de fruits et de légumes ainsi que de produits congelés. Il nous arriva d'avoir des échantillons ou un produit en grande quantité, comme les champignons dont je me suis gavée, jusqu'à l'indigestion. Je n'en ai plus mangé durant des années. Pour me faire plaisir, ma mère que je voyais rarement m'amenait manger dans un restaurant vietnamien où elle m'apprit à manier les baguettes ou, encore, elle nous servait des homards.

Mon sujet de thèse a un intérêt pour l'étude et la pratique des arts, ce dont je suis convaincue. Quand j'y songe, cependant, je l'ai aussi choisi, car j'ai toujours été consciente du rôle de la nourriture dans ma vie.

## TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	ii
TABLE DES MATIÈRES	iv
Liste des figures	vii
RÉSUMÉ	xxi
INTRODUCTION	1
CHAPITRE 1	
L'ART CONTEMPORAIN ET LA NOURRITURE. REVUE CRITIQUE DE L'ARGUMENTATION THÉORIQUE ET DES APPROCHES MÉTHODOLOGIQUES EMPLOYÉES	31
1.1 L'approche iconographique. Une typologie de la nourriture	33
1.1.1 Les aliments de base et les aliments transformés	35
1.1.2 Le sucré	38
1.1.3 L'animal et sa chair	40
1.1.4 Les déchets alimentaires	44
1.2 L'approche sociologique. Des modèles de sociétés et des usages de nourriture	47
1.2.1 La vie domestique	48
1.2.2 Le corps désiré et l'autre corps	50
1.2.3 Les communautés	52
1.2.4 La production alimentaire	56
1.3 L'approche anthropologique. La nourriture comme métaphore	59
1.3.1 Cannibalisme et modèles anthropophagiques	59



1.4 L'approche esthétique. Les effets de la nourriture	65
1.4.1 La critique du goût kantien	66
1.4.2 Communiquer avec la nourriture	69
1.4.3 Consommer la nourriture	72
1.4.4 L'effet psychologique de goûter et de sentir	74
1.4.5 Toucher et être touché du regard	77
CHAPITRE 2	
L'ART PERFORMATIF ET LA NOURRITURE. UNE HISTOIRE DES PRINCIPAUX MOUVEMENTS, ARTISTES ET ŒUVRES À L'ÉTUDE	81
2.1 Le Futurisme et les premières avant-gardes. L'aliment pour définir l'identité	84
2.1.1 Duchamp. <i>La broyeuse de chocolat</i> sans chocolat	92
2.1.2 Dada. Le dérèglement du système digestif	94
2.1.3 Dalí. Le corps de l'artiste ou la porosité des frontières	97
2.1.4 Marinetti et la cuisine futuriste	102
2.2 Les fondements d'une pratique. L'aliment comme critique sociale dans les années 1960	128
2.2.1 Meret Oppenheim et <i>Spring Banquet</i>	131
2.2.2 Le <i>happening</i> . Quand les aliments remplacent la peinture	143
2.2.3 Fluxus. Reconsidérer la consommation massive	177
2.2.4 Daniel Spoerri et le restaurant d'artiste	199
2.3 L'aliment dans les années 1970. Un substitut subversif du corps	217
2.3.1 Le lait dans les actions de Gina Pane	229
2.3.2 Paul McCarthy. Du ketchup pour du sang	237
2.4 L'aliment, médium de communication. L'art relationnel dans les années 1990 et 2000	253
2.4.1 Word Tea Party. Offrir et partager une tasse de thé	260
2.4.2 L'« évidence » de la nourriture chez Massimo Guerrera ou <i>La cantine</i>	274
2.4.3 <i>The Dinner Project</i> d'Iwona Majdan. Les conventions du repas	297

CHAPITRE 3	
L'USAGE DE L'ALIMENT. UN MODÈLE D'INTERPRÉTATION EN SIX CATÉGORIES	306
3.1 Les repas cuisinés	317
3.1.1 Les repas d'occasion	323
3.1.2 Les repas des artistes-cuisiniers	327
3.2 L'industrie alimentaire	331
3.2.1 Les aliments transformés	337
3.2.2 Les aliments sucrés	341
3.3 Les mets exotiques	345
3.3.1 Les aliments exotiques	352
3.3.2 Les herbes et les épices	354
3.4 Les aliments purs	360
3.4.1 Les liquides et les poudres	365
3.4.2 Les aliments vitaux	369
3.5 Les aliments toxiques	373
3.5.1 Les chairs crues	381
3.5.2 Le sang	384
3.6. Les mélanges inappropriés	388
3.6.1 La nourriture impropre	391
3.6.2 Les déchets	393
3.7 Le rapport entre les catégories	399
CONCLUSION	
L'ESTHÉTIQUE SENSORIELLE. ENTRE LA COGNITION ET LES SENS, UN TERRITOIRE EN VOIE DE DÉFINITION	409
BIBLIOGRAPHIE	423

## LISTE DES FIGURES

Figure	Page
1. Marinetti et une cuisinière, non daté Photographie Source : < <a href="http://www.elicriso.it/it/cucina/cucina_futurista/">http://www.elicriso.it/it/cucina/cucina_futurista/</a> >, Consulté le 7 mai 2011	84
2. Les Futuristes avec cuisiniers et serveurs à l'ouverture du <i>Santopalato</i> , Turin, 8 mars 1931 Photographie Source : LISTA 2001	110
3. Nicolay Diulgheroff, Filippo Tommaso Marinetti, Luigi Colombo (dit Fillia) et un serveur non identifié (de gauche à droite) au <i>Santopalato</i> , Turin, mars 1931 Photographie Source : LISTA 2001	110
4. <i>Santopalato</i> , Turin, 1931 Photographie Source : MARINETTI 1911	110
5. <i>Plasticoviande</i> , formule de l'aéropointre futuriste Luigi Colombo (dit Fillia), 1932 Représentation graphique Source : HEINICH 1982	115
6. <i>Brûlenbouche</i> , polyboisson de l'ingénieur futuriste Barosi, 1932 Représentation graphique Source : HEINICH 1982	115
7. <i>Pourcogner</i> , formule du critique d'art futuriste P. A. Saladin, 1932 Représentation graphique Source : HEINICH 1982	115

8. *Hors d'œuvre intuitif*, formule de madame Colombo-Fillia, 1932  
Interprétation du mets par le chef Matthew Weingarten, sur invitation de RoseLee Goldberg, fondatrice et directrice de l'organisme Performa, pour un banquet au restaurant St. Bartholomew's Church à New York, le 20 février 2009, qui fut servi dans le cadre des célébrations entourant le 100<sup>e</sup> anniversaire du *Manifeste futuriste*.  
Photographie  
Source : <<http://mehallo.com/blog/archives/8215>>, Consulté le 7 mai 2011 117
9. *Mer d'Italie*, formule de l'aéropeintre futuriste Luigi Colombo (dit Fillia), 1932  
Interprétation du mets par Reinaldo Mandacaru, en 2009  
Photographie  
Source : <<http://www.flickr.com/photos/rmandacaru/3875150137/>>, Consulté le 7 mai 2011 117
10. Affiche pour l'ouverture du *Santopalato*, 1931  
Impression lithographique, 28 x 21,5 cm  
Source : LISTA 2001 121
11. Ralph Soupault, *F.T. Marinetti devient cuisinier*, 1931  
Caricature  
Source : BEIL 2002 123
12. Ralph Soupault, *Vendredi finies la cuisine... la peinture... Marinetti découvre le cinéma (la suite à huitaine...)*, 1931  
Caricature  
Source : BEIL 2002 123
13. Carolee Schneemann, *Meat Joy* avec Carolee Schneemann (au centre), 1964  
*Happening*  
Photographie : Al Giese  
Source : <<http://theendofbeing.com/2010/02/07/meat-art-v1-carolee-schneemann-and-the-sacred-erotic/carolee-schneeman-meat-joy-1964-at-judson-church-new-york/>>, Consulté le 7 mai 2011 128
14. Meret Oppenheim, *Spring Banquet* [Berne], 1959  
Œuvre performative  
Photographie  
Source : BURCKHARDT 1996 134



15. Meret Oppenheim, *Spring Banquet* [Paris], 1959  
Œuvre performative  
Photographie  
Source : GORSEN 1997 134
- 16-17. Meret Oppenheim, *Spring Banquet* [Paris], 1959  
Installation, dimensions non précisées  
Photographies : Denise Bellon  
Source : Fonds photographique Denise Bellon, Paris 136
18. Meret Oppenheim, *Spring Banquet* [Paris] et Meret Oppenheim (à droite), 1959  
Installation, dimensions non précisées  
Photographie  
Source : <<http://feministart.blogspot.com/2010/12/performing-art-women-in-performance-art.html>>, Consulté le 7 mai 2011 136
- 19-20. Allan Kaprow, *The Apple Shrine*, 1960  
*Happening*  
Photographies : Robert R. McElroy  
Source : KELLEY 2004 147
21. Allan Kaprow, *Eat*, 1964  
Croquis, dimensions non précisées  
Source : KIRBY 1965 149
- 22-24. Allan Kaprow, *Eat*, 1964  
*Happening*  
Photographies : Peter Moore  
Source : KIRBY 1965 150
25. Carolee Schneemann, *Meat Joy*, 1964  
*Happening*  
Photographie : Al Giese  
Source : SCHNEEMANN 1979 156
26. Carolee Schneemann, *Meat Joy*, 1964  
*Happening*  
Photographie : Manfred Schroeder  
Source : SCHNEEMANN 1979 156

27. Carolee Schneemann, *Meat Joy*, 1964  
*Happening*  
Photographie : Robert McElroy  
Source : SCHNEEMANN 1979 156
- 28-29. Carolee Schneemann, *Meat Joy* avec Carolee Schneemann (au centre, fig. 28), 1964  
*Happening*  
Photographies : Al Giese  
Source : SCHNEEMANN 1979 156
- 30-31. Allan Kaprow, *Household*, 1964  
*Happening*  
Photographies : Sol Goldberg  
Source : KELLEY 2004 162
32. Hermann Nitsch, *Première action*, 1962  
Action  
Photographie  
Source : WARR 2005 168
- 33-34. Rudolf Schwarzkogler, *Hochzeit*, 1965  
Action  
Photographie : Walter Kindler  
Source : BADURA-TRISKA 1993b 168
35. Rudolf Schwarzkogler, *Hochzeit*, 1965  
Action  
Photographie : Walter Kindler  
Source : CORBEIRA 2002b 168
36. Hermann Nitsch, *Orgies-Mysteries Theaters (80<sup>e</sup> action)*, 1984  
Action  
Photographie (détail)  
Source : WARR 2005 168
37. Günter Brus, *Art et révolution*, 1968  
Action  
Photographie  
Source : WARR 2005 169

38. Otto Muehl, *Pissaction*, 1969  
Action  
Photographie  
Source : WARR 2005 169
- 39-40. Otto Muehl, *Nahrungsmittelfest*, 1966  
Action  
Photographie  
Source : MICHEL 2001 170
- 41-46. Otto Muehl, *Mama und Papa*, 1964  
Action  
Extraits vidéo : Kurt Kren  
Source : *Kurt Kren: Action Films*, Arge Index, 2004 174
- 47-52. Otto Muehl, *O Tannenbaum*, 1964  
Action  
Extraits vidéo : Kurt Kren  
Source : *Kurt Kren: Action Films*, Arge Index, 2004 175
53. Première exposition Fluxus, cuisine à l'arrière de la galerie Parnass,  
Wuppertal, 1963  
Photographie : Manfred Leve  
Source : HENDRICKS 1988a 178
54. George Maciunas, *Manifesto*, 1963  
Impression sur papier, 21 x 15 cm  
Source : HIGGINS 2002 178
55. Fluxus, *Flux Food. A "Colored Meal" for Flux New Year's Eve*, 1974  
*Fluxbanquet*  
Photographie  
Source : HENDRICKS 1988a 182
56. George Maciunas, *Transparent Meal*, non daté  
Mets d'un *Fluxbanquet*  
Photographie  
Source : HENDRICKS 1988a 182

57. Allison Knowles, *Make a Salad* avec Allison Knowles (au centre), 1962  
*Event*  
 Photographie : Bruce Fleming  
 Source : ROBINSON 2004 187
58. Allison Knowles, *The Identical Lunch* avec George Maciunas, 1970 (2<sup>e</sup> édition 1990)  
 Sérigraphie sur toile, 43 x 43 cm  
 Source : HIGGINS 2002 187
- 59-64. Allison Knowles, *Journal of The Identical Lunch*, 1971  
 Extraits du livre d'artiste  
 Source : KNOWLES 1971 188
65. Daniel Spoerri, *Eaten by Marcel Duchamp*, 1964  
 Tableau-piège, 54 x 64 x 24 cm  
 Photographie  
 Source : HAMILTON 2009 193
66. Allison Knowles, *Bean Rolls*, 1964  
 Fluxkit, dimensions non précisées  
 Photographie  
 Source : HENDRICKS 1988a 193
67. George Maciunas, *One Year*, 1973-1974  
 Installation, dimensions non précisées  
 Source : < <http://www.moma.org/visit/calendar/exhibitions/1145>>, Consulté le 12 mai 2011 193
68. George Maciunas, *One Year*, 1973-1974  
 Installation (détail), dimensions non précisées  
 Source : < <http://nyclovesnyc.blogspot.com/2010/11/one-year-by-george-maciunas.html>>, Consulté le 12 mai 2011 193
69. Ben Vautier, *Flux Mystery Food*, 1963 –  
 Conserves avec deux types d'étiquettes, conserve sans étiquette du genre de celles qui ont été utilisées en 1963 au *Festival mondial Fluxus et Art Total* de Nice, étiquette réalisée en 1963, plaque réalisée en 1984.  
 Photographie  
 Source : HENDRICKS 1988a 196

70. *New Year's Fluxbanquet* avec George Maciunas (à gauche) servant à un convive (non identifié) du « Jell-O » au poisson (ou de la crème glacée au poisson). Les flacons contiennent du thé à la corde, 1969  
*Fluxbanquet*  
 Photographie  
 Source : WILLIAMS 1997 198
71. Daniel Spoerri, *Le Restaurant de la Galerie J*, 1963  
 Montage de photographies  
 Photographie : archives Spoerri, Bibliothèque nationale Suisse, Berne  
 Source : BOUCHER 2005c 208
72. Daniel Spoerri, menu du 2 au 13 mars du *Restaurant de la Galerie J*, 1963  
 Menu  
 Source : HARTUNG 2001c 210
73. Daniel Spoerri, menu du *Restaurant de la City Galerie*, 25 septembre 1965  
 Menu  
 Source : HARTUNG 2001c 211
74. Façade du *Restaurant Spoerri*, Düsseldorf, 1968  
 Restaurant d'artiste  
 Photographie  
 Source : HARTUNG 2001c 215
75. Daniel Spoerri dans la cuisine du *Restaurant Spoerri*, non daté  
 Photographie : Walter Vogel  
 Source : HARTUNG 2001c 215
76. Gabriele Henkel, Hete Hünermann et Daniel Spoerri (à l'avant-plan, de gauche à droite) au *Restaurant Spoerri*, non daté  
 Restaurant d'artiste  
 Photographie : Walter Vogel  
 Source : HARTUNG 2001c 215
77. Joseph Beuys et Alfred Schmela (à l'arrière-plan, de gauche à droite) au *Restaurant Spoerri*, non daté  
 Restaurant d'artiste  
 Photographie : Walter Vogel  
 Source : HARTUNG 2001c 215

78. Claude Lalanne et François-Xavier Lalanne, *Dîner cannibale au Restaurant Spoerri*, 1970  
Œuvre performative dans un restaurant d'artiste  
Photographie : Bernd Jansen  
Source : HARTUNG 2001c 215
79. Bruce Nauman, *Self Portrait as a Fountain*, 1966-1967, 1970  
Vidéo, durée non précisée  
Photographie, 50 x 60 cm  
Source : < <http://www.anthropoetics.ucla.edu/ap1502/1502mckenna.htm> >,  
Consulté le 12 mai 2011 217
80. Michel Journiac, *Messe pour un corps*, 1969  
Performance  
Photographie  
Source : JOURNIAC 1971 224
81. Michel Journiac, *Messe pour un corps*, 1969  
Performance  
Photographie  
Source : DONGUY 1996 224
- 82-83. Gina Pane, *Nourriture-Actualités télévisées-Feu*, 1971  
Performance  
Montage de photographies et de texte (détails), dimensions non précisées  
Source : TRONCHE 1997 224
84. Marina Abramovic, *Thomas Lips*, 1975  
Performance  
Photographie  
Source : ABRAMOVIC 1998 224
85. Marina Abramovic, *Thomas Lips*, 1975  
Performance  
Photographie  
Source : BIESENBACH 2007 224
- 86-87. Paul McCarthy, *Class Fool*, 1976  
Performance  
Photographies  
Source : CAMERON 2000a 226

88. Joseph Beuys, *How to Explain a Picture to a Dead Hare*, 1965  
 Performance  
 Photographie  
 Source : WARR 2005 226
- 89-91. Ana Mendieta, *Untitled (Chicken Piece)*, November 1972, 1972  
 Vidéo, 6 min 20  
 Extraits vidéo photographiés  
 Source : *Elles@CentrePompidou*, Centre Georges Pompidou, Paris, 2009-2011 226
92. Gina Pane, *Autoportrait(s)*, 1973  
 Performance  
 3 ensembles de 12 photographies collées sur panneaux de bois, 113 x 113 cm  
 (chaque, illustration d'un ensemble)  
 Photographies : Jacques Faujour  
 Source : Collection du Musée national d'art moderne,  
 <<http://collection.centrepompidou.fr/>>, Consulté le 10 mai 2011 234
- 93-96. Paul McCarthy, *Meat Cake #1*, 1974  
 Performance  
 Extraits vidéo  
 Source : CAMERON 2000a 238
- 97-98. Paul McCarthy, *Political Disturbance*, 1976  
 Performance  
 Photographies  
 Source : CAMERON 2000a 241
99. Paul McCarthy, *Death Ship*, 1982  
 Performance  
 Photographie  
 Source : CAMERON 2000a 241
- 100-103. Paul McCarthy, *Hot Dog*, 1974  
 Performance  
 Extraits vidéo  
 Source : CAMERON 2000a 249

104. Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (Portrait of Ross in L.A.): 1991: Fruit Flashers Candies, Endless Supply, Ideal Weight 175 Pounds*, 1991  
Œuvre relationnelle  
Photographie : Musée d'art contemporain de Montréal  
Source : JOOS 2002 253
105. Rirkrit Tiravanija, *Untitled 1992 (Free)*, 1992  
Œuvre relationnelle  
Photographie  
Source : <[http://www.artnet.com/magazineus/features/saltz/saltz5-15-07\\_detail.asp?picnum=5](http://www.artnet.com/magazineus/features/saltz/saltz5-15-07_detail.asp?picnum=5)>, Consulté le 10 mai 2011 258
106. Rirkrit Tiravanija, *Untitled (Red, Green, Yellow, Curry)*, 1992  
Éléments d'œuvre relationnelle  
Métal avec étiquette de curry, 7,6 x 7,6 x 7,6 cm  
Source : CORBEIRA 2002b 258
- 107-108. Gabriel Baggio, *Lo Dado*, 2006  
Œuvre relationnelle  
Photographies : Daniel Roussel  
Source : OUELLET 2008 258
109. Raul Ortega Ayala, *Melting Pots: a Fiction Based on Facts*, 2006  
Œuvre relationnelle  
Photographie : Guy L'Heureux  
Source : OUELLET 2008 258
110. World Tea Party, *World Tea Party* [Musée des beaux-arts du Canada, Ottawa], 1993  
Œuvre relationnelle  
Photographie  
Source : archives World Tea Party 263
111. World Tea Party, *World Tea Party* [Biennale de Venise], 1995  
Œuvre relationnelle  
Photographie  
Source : archives World Tea Party 263



112. World Tea Party, *World Tea Party* [Presentation House Gallery, North Vancouver], 1995  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie  
 Source : archives World Tea Party 263
113. World Tea Party, *World Tea Party* [Banff Center for the Arts], 1993  
 Œuvre relationnelle  
 Extrait vidéo  
 Source : archives World Tea Party 263
- 114-115. World Tea Party, *World Tea Party* [*Sacred Voice*, Los Angeles], 1993  
 Œuvre relationnelle  
 Extraits vidéo  
 Source : archives World Tea Party 263
- 116-124. World Tea Party, *World Tea Party*, 1993-2003  
 Œuvre relationnelle  
 Extraits vidéo  
 Source : BOUCHER 2005c 270
125. Massimo Guerrera, *Siège social temporaire Polyco (action n° 1)*, 1998  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie, 50 x 60 cm  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine,  
 <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 275
126. Massimo Guerrera, *Siège social temporaire Polyco (infiltration capillaire)*, 1998  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie, 50 x 60 cm  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine,  
 <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 275
127. Massimo Guerrera, *Corine rue Adam (Porus)*, 2000  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie, 50 x 60 cm  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine,  
 <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 276

128. Massimo Guerrera, *Darbora (ou quelques histoires de cohabitation interne)*, 2000  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie, 50 x 60 cm  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine,  
 <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 276
129. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres) sortie n° 3*, 1995  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie, 50 x 60 cm  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine,  
 <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 282
130. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres) sortie n° 4* avec Massimo Guerrera (à gauche), 1995  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie, 50 x 60 cm  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine,  
 <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 282
131. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres) sortie n° 4*, 1995  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie, 50 x 60 cm  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine,  
 <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 282
132. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres) sortie n° 5* avec Massimo Guerrera (à gauche), 1995  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie, 50 x 60 cm  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine,  
 <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 289
- 133-134. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres) sortie n° 3*, 1995  
 Œuvre relationnelle  
 Photographies, 50 x 60 cm (chaque)  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine,  
 <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 289

135. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir)*, 2003  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie : Marcel Blouin  
 Source : archives, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe 292
136. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir)* avec Massimo Guerrera (au centre), 2003  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie : Emanuel Vanasse  
 Source : BOUCHER 2005c 292
137. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir)*, 2003  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie : Marcel Blouin  
 Source : BOUCHER 2005c 292
138. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir) n° 7*, 2003  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie, 50 x 60 cm  
 Source : Fonds documentaire, Vox, Centre de l'image contemporaine, <<http://www.voxphoto.com/fonds.html>>, Consulté le 5 avril 2010 294
139. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir)*, 2003  
 Œuvre relationnelle  
 Photographie  
 Source : archives, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe 294
140. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir)*, 2003  
 Photographie  
 Source : BOUCHER 2005c 294
- 141-152. Iwona Majdan, *The Dinner Project* avec Iwona Majdan (au centre, fig. 143, 148), 2004-2005 [dîners variés]  
 Œuvre relationnelle  
 Extraits du site Web, photographies : Marcin Michaliszyn  
 Source : <<http://www.thedinnerproject.com/>>, Consulté le 10 mai 2011 298

153-155. Iwona Majdan, *The Dinner Project* avec Iwona Majdan (fig. 155) et  
Mélanie Boucher (à l'avant-plan, fig. 156), 2004-2005 [dîner du 15 mai 2005]  
Œuvre relationnelle  
Extraits du site Web, photographies : Marcin Michaliszyn  
Source : <<http://www.thedinnerproject.com/>>, Consulté le 10 mai 2011

298

## RÉSUMÉ

Cette thèse porte sur l'usage des aliments en art performatif. Son premier chapitre est une revue critique de l'argumentation théorique des textes en art contemporain sur le sujet de la nourriture, qui ont essentiellement été publiés entre 1998 et 2005. Ce chapitre est divisé en quatre approches méthodologiques : iconographique, sociologique, anthropologique et esthétique, qui ont été déterminées à partir des textes analysés pour former un cadre structurant l'information. Un portrait global de la littérature sur le sujet d'étude y est réalisé pour la première fois, de manière à exposer les éléments d'intérêt et ceux qui sont à approfondir. Cet exercice sert également à établir le fondement théorique qui sera utilisé dans les deux chapitres subséquents.

Dans le deuxième chapitre, une histoire de l'art des œuvres qui se composent de nourriture est effectuée, en prenant pour modèle les œuvres performatives et leur récit, avec un éventail de mouvements, d'artistes et d'œuvres. Cette histoire, la première du genre, débute par les premières avant-gardes, avec Duchamp, Dada et Dalí, pour mettre en contexte la cuisine futuriste des années 1930. Les Futuristes sont précurseurs par leur « cuisine », cet exemple d'emploi d'aliments en art performatif est donc présenté en détail, bien que son influence sur les pratiques performatives subséquentes soit relative. Le chapitre se poursuit par les années 1960, avec le *happening* et Fluxus, par les années 1970, avec l'art corporel (ou *body art*) et, enfin, par les années 1990, avec l'art relationnel, ce qui retrace l'évolution de l'emploi de la nourriture en art performatif sur plus de quatre décennies. Plusieurs études de cas servent à démontrer le rôle déterminant de l'aliment dans des œuvres déterminées. Une attention particulière est portée à des œuvres de Meret Oppenheim, Allan Kaprow, Carolee Schneemann, Daniel Spoerri, Gina Pane, Paul McCarthy, World Tea Party, Massimo Guerrera et Iwona Majdan, et plusieurs cas de figure sont

présentés, par exemple, d'Otto Muehl, de George Maciunas, d'Allison Knowles, de Marina Abramovic et de Felix Gonzalez-Torres.

Au troisième chapitre, un modèle d'interprétation des œuvres performatives qui comportent des aliments est proposé. Il se compose en six catégories – les repas cuisinés, l'industrie alimentaire, les mets exotiques, les aliments purs, les aliments toxiques et les mélanges alimentaires inappropriés –, qui ont été définies à partir des aliments et groupes alimentaires déterminants en art performatif. Chaque catégorie est divisée en trois sections, soit la catégorie principale et deux sous-ensembles, qui partent du général au particulier afin de proposer un modèle d'interprétation structuré. Le modèle d'interprétation, élaboré à partir des résultats de recherche des deux autres chapitres, puis étoffé par une somme d'informations sur la nourriture étant rattachée à des champs disciplinaires variés, dont la sociologie, l'anthropologie, l'anthropologie sensorielle, la philosophie et la psychanalyse, est éprouvé par les œuvres mêmes. Ce chapitre constitue ma principale contribution à la recherche, puisqu'il est un outil pour approfondir les connaissances sur l'ensemble des œuvres performatives qui comportent des aliments, en considérant les significations, les valeurs matérielles et les usages de la nourriture. L'efficacité du modèle vient démontrer une utilisation systémique de la nourriture dans les œuvres, indépendamment des périodes, des mouvements et des courants artistiques.

Globalement, cette recherche tend à démontrer l'importance de la nourriture dans l'art du vingtième siècle et du suivant et son importance dans l'interprétation des œuvres qui en intègrent. Pour considérer leurs valeurs cognitives, temporelles et sensorielles, envisager leurs aliments est pertinent, ce qui, de manière générale, sert également au développement des connaissances sur l'art performatif. La recherche démontre la nécessité de considérer des domaines d'études variés et d'adopter une approche interdisciplinaire dans la lecture des réalisations performatives et des autres

œuvres qui se composent de nourriture. Elle ouvre sur les dimensions cognitives et sensorielles qui sont à envisager dans l'analyse des œuvres.

Mots clefs : art contemporain – art performatif – nourriture – usage – sens.



## INTRODUCTION

À notre époque, aucun jour ne passe sans qu'un colloque, un livre, une initiative culturelle ou un projet de divertissement massif portant sur notre consommation alimentaire ne soit présenté ou ne soit publicisé. De tout temps, l'obligation de se nourrir a eu une importance capitale pour l'humain, pour des raisons de survie on ne peut plus évidentes. À l'heure actuelle, la nourriture est devenue un sujet d'intérêt majeur, allant au-delà de la sustentation dans tous les champs du savoir savant et populaire. L'on parle du boire et du manger sans même parler du maintien de la vie, grâce à la nourriture, tellement l'accès aux vivres nous semble être un acquis, tellement ces vivres parlent aussi d'autres choses.

Du fait de cette tendance et du besoin vital de se nourrir, il serait logique que la question de la nourriture en art contemporain ait déjà largement été documentée. Il est vrai que les expositions, que les articles et que les publications qui portent sur cette question se sont multipliés depuis une dizaine d'années, comme nous le verrons. Pourtant, ce fond de recherches demeure souvent superficiel et éparé en regard de la pratique qui introduisit et problématisa le sujet de la nourriture sur une base continue, non pas seulement depuis dix ou quinze ans, mais dans tout le vingtième siècle et le début du suivant.

Ainsi, les prochaines pages de cette introduction serviront à mettre en contexte l'objet d'étude de cette thèse, qu'est l'usage de la nourriture dans les pratiques performatives, et à en démontrer l'intérêt, si cela était encore nécessaire. Dans un premier temps, un portrait global de la nourriture dans les principaux domaines de la création (littérature, cinéma, architecture, design, mode, théâtre) sera dressé, de manière à situer l'art contemporain dans l'ensemble du champ artistique. Par la suite, un tour d'horizon des principales expositions et publications réalisées en art contemporain et ayant pour sujet la nourriture sera effectué afin de fournir un état



général de la question. Ce travail, qui sera approfondi au premier chapitre, servira également à expliquer quel est l'intérêt des pratiques performatives, par rapport aux autres disciplines (sculpture, installation, peinture) dans lesquelles on note la présence d'aliments. Enfin, cela mènera à conclure en énonçant la problématique et en définissant les principes structurants de cette thèse, soit ses hypothèses et ses objectifs, de même que la méthodologie qui servira à vérifier celles-là et à atteindre ceux-ci.

### **Des pratiques à la recherche. Comment se construit l'objet d'étude**

Boire et manger sont non seulement des activités qui assurent la survie de l'être humain, elles sont hautement symboliques. Lorsque les besoins vitaux sont satisfaits, l'aliment prend une valeur protocolaire qui, à notre époque, s'accroît aux dépens de la valeur dite nutritive. Barthes, qui l'énonce dans un texte de 1961, ajoute que l'aliment s'inscrit dans une liste de situations particulières qui est dressée au nom de l'hygiène et de la qualité de vie<sup>1</sup>. « Manger est devenu un geste politique plus significatif que celui de voter<sup>2</sup> », affirme Sylvette Babin dans un éditorial consacré à la place de la nourriture dans les arts. Bien que cette prise de position tranchée mette de côté la valeur sensuelle et rituelle souvent liée à la consommation de la nourriture, elle reflète une position partagée dans les milieux où avoir faim, où manquer de nourriture, ne pose plus de problème véritable. En ce moment, mieux que tout autre, le sujet de la nourriture sert à exprimer les attitudes conscientes et inconscientes des individus et des sociétés sur des propos des plus variés. Qu'il n'en déplaise aux amateurs de bonnes chairs et aux fervents de la simplicité volontaire, leur approche respective par rapport à la nourriture émane sans doute de mêmes facteurs, de tendances qui favorisent l'émergence d'idéologies sur la nourriture, à ce moment de

---

<sup>1</sup> BARTHES 1961, p. 986.

<sup>2</sup> BABIN 2004, p. 2.

l'histoire de l'humanité. La vaste question soulevée avec la nourriture est bien à étudier, comme en témoigne l'omniprésence symptomatique de l'aliment dans les médias de masse<sup>3</sup>. Tandis que les livres et émissions de cuisine s'attirent la côte<sup>4</sup>, les restaurants branchés déclinent le repas en une gamme d'expériences culinaires et sociales qui est toujours plus grande et plus recherchée<sup>5</sup>.

Dans la même foulée, le champ des arts fut marqué par cette tendance pour la nourriture. Par exemple, en littérature, même s'il n'est pas nouveau, l'intérêt au sujet de la nourriture semble s'être accru. Aux livres, s'ajoutent maintenant leurs pastiches et anthologies<sup>6</sup>. Des discours sur Eros dans *Le banquet* de Platon<sup>7</sup> à la critique féministe de *La femme comestible* de Margaret Atwood, en passant par Rabelais<sup>8</sup>, Sade, Casanova<sup>9</sup>, Zola<sup>10</sup> et Hemingway<sup>11</sup>, on a écrit à toutes les époques des histoires

---

<sup>3</sup> En 2009, à la télé de Radio-Canada, on présente *La grande révolution de l'alimentation*, un reportage en quatre émissions de 60 minutes – *La révolution du goût*, le 2 avril, *Une bataille où tous les goûts sont permis*, 9 avril, *24 millions de repas en 24 h*, 16 avril, et *La cuisine de demain*, 23 avril). La publicité de l'émission débute ainsi : « L'alimentation, la formidable obsession du 21<sup>e</sup> siècle. Arts, spectacles, aventures, des chefs cuisiniers devenus célébrités, des aliments étonnants, insolites, c'est l'exotisme au quotidien... » <[http://www.radio-canada.ca/television/revolution\\_alimentation/](http://www.radio-canada.ca/television/revolution_alimentation/)> Consulté le 14 avril 2009.

<sup>4</sup> Au Québec, pensons aux nombreux chefs qui sont devenus des « vedettes » des médias. Par exemple, Charles Hugues, Normand Laprise, Daniel Pinard, Martin Picard, Ricardo, Stefano, Josée di Stasio et Daniel Vézina, pour en nommer quelques-uns.

<sup>5</sup> Après s'être servi dans les bars à salade et à pain, on va dans les bars à vin, à tapas, à sushi ou, encore, à « soupe ». En remplacement de la traditionnelle poutine, le chef Martin Picard, du restaurant *Au pied de cochon*, sert une poutine au foie gras. Le chef Charles Hugues du restaurant *Le garde manger*, sert une poutine au homard.

<sup>6</sup> *La Librairie gourmande*, à Paris, s'est spécialisée dans la distribution de livres sur la nourriture. Des rayons complets, sur deux étages, regroupent une somme impressionnante de livres.

<sup>7</sup> Même si le corps physique (et qui mange) fut l'ennemi de Platon.

<sup>8</sup> *Gargantua* (1534), de Rabelais, est sans doute le texte narratif le plus célèbre de la Renaissance française. Dans ce livre, le géant *Gargantua* est un énorme glouton et les descriptions de banquet sont nombreuses, traduisant l'idée de la fête et du grotesque. À ce sujet, voir BAKHTINE 1970.

<sup>9</sup> Chez Sade et Casanova, la gastronomie a une double fonction aphrodisiaque et identitaire (THOMAS 2008).

dont l'intrigue est liée à l'alimentation. Les gens de lettres ont célébré la corporalité à laquelle elle renvoie ou, au contraire, s'en sont détachés. C'est peut-être pourquoi, dans un retour des choses qui tombe à point, on revient de nos jours sur ces histoires. En outre, à l'aube des années 1990, dans *Le ventre des philosophes* le Français Michel Onfray (ONFRAY 1989) se penche, référence à l'appui, sur les habitudes alimentaires de certains penseurs – Diogène, Nietzsche et Sartre, par exemple. Au milieu des années 2000, dans *La soupe de Kafka* (CRICK 2006), le Britannique Mark Crick livre à une « histoire mondiale de la littérature en 16 recettes<sup>12</sup> ». Il pasticha 16 écrivains – Jane Austen, Raymond Chandler, Gabriel García Márquez, le Marquis de Sade, etc. – et adapta une recette de cuisine à la manière de chacun.

Au cinéma, le sujet de la nourriture a toujours contribué aux histoires racontées, ce dont témoignent tant les études sur le propos<sup>13</sup> que les programmations spéciales qui sont diffusées sur grands<sup>14</sup> et petits écrans. Dans son documentaire *Le cinéma passe à table* (2005), la réalisatrice Anne Andreu porte un regard sur le repas au cinéma avec des extraits de films ainsi qu'avec des entrevues d'acteurs (ex. : Gérard Depardieu), de réalisateurs (ex. : Claude Chabrol) et d'écrivains (ex. : Noëlle Châtelet). Il en ressort que les scènes de films dans lesquelles la nourriture participe à dresser les

---

<sup>10</sup> Et le roman réaliste en général. *Le ventre de Paris* (1873), qui se déroule dans les Halles de Paris, est sans doute l'œuvre de Zola la plus pertinente au propos. Mentionnons, pour leurs dîners en ville, *La curée* (1872) et *Nana* (1879) de Zola, sans oublier les écrits de Flaubert et de Balzac. Pour une introduction sur le repas dans le roman réaliste, voir MITTERAND 2008.

<sup>11</sup> Pour le lien tenace qu'établit le pêcheur avec son poisson combattant, voir *Le vieil homme et la mer* (1952).

<sup>12</sup> CRICK 2006, première de couverture.

<sup>13</sup> Pour une analyse des liens entre le cinéma et l'alimentation, voir BONET 2002, et ELLIOT 1999. Pour une présentation générale du sujet, voir SALACHAS 1987.

<sup>14</sup> Voir la programmation étoffée du Musée du Cinéma, à Bruxelles, présentée en décembre 2002, sous le titre *Écran sur table. 80 films sur cuisine et cinéma*. La programmation regroupait des films de différents pays, réalisés entre 1914 et 2001.

portraits psychologiques des personnages ou à établir leurs dynamiques relationnelles sont nombreuses<sup>15</sup>.

Dans les livres et les films, l'attrait ou le dégoût de la nourriture est donné en mots et en images. Dans la mesure où elle n'est ni mangée, ni touchée, ni sentie, elle ne sollicite pas le corps humain. Bien qu'elle puisse évoquer le pouvoir de ces sens et nous le faire ressentir, la relation qu'elle arrive à créer entre l'œuvre et le lecteur ou l'auditoire sera généralement plus « distante » qu'elle ne l'est quand ces trois sens sont réellement stimulés. Si cette nourriture suscite de l'inconfort, au pire cas, l'individu n'aura qu'à fermer le livre ou qu'à fermer les yeux pour ne plus être dérangé par elle, ce qui, par comparaison, n'est habituellement pas suffisant dans les disciplines artistiques à l'intérieur desquelles des aliments véritables sont employés – par exemple, l'odeur de la nourriture demeure perceptible les yeux fermés. Cela explique sans doute pourquoi on traite depuis longtemps de nourriture au cinéma et en littérature. Une deuxième raison expliquant ce phénomène serait la dimension narrative de ces deux disciplines qui se développe bien avec les *storie* des fêtes et de la vie quotidienne, dans lesquelles le repas joue un rôle central.

Dans d'autres disciplines artistiques, la nourriture est maintenant employée en tant que matériau<sup>16</sup> ; en arts visuels, d'abord, ainsi qu'en architecture<sup>17</sup>, en design, en

---

<sup>15</sup> Pensons, par exemple, aux films *Le souper* (1992) d'Edouard Molinaro, *Le cuisinier, le voleur, la femme et son amant* (1989) de Peter Greenaway, *Festen* (1998) de Thomas Vinterberg et *Le festin de Babette* (1987) de Gabriel Axel.

<sup>16</sup> À ma connaissance, en musique et en danse, on ne s'est jamais intéressé de manière significative à la nourriture en tant que telle, ce qui mériterait d'être approfondi. En contre-exemple, dans son album *Plat du jour* (2005), le Britannique Matthew Herbert composa de la musique électronique avec des sons agroalimentaires. L'un d'eux fut capté à Montréal, lors d'un spectacle qu'il donna au Spectrum le 25 février 2005, avec sur scène une chef qui prépara une soupe.

<sup>17</sup> Incluant la conception de restaurants, le dressage des tables et la composition des plats. Sur le lien entre la cuisine et l'architecture, voir HORWITZ 2004.



mode et au théâtre<sup>18</sup>. Le phénomène, dont l'ampleur dépend des domaines de la création, surprendra avant tout quand il dessert l'utilité de l'objet créé – ex. : se loger, se vêtir. Des défilés de mode avec vêtements en chocolat<sup>19</sup> jusqu'aux cuillères à soupe perforées<sup>20</sup>, les formes d'art appliqué exploitent la nourriture et recyclent les emballages, y voyant là de nouveaux possibles, tirant avantage d'aliments pour d'autres fins que celles de se sustenter. Ainsi l'aliment, autrefois ressource essentielle, puis source de plaisir, peut maintenant accéder au statut d'œuvre d'art. À tout le moins, on se penche sérieusement sur cette question. Par exemple, les recettes

---

<sup>18</sup> Les exemples de pièces de théâtre dans lesquelles le sujet de la nourriture est exploité sont nombreux. En énumérer certains reviendrait à en oublier plusieurs. Je me permets tout de même de mentionner deux exemples québécois. La première pièce, *Transmissions. Qui va là*, de Justin Laramée, s'articule autour de l'idée de cycle, amenée par la consommation d'un placenta, et était présentée Aux Écuries, du 29 mars au 16 avril 2011. La deuxième, *La trilogie des flous (Je ne, Sommeil et rouge, Reneiges)*, de Daniel Danis, était présentée en 2008 à l'Usine C, à Montréal. Cette création « poético-performentielle », réalisée entre autres avec la collaboration des artistes visuels Massimo Guerrera et Martin Dufrasne, mettait en scène une danseuse, des actants, des performeurs et des technologues. L'objectif était de questionner la présence de l'être, du geste, de la parole et de leur déroulement dans le temps. Regarder la nourriture, la préparer et la manger constituaient trois actions principales de cette création.

<sup>19</sup> Je pense aux défilés de mode *Chocolate Fashion Collection* des événements *Chocolate Show*. En 2008, pour la douzième édition de l'événement, 18 équipes de stylistes et de chefs ont créé des tenues sur le thème des super héros. <<http://www.chocolateshow.com/>> Consulté le 7 avril 2009. Je pense également au *2008 Cadbury Chocolate Couture Collection Fashion Show*, présenté au restaurant *Carlu*, à Toronto le 5 novembre 2008, dans le cadre du 4<sup>e</sup> Fashion Show, et pour lequel dix stylistes canadiens ont réalisé des créations en chocolat. <<http://www.indiaprwire.com/pressrelease/fashion/2008110615089.htm>> Consulté le 7 avril 2009. Les exemples de vêtements faits avec des emballages d'aliments ou avec des aliments artificiels sont également nombreux. Voir le « catalogue » à la forme d'un sac à main réalisé pour l'exposition *Salad Dressing (2003-2004)*, au Centre Copia: The American Center for Wine, Food, and the Arts de Napa (LEVENTON 2003).

<sup>20</sup> Les designers alimentaires, ou *food designers*, qui préparent la nourriture pour les photographies des livres de recettes sont nombreux. Par comparaison, la Hollandaise Marije Vogelzang, qui conçoit, par exemple, des cuillères perforées et des suçons en forme de fusils, se nomme « eating-designer » : « She is for example inspired by the origins of food, the preparation, the etiquette, history or the culture of food.... It is often thought that designers who work with food only design the shape of the food. Vogelzang's aim is to look at the content and background of the food. The shape is just a tool to tell the story ». Vogelzang précise : « There is no material coming so close to human beings as food... You put my designs inside your body. » <<http://english.proefamsterdam.nl/>> Consulté le 12 mars 2009.

de grands chefs seraient-elles devenues des œuvres au même titre qu'une chorégraphie ou qu'un tableau ?

*La cuisine est-elle un art ?* Cette question soulevée par *Beaux Arts Magazine* (*Beaux Arts Magazine* 2001) traduit une problématique qui ne se posait pas jusqu'à récemment. Sporadiquement, des artistes, cuisiniers, gastronomes et adeptes de la dépense<sup>21</sup> ont tenté d'élever l'art d'élaborer des plats au statut du « grand art ». Les peintres nabis pastichèrent d'anciens rituels lors de festins mensuels<sup>22</sup>. Grimod de la Reynière, le premier critique gastronomique de l'histoire, orchestra de nombreux festins, dont le « repas » de ses funérailles, lors duquel il surgit triomphalement devant les affligés conviés pour un dernier hommage<sup>23</sup>. Les exemples historiques pouvant être avancés<sup>24</sup> demeurent toutefois des initiatives isolées, qui ne reflètent pas une tendance sociale ou un courant de pensée de leur époque.

Or cette question, on la pose aujourd'hui par écrit et dans de prestigieuses expositions d'envergure internationale. Dans sa chronique mensuelle *Art culinaire*, le périodique *Beaux Arts Magazine* livre un topo sur l'alimentation (sur un mets, un restaurant ou un livre) ainsi que sur un artiste (visuel ou designer) qui nous donne une recette<sup>25</sup>. En 2008, le périodique *Art Press* consacre un numéro au vin ainsi qu'à la gastronomie (ART PRESS 2008) tandis qu'en 2007, pour la première fois de son histoire, la

---

<sup>21</sup> La dépense improductive, qui prend son sens dans la perte et dont traite superbement Georges Bataille dans BATAILLE 1949.

<sup>22</sup> MOSS 2001, p. 58.

<sup>23</sup> Ce qui rehaussa sans doute la saveur des mets partagés ! ONFRAY 1995, p. 59-60.

<sup>24</sup> Je pense à Antonin Carême (1784-1833), un grand chef passionné d'architecture, considéré comme le fondateur du concept de la haute cuisine et dont les traités incluent des reproductions de gravures de ses buffets, de ses pièces montées et de ses plats, ainsi qu'aux bacchantes romaines, des fêtes extravagantes où la consommation de nourriture et d'alcool contribuait à l'expression d'une dramatique de type théâtral.

<sup>25</sup> Dans la plupart des numéros consultés (novembre 1998 à décembre 2002). Dans le numéro de novembre 2002, par exemple, Gilles Strassart critique le livre *Les Aventures d'un gourmand vagabond* de Jim Harrisson et Laurence Hazout-Dreyfus présente la dessinatrice Lamia Beyrouth. STRASSART 2002, et HAZOUT-DREYFUS 2002.

Documenta de Kassel intègre à sa programmation en art contemporain un grand chef, le célèbre Catalan Ferran Adrià, père de la cuisine moléculaire<sup>26</sup>. Le statut de ses repas est revu, pour qu'ils soient considérés en tant qu'œuvres. Est-ce qu'un repas, selon les mets et selon leurs enchaînements, selon la composition des assiettes et de la table, selon le contexte, le cuisinier et les hôtes peut être une œuvre au même titre, par exemple, qu'une intervention relationnelle avec curry de l'artiste contemporain Rirkrit Tiravanija ? Cette question majeure, qui méritera d'être débattue longtemps surtout si l'on souhaite intégrer l'art du repas au nombre des disciplines artistiques reconnues, est, en quelque sorte, un complément à la question non moins importante, que soulève cette thèse. Ainsi, je ne compte pas interroger la nature de la nourriture des grands chefs. Je me pencherai, plutôt, sur la nature de la nourriture qui est utilisée par les artistes visuels.

Selon plusieurs auteurs du domaine des arts visuels, dont Darío Corbeira<sup>27</sup>, Joséphine Sans<sup>28</sup> et Maurice Fréchuret, la résurgence du thème de la quotidienneté serait à

---

<sup>26</sup> « Ferran Adrià is the first chef to have his work recognized at Documenta. The forty-five-year-old Catalan from the restaurant *elBulli in Roses* has followed his own exceptional path and developed accordingly, leading him to become the most famous chef of our day and his name to become synonymous with avant-garde culinary arts... Adrià looks to intensify the degustation experience by unsettling normal eating habits. A process which soon yields spectacular results. He deconstructs "normal" forms of food by changing their aggregate states while still maintaining the aromas (for example, his *vegetable stew in textures* of 1994, in which the vegetables appear as gelato, mousse, or froth)... In addition to these new basic techniques, which are persistently and playfully varied and often visually staged as fine arts, Adrià has also been successful in expanding the traditional concept of food, tied largely to aroma, to include all of the senses. The complex compositions... have an independence, a breadth of appeal and, not at least, a sensual character of their own that makes them unique. » BUERGEL 2007. Sur la relation entre l'art, la cuisine et Ferran Adrià, voir HAMILTON 2009.

<sup>27</sup> « In the last two years, a large number of projects, exhibitions and editions have dealt with the subject either generally or in detail, but always round the idea of still lifes and daily life. » CORBEIRA 2002a, p. 17.

<sup>28</sup> « Ce creuset d'œuvres alimentaires met de l'Avant l'émergence d'une activité artistique qui s'ancre dans le quotidien et devient l'empreinte d'une expérience culturelle et cognitive. » SANS 2004, p. 8.

l'origine de l'intérêt pratique et théorique qui s'observe pour la nourriture en art actuellement. En affirmant que la vie courante et ce qu'elle suppose inspirent les artistes, Fréchuret synthétise bien l'opinion de ces auteurs :

*Nous pourrions aisément multiplier les exemples concernant les pratiques de la nourriture comme liant social mais leur nombre et leur diversité ne serviront guère à rendre plus évident le sentiment que chacun éprouve à partir de sa propre expérience. Les artistes de notre époque sont dans cette perspective. Ils s'inscrivent très sûrement dans une tradition artistique qui ne leur a nullement échappé, mais ils sont plus sûrement encore dans une expérience quotidienne qui dit les raisons de leur choix<sup>29</sup>.*

L'idée de quotidienneté retient l'attention des artistes depuis au moins le début de la modernité, et l'on écrit sur le banal, le populaire et la vie de tous les jours depuis longtemps. Par exemple, les écrits sur l'art féministe, le *pop art* et l'*arte povera* ne manquent jamais d'attirer l'attention sur la valeur de ce qui est à portée de mains. Par la fonction même des aliments, cette idée de quotidienneté est centrale aux pratiques artistiques qui traitent de nourriture. Ce n'est pourtant pas cette idée qui, essentiellement, put mener les auteurs à développer un intérêt pour le sujet de la nourriture en art contemporain. En termes de la pratique, cet intérêt pour la nourriture jalonne tout le vingtième siècle en se démarquant à partir les années 1960<sup>30</sup>, ce qui sera démontré au deuxième chapitre. Or, il faut attendre non pas le milieu, mais bien la fin du vingtième siècle pour avoir une masse critique de textes sur l'art contemporain et sur la nourriture. En conséquence, les principaux facteurs – quotidienneté ou autre – qui servent à expliquer le développement des pratiques

---

<sup>29</sup> FRÉCHURET 2004a, p. 13.

<sup>30</sup> Elisabeth Hartung écrira à cet effet : « By the 60s at the latest however food vehemently formed part of the Art context like never before and new dialogue started. The slogan now was reality, away from appearance, towards life. Food as a comprehensible subject of which the external artistic connotation always remained present, was in this context on the one hand made a subject of Art in search of central aspects of culture, on the other hand it played a "subversive role with sociological tendencies" in the avant-garde circles of the 60's. » HARTUNG 2002, p. 77.



artistiques ne peuvent pas à eux seuls, ni dans une large mesure, justifier l'existence de ces textes.

D'après mes recherches, si l'on omet ce qui concerne l'intérêt généralisé pour le sujet de la nourriture, le facteur décisif dans le développement d'une réflexion sur ce sujet en art contemporain est la popularité gagnée à la même période par l'« esthétique relationnelle » – ou « art relationnel<sup>31</sup> ». L'esthétique relationnelle définie par Nicolas Bourriaud est une théorie qui consiste « à juger des œuvres d'art en fonction des relations interhumaines qu'elles figurent, produisent ou suscitent<sup>32</sup> ». Bien que ce ne soit pas la nourriture qui cristallise l'intérêt pour cette « nouvelle esthétique », mais de toute évidence les relations conviviales réelles et suscitées entre les gens, l'offre et le partage de denrées sont significatifs en art relationnel, dans ses pratiques révélatrices tout spécialement (ex. : Rirkrit Tiravanija et Félix Gonzalez-Torres sur la scène internationale, Massimo Guerrera sur la scène nationale).

---

<sup>31</sup> Énumérer les principaux facteurs à l'origine d'un vaste phénomène est impossible et réducteur. Je tiens néanmoins à mentionner les recherches sur les sujets du métissage et de l'anthropophagie, réalisées à la même période – un éclairage sur la valeur de leur contribution sera fait au premier chapitre. Je pense aux activités du groupe de recherche *Le Soi et l'Autre*, qui porte sur l'identité et le métissage culturels.

<<http://www.er.uqam.ca/nobel/soietaut/accueil.htm>> Consulté le 10 juin 2010. Je pense également à la 24<sup>e</sup> Biennale de São Paulo (1998), dont le thème était l'anthropophagie (BIENAL DE SÃO PAULO 1998), ainsi qu'à l'exposition *Partage d'exotisme* (2000), de la Biennale de Lyon <[http://www.biennale-de-lyon.org/bac2000/fran/movie/p\\_movie.htm](http://www.biennale-de-lyon.org/bac2000/fran/movie/p_movie.htm)> Consulté le 10 juin 2010. Je tiens également à mentionner l'intérêt pour une approche thématique. Depuis les années 1980, elle est toujours davantage employée, ce qui se remarque dans les orientations conceptuelles des expositions collectives tout particulièrement. Elle favorise l'élaboration de projets qui ne portent pas un regard à caractère monographique, historique, géographique, disciplinaire, de genre ou encyclopédique, mais qui l'abordent par le biais d'un thème, par exemple la nourriture, l'enfance, l'abject ou l'informe. Sur l'approche thématique, voir HEINICH 1989 et BOUCHER 2005b.

<sup>32</sup> BOURRIAUD 1998, p. 117.

L'esthétique relationnelle semble avoir eu plus d'impact en milieux francophones qu'ailleurs en Occident<sup>33</sup>. Tout au moins, le livre de Bourriaud sur l'art relationnel (BOURRIAUD 1998) fut très bien accueilli en France et au Québec, après quoi on réalisa en ces deux endroits d'importants projets sur l'art contemporain et sur la nourriture, en y incluant dans de fortes proportions des œuvres d'art relationnel<sup>34</sup>. Cette tendance, à choisir l'art relationnel pour parler de la nourriture, se remarque peut-être moins, mais elle se distingue néanmoins ailleurs en Occident<sup>35</sup>. Par déduction, l'art relationnel a donc mis en place des conditions favorisant une réflexion sur le sujet de la nourriture, mais il a également influencé les orientations de cette réflexion. En outre, cela se traduit dans la sous-estimation des œuvres qui ne sont pas empreintes de convivialité, particulièrement celles où l'expérience avec la nourriture est de l'ordre de l'épreuve<sup>36</sup>.

Pour mesurer l'ampleur du phénomène que constitue le sujet de la nourriture en art contemporain au-delà des premiers résultats de recherche énoncés, j'ai tenté de

---

<sup>33</sup> Il s'agit d'une impression non vérifiée scientifiquement.

<sup>34</sup> Je pense, entre autres, à la sélection d'artistes et d'œuvres de l'exposition *Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture* (CapcMusée d'art contemporain de Bordeaux, 2005) et de la première édition de l'événement *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe* (Saint-Hyacinthe, 2003). Sur ces deux projets importants relativement à l'art contemporain et à la nourriture, voir FRÉCHURET 2004b, et BOUCHER 2005c.

<sup>35</sup> Fort pertinents à ce chapitre, les projets réalisés en Allemagne par Elisabeth Hartung (HARTUNG 2001a, 2001b) et l'exposition *Active Ingredients* (MILLER 2001), présentée à COPIA: The American Center for Wine, Food & the Arts, à Napa aux États-Unis.

<sup>36</sup> Cette sous-estimation mène à d'étranges constatations. Par exemple, on aura du mal à trouver des textes s'intéressant à cet aspect de la production de Paul McCarthy, pourtant l'emploi de condiments fétiches fait les beaux jours de cet artiste depuis plus de 30 ans. C'est l'une des raisons pour lesquelles j'ai aussi choisi d'intégrer sa sculpture *Tomato Head* (1994) dans l'exposition de la première édition de *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe* (2003), et d'effectuer une étude de cas de ses œuvres performatives dans le catalogue d'exposition (BOUCHER 2005b). Il faut surtout se tourner vers des publications en espagnol et en allemand, pour des textes qui mettent en lien la nourriture avec l'« épreuve ». À ce sujet, voir CORBEIRA 2002b, BEIL 2002, et KUNSTFORUM INTERNATIONAL 2002a, 2002b.

répertorier l'ensemble des expositions collectives, catalogues, articles<sup>37</sup>, périodiques, actes de colloques et livres qui portent sur la nourriture en art contemporain<sup>38</sup> pour les analyser<sup>39</sup> à la lumière de ressources variées – ex. : écrits, documentation virtuelle, rencontres. Dans les prochaines pages, ce travail substantiel servira à donner, dans ses grandes lignes, un état de la question. Je n'ai pas retenu les textes et les expositions monographiques, par ailleurs fort utiles pour les études de cas, pour ne considérer que les projets dans lesquels le boire et le manger sont abordés en tant que paradigme. Car ce sont ces projets qui, contrairement aux textes et expositions monographiques, apportent des réponses aux questions par lesquelles on mesurera l'ampleur du phénomène que constitue le sujet de la nourriture en art contemporain. Par exemple, À quel moment les pratiques ont-elles été réunies sous le thème de la nourriture ? De quelles manières ? Dans quels pays ? Qu'est-il possible d'en retirer ?

Selon Jurgen Raap, la toute première exposition à aborder le thème de la nourriture en art contemporain est *Vom Essen und Trinken*, présentée en 1987 au Museumsverein à Wuppertal, en Allemagne<sup>40</sup>. Cette exposition et son catalogue imposant (ASENDORF 1987), réalisés plus de dix ans avant que se manifeste un intérêt véritable pour la nourriture en art contemporain, pourront a priori surprendre. Avec les Joseph Beuys, Meret Oppenheim, Actionnistes viennois et Daniel Spoerri, il est plausible qu'en pays germaniques, un intérêt pour le sujet de la nourriture en art fut préfiguré, un intérêt qui, du reste, se traduit dans la teneur des publications en allemand (ex. : ASENDORF 1987, BEIL 2002, HARTUNG 2001a, KUNSTFORUM INTERNATIONAL 2002a, 2002b).

---

<sup>37</sup> Hormis les critiques d'expositions collectives, qui constituent de l'information de seconde main.

<sup>38</sup> Ce travail a été amorcé par Jurgen Raap. Voir RAAP 2002c.

<sup>39</sup> Les textes en français et en anglais ont été lus. Les principales informations des catalogues en allemand ont été traduites. Les résumés des textes de périodiques en allemand et en espagnol ont été utilisés.

<sup>40</sup> Selon la base de données *ARTbibliographies Modern* de ABC-Clio Information Services, fournie par Cambridge Scientific Abstracts. Voir RAAP, 2002e.

*Foodculture*, de la commissaire Barbara Fischer, qui se tint en 1998 au ArtLab de l'université of Western Ontario (London), serait la deuxième exposition du genre. Son catalogue (FISCHER 1999), qui met l'accent sur des enjeux culturels, communicationnels et esthétiques, aurait posé les bases de la réflexion sur l'art et sur la nourriture telle qu'elle est donnée aujourd'hui. Tout au moins, *Foodculture* a un intérêt liminaire, considérant qu'en 1998, les projets d'exposition et d'écriture dénombrés en Europe demeurent marginaux<sup>41</sup> ainsi qu'en très petit nombre<sup>42</sup>, alors qu'aucun projet dénombré n'est réalisé du côté des États-Unis avant le nouveau millénaire (Montano, 2000, LIEBERMAN 2000). Au Canada, en 1997 et en 1998, deux autres textes significatifs sur l'art et sur la nourriture sont publiés, l'un de Jennifer Fisher (FISHER 1997), l'autre de Jim Drobnick (DROBNICK 1998), portant respectivement sur les sens haptique et olfactif en esthétique. En réalité, au Canada, ce sujet semble avoir été marquant<sup>43</sup>, surtout au Québec, avec une fortune critique particulièrement grande.

L'exposition la plus importante sur l'art contemporain et sur la nourriture demeure *Comer o no Comer* (2002-2003), qui regroupait la production de quelques cent artistes d'envergure internationale couvrant l'ensemble du vingtième siècle de l'art occidental. L'exposition, initiée par un groupe d'artistes de Madrid<sup>44</sup>, et qui était sous la gouverne de Darío Corbeira, fut réalisée dans le cadre des festivités entourant la désignation de Salamanque comme Capitale européenne de la Culture en 2002 et fut accompagnée d'un catalogue, incontournable pour qui cherche un bilan sur l'art et sur la nourriture au vingtième siècle (CORBEIRA 2002b). Trois autres expositions

---

<sup>41</sup> À l'exception de *Vom Essen und Trinken*.

<sup>42</sup> En France : FRANCESCO 1989, GENÉ 1996. En Espagne : DIEGO 1998. En Allemagne : ASENDORF 1987, KUNST+UNTERRICHT 1998.

<sup>43</sup> Je pense aux expositions *Scatalogue: 30 Years of Crap in Contemporary Art / 30 ans de merde en art contemporain* (2003, Galerie Saw, Ottawa) et *Eat the Food!* (2007, Museum of Contemporary Canadian Art, Toronto), ainsi qu'à la programmation de performances *Five Holes: Matters of Taste* (2006, Fado, Toronto).

<sup>44</sup> Information de Darío Corbeira donnée lors d'une visite de l'exposition en novembre 2002.



temporaires sont dignes de mention, tant pour la qualité des œuvres présentées que pour le contenu du catalogue : *Hors d'œuvre, ordre et désordre de la nourriture* (2004-2005, FRÉCHURET 2004b), du commissaire Maurice Fréchuret, au capcMusée d'art contemporain de Bordeaux, *Mit vollem Munde spricht man nicht!* (2001, HARTUNG 2001a), de la commissaire Elisabeth Hartung, à la galerie der Künstler de Munich, et l'exposition de la première édition d'*Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe* (2003, BOUCHER 2005c), des commissaires Marcel Blouin, Patrice Loubier et moi-même<sup>45</sup>. Ces trois projets furent marqués par l'art relationnel.

Qu'il s'agisse d'initiatives ponctuelles ou récurrentes, d'envergure internationale ou régionale, les expositions portant sur l'alimentation en art contemporain adoptent une approche englobante ou portent, dans une moindre mesure, sur un sujet pointu qui n'est pas mis en perspective<sup>46</sup>. Dans quelques grandes expositions, des préoccupations se profilent selon les intérêts particuliers des commissaires et le choix des artistes, mais dans l'ensemble, les expositions et les catalogues où l'influence de l'art relationnel est néanmoins palpable reflètent un désir d'exhaustivité en regroupant des textes aux horizons variés. Ce sont dans ces textes que les analyses les plus poussées ont généralement été développées. Cela dit, des périodiques spécialisés

---

<sup>45</sup> À l'automne 2009, cet événement québécois en était à sa troisième édition. Son mandat, qui était « de promouvoir et de diffuser l'art contemporain et actuel à travers le thème de l'agroalimentaire » (OUELLET 2008, p. 158), et celui d'organismes comme la création en 2001 du centre parisien Fraich'attitude et du centre californien COPIA: The American Center for Wine, Food and the Arts, sont apparentés. Ces deux centres ont eu une programmation avec de l'art contemporain. < <http://www.fraichattitude.com/>>. Consulté le 15 juin 2010. Le centre COPIA, mis sur pied par le producteur de vins californiens Robert Mondavi et fermé en 2008, se consacrait plus particulièrement à la découverte, la compréhension et à la célébration du vin, de la nourriture et des arts (COPIA 2001, p. 96).

<sup>46</sup> Par exemple, pour l'exposition *Fridge* (2003), à la Galerie Fraich'attitude, la commissaire Laurence Dreyfus invite 9 artistes à réaliser des œuvres avec des aliments pour qu'elles soient exposées dans des réfrigérateurs. Le choix inusité de proposer «une réflexion sur la perception de l'objet réfrigérateur en dehors de son cadre habituel de la cuisine» n'est pas justifié. <<http://www.fraichattitude.com/index.php?id=124>> Consulté le 15 juin 2010.

en art contemporain consacrerent d'intéressants dossiers à la nourriture, tout particulièrement au Canada et au Québec, avec *Espace sculpture*, *Esse arts+opinions* et *Public* (ESPACE SCULPTURE 2000, ESSE ARTS + OPINIONS 2004, PUBLIC 2004). en Allemagne, le périodique *Kunstforum international* publia deux numéros sur l'aliment en art et, en Espagne, le périodique *Lapiz* publia un numéro du genre, en lien avec l'exposition *Comer o no Comer* (KUNSTFORUM INTERNATIONAL 2002a, 2002b, LAPIZ 2003)<sup>47</sup>.

Il est sans doute trop tôt pour avoir un portrait juste de l'intérêt théorique sur le sujet de la nourriture en art contemporain. Cela dit, cet intérêt semble s'être canalisé entre 1998 et 2003 car, depuis cette période, une baisse du nombre et de la qualité des projets est notée. Par ailleurs, des études poussées demeurent à publier. À l'exception, peut-être, de Ralf Beil<sup>48</sup>, tous, ou à peu près, abordent le sujet globalement, en surface, partiellement ou de manière trop succincte, de sorte que beaucoup d'éléments restent à développer.

**Entre la présentation, l'usage et la représentation de la nourriture.  
Le choix de la fonction pour aborder le sujet de la nourriture en art  
contemporain**

Il m'étonne de lire que les artistes d'aujourd'hui « éradiquent discrètement » le sujet de la nourriture de leur démarche. C'est ce qu'avance Nathalie Daniel-Risacher qui cherchait peut-être du côté des représentations de repas fastes, qui en effet ne sont pas

---

<sup>47</sup> En France, le périodique *Beaux Arts Magazine* publie aussi une petite enquête qui porte sur l'anthropophagie, dans laquelle l'art contemporain a une place secondaire (BEAUX ARTS MAGAZINE 2000)

<sup>48</sup> Ce livre en allemand sur l'emploi de la nourriture en art au 20<sup>e</sup> siècle serait à traduire (BEIL 2002).

légion<sup>49</sup>, lorsqu'elle fit ce constat en l'expliquant par deux raisons<sup>50</sup>. Selon elle, à notre époque, la focalisation sur la sexualité exprimerait un anticonformisme alors que la nourriture ferait penser au matérialisme et à l'idéal bourgeois, le poids de la morale condamnant la délectation alimentaire tandis que la sexualité, qui a longtemps fait les frais des interdits, serait célébrée. La nourriture et la sexualité seraient liées comme signes de plaisir sensuel mais s'opposeraient, en étant le reflet d'idéaux divergents. En vérité, l'alimentation et le sexe sont fréquemment réunis, images suggestives et axées sur les ouvertures corporelles (bouches et anus, tout particulièrement) le montrent<sup>51</sup>. Les vivres et excréments couplés aux corps nus évoquent le plaisir de la chair ou le déplaisir, dans des jeux d'attirance et de répulsion.

Deuxièmement, les artistes « éradiqueraient » des œuvres les aliments puisque leur représentation les prive de leurs goûts et odeurs, ce qui mettrait en échec toute forme de représentation convaincante. Est-ce à dire que les maîtres anciens avec leurs habiles natures mortes ont « échoué » ? Cette question rhétorique, dont tous s'entendent sur la réponse, ne doit pas nous détourner de l'intérêt de l'énoncé. De nos jours, nombreux sont les artistes qui, en effet, veulent dire et veulent persuader par les goûts et les odeurs. Seulement, la représentation de nourriture n'est plus le seul, ni le principal moyen à leur disposition, ce que semble ignorer l'auteure. Ils exploitent les

---

<sup>49</sup> Par le passé, avec les aliments, on s'attardait sur l'idée de la vie et de la fraîcheur, tandis qu'au 20<sup>e</sup> siècle, on explore les thèmes de la nourriture, de la mort et du massacre. Voir RAAP 2002a.

<sup>50</sup> DANIEL-RISACHER 2000, p. 20.

<sup>51</sup> Le catalogue de l'exposition *Into Me/Out of Me* permet de prendre la mesure. « *Into Me / Out of Me* brings together international artistic positions from over forty years and visualizes the imagined, descriptive, and performative acts of the passing into through, and out of the human body. The exhibition focuses on the primordial relationship between the internal and the external in three main chapters: metabolism (eating, drinking, excreting), reproduction (intercourse, birth), and violence (shooting, impaling, perforation). » BIESENBACH 2007, p. 7.

denrées, véritables, ce qui démultiplie forcément les façons d'aborder les questions sensorielles.

L'intérêt du texte de Daniel-Risacher réside dans la distinction qui n'est pas posée, mais qui est suggérée entre la *représentation* et la *présence* de la nourriture. Entre la nature morte et l'aliment utilisé en tant que matériau, renchérirait Joséphine Sans, pour qui ces deux catégories forment les pôles du sujet à l'étude. « [A]ctuellement, ce thème se décline en deux tendances : les natures mortes et l'art à base de nourriture<sup>52</sup> », écrit l'auteure dans un essai où elle dresse un portrait général de la question du boire et du manger en art contemporain. Par ailleurs, il est plus juste de parler de représentation que de natures mortes. La plupart des œuvres dans lesquelles des aliments sont représentés sont picturales – peintures ou photographies – et liées à trois principaux genres, dont elles exploitent ou interrogent les conventions : la nature morte, la scène de genre ou le portrait. En outre, il existe un nombre révélateur de scènes de la vie quotidienne, de repas sans vernis auxquels, par exemple, les photographes Nan Goldin, William Eggleston et Richard Billingham nous ont habitués.

Les textes et les expositions qui ont pour sujet la représentation de la nourriture en art contemporain ne sont pas d'un grand intérêt théorique<sup>53</sup>. Soit ils adoptent une approche englobante, sans mise en perspective<sup>54</sup>, soit ils couvrent un sujet pointu, dont l'intérêt est relatif. Pourquoi, par exemple, réunir des œuvres représentant des aliments sucrés autour du thème de la nature morte<sup>55</sup> ? Pourquoi encore regrouper des

---

<sup>52</sup> SANS 2004, p. 8.

<sup>53</sup> Exception faite du livre de Marie-Paule Di Francesco. FRANCESCO 1989.

<sup>54</sup> Par exemple, l'exposition *The Food Show: The Hungry Eye*, en 2006-2007 au Chelsea Art Museum, à New York, avait pour thème la nourriture en tant qu'« image » et « idée » dans la culture contemporaine.

<sup>55</sup> Quelques œuvres de l'exposition *Sweet Tooth* (2003), de la commissaire Sarah Tanguy, au centre COPIA, The American Center for Wine, Food & the Arts, étaient réalisées avec des



photographies sur la nourriture afin d'explorer le sujet des frontières entre les champs des arts visuels, du documentaire et de la publicité<sup>56</sup> ? Hélas, la popularité de la nourriture est à l'origine d'expositions qui se limitent à réunir autour d'un propos vide de sens des œuvres montrant de la nourriture. Ces expositions donnent l'impression d'être en plus grand nombre aux États-Unis qu'ailleurs dans le monde, du reste, on semble aussi s'être davantage intéressé à la représentation des aliments sucrés dans ce pays<sup>57</sup>. Reconnus pour leur consommation de sucre, nos voisins du sud entretiennent une relation artistique privilégiée avec le renouvellement du commerce de masse et de l'imagerie promotionnelle qui s'observe à partir des années 1950 et que célèbrent les artistes du *pop art*. Nul doute que l'intérêt pour l'abondance ainsi que pour les aliments vides *et sucrés* est plus marqué aux États-Unis qu'ailleurs, ce dont témoignent en quelque sorte les œuvres de Will Cotton, Ed Ruscha et Sandy Skoglund. Cela dit, leurs œuvres et toutes les autres qui représentent de la nourriture ne peuvent pas être à l'origine de l'intérêt récent pour le sujet de la nourriture en art contemporain. Parce qu'elles ne sont pas liées à des problématiques significatives de l'art et à la nourriture, parce qu'elles n'ébranlent pas les traditions artistiques et parce qu'elles ne renouvellent pas le rôle des sens dans l'expérience esthétique.

De cette manière, si les artistes ne « représentent plus vraiment » de nourriture en peinture ou en photographie, c'est qu'ils travaillent *avec* les aliments. S'ils réalisent des « natures mortes » et des projets « à base de nourriture », c'est qu'ils s'inscrivent dans une tradition *ou* qu'ils la confrontent, car l'art à base de nourriture est confrontant. Il a une saveur, une senteur, il se détériore, voire il est éphémère. Il est créé avec de la « matière » qui est vitale et familière, qui est fraîche ou pourrie, ou transformée en un déchet, qui est cuisinée ou autrement manipulée, qui goûte et qui

---

aliments véritables. La plupart, cependant, étaient des représentations de nourriture sucrée. TANGUY 2002.

<sup>56</sup> Je pense à l'exposition *Taken for Looks: Imaging Food in Contemporary Photography* (2006), de la commissaire Sarah Tanguy, au Southeast Museum of Photography.

<sup>57</sup> Il s'agit, encore une fois, d'une impression qui n'a pas été mesurée.

sent. Cette nourriture *dont nous sommes en présence et que l'on connaît bien* est, par comparaison à l'aliment qui est représenté, celle qui ouvre aux problématiques les plus intéressantes sur le sujet de la nourriture en art contemporain. Par comparaison, elle n'est pas *représentée*. Elle est *présentée*, elle est *montrée*, avec ce que cela suppose au niveau sensoriel.

À sa manière, Joséphine Sans établit cette comparaison<sup>58</sup>. Mais cette distinction ne suffit pas, puisqu'il faut également départager la nourriture qui est exclusivement montrée de celle qui est montrée *parce qu'elle est utilisée*. En d'autres mots, il faut départager l'exposition de la manipulation, la *présentation* de l'*usage*. Or, jusqu'à maintenant, pratiquement personne ne semble s'être arrêté sur cette différence<sup>59</sup>. Les réalisations picturales, sculpturales ou installatives qui se composent de nourriture, par exemple les bustes en chocolat de Janine Antoni ou les fromages de Dieter Roth, se réclament toutes de l'altération de la matière, questionnant de la sorte un fondement muséal : conserver les œuvres et prévenir leur dégradation<sup>60</sup>. Elles mettent en place un rapport renouvelé, pour ainsi dire, avec le spectateur qui vérifie avec son nez que la nourriture est véritable ou qui est importuné par les odeurs. Par ailleurs, ces œuvres s'apprécient avec réserve, dans la distance qu'impose l'œuvre qu'il est interdit de toucher et goûter. Autrement dit, les œuvres dans lesquelles la nourriture est employée se démarquent des œuvres dans lesquelles celle-ci est montrée parce qu'elles peuvent intégrer l'ensemble des possibles offerts avec la nourriture. Ces

---

<sup>58</sup> SANS 2004, p. 8.

<sup>59</sup> À l'exception de la commissaire Corinne Guerci, dans un court texte sur l'exposition *À table ! (l'art au menu)*, en 2000, à la Villa du parc à Annemasse. « Dans l'œuvre de ces artistes, la nourriture peut être appréhendée sur trois modes : comme support de représentation (c'est le mode le plus courant et le plus ancien), comme matériau plastique en soi et comme objet de comportement. » <[http://www.villaduparc.com/PAGES/a\\_table.htm](http://www.villaduparc.com/PAGES/a_table.htm)> Consulté le 3 novembre 2007.

<sup>60</sup> Les enjeux de conservation sont autrement plus complexes avec les œuvres performatives. L'acquisition d'un « fragment » du projet *Darboral* (2000-2005) de Massimo Guerrera, par le Musée national des beaux-arts du Québec, est un cas de figure.

œuvres pourront évoquer et interpréter l'ensemble des expériences humaines relatives à cette nourriture.

Pour cette raison décisive, qui justifie le choix de l'objet assumé, j'ai limité ma thèse aux œuvres dans lesquelles la nourriture est utilisée<sup>61</sup>. Ces œuvres, qui se dérouleront dans la durée, car boire et manger prend du temps, seront forcément performatives. À partir du moment où goûter est envisageable, suggéré ou possible, où il y a une action exécutée par et pour des gens, l'œuvre est performative<sup>62</sup>. L'aliment, qui n'est pas nécessairement consommé, peut, par exemple, uniquement être manipulé, ou même laissé à la putréfaction. Mais regroupées, ces œuvres couvrent l'ensemble des principaux enjeux liés à la nourriture, ainsi de les choisir s'est imposé. Elles forment, en effet, le corpus le plus complet pour explorer la diversité des liens psychiques et physiques, personnels et collectifs, artistiques et existentiels entre les individus, l'art et la nourriture. En d'autres mots, l'*usage* de la nourriture serait mieux adapté que sa *présentation* ou sa *représentation* pour tracer l'ensemble des voies par lesquelles, en art, la nourriture doit être considérée.

Deux autres raisons ont justifié le choix de l'objet assumé dans cette thèse. La deuxième raison est historique. Les premières œuvres avec nourriture sont performatives, les Futuristes ayant été les premiers artistes à employer des aliments à des fins esthétiques, avec des repas de groupe extravagants, des sortes de *happenings*

---

<sup>61</sup> Selon mon argumentation, j'exemplifierai également mon propos avec quelques réalisations dans lesquelles la nourriture est montrée.

<sup>62</sup> Josée Drouin-Brisebois parle alors de « performance du spectateur ». L'appellation est invitante, mais ce qu'elle englobe est à reconsidérer. Dans l'exposition *Flagrant délit. La performance du spectateur* (2008-2009), au Musée des beaux-arts du Canada, la commissaire Drouin-Brisebois dit réunir des œuvres immersives favorisant un « échange actif entre les spectateurs, l'espace d'exposition du Musée et l'œuvre d'art ». Ces œuvres invitent-elles le spectateur à performer ? Dans la mesure où l'action performative se doit d'influencer l'état de l'œuvre et que plusieurs d'entre elles demeureraient inchangées au nombre de visiteurs ou à leur réaction, la réponse serait négative. < <http://www.beaux-arts.ca/flagrant/> > Consulté le 16 avril 2011.

avant la lettre. Tous s'entendent à cet effet<sup>63</sup> bien que les Symbolistes, les Nabis<sup>64</sup>, Toulouse-Lautrec et Whistler<sup>65</sup> aient, entre autres artistes, témoigné auparavant un intérêt pour la nourriture en contexte créatif. Au deuxième chapitre, je reviendrai sur les Futuristes pour décrire leurs repas et situer leur apport dans le contexte des premières avant-gardes.

La troisième raison est représentative. La nourriture est employée dans chacun des principaux genres de l'art performatif, du *happening* et de l'art corporel, dans les années 1950, jusqu'à l'art relationnel, le tableau vivant et le *bio art*, à notre époque<sup>66</sup>. Or cette présence, qui porte la nourriture au faîte de l'art performatif parce qu'elle est continue<sup>67</sup>, est sporadique dans les autres formes d'art. Ces autres pratiques sont donc, à plus forte raison, de moindre intérêt pour la recherche<sup>68</sup>.

---

<sup>63</sup> Ralf Beil qualifie de « pionnière » la cuisine futuriste – « Die futuristische Küche : eine Pionierleistung ». BEIL 2002, p. 51-54. Joséphine Sans écrit : « Les Futuristes italiens marquent le moment charnière du passage de la représentation à l'utilisation de la nourriture ». SANS 2004, p. 8. Karen Moss écrit : « These futurist performances transformed the function of food from mere sustenance and the process of eating into an interactive, multi-sensory aesthetic experience ». MOSS 2001, p. 57. Claire Lieberman écrit : « The first step in a futurist gastronomy was to separate hunger and nutrition from the pleasure of eating, to dissociate food as fuel from food as art ». LIEBERMAN 2000, p. 47.

<sup>64</sup> Sur les Symbolistes et les Nabis, voir MOSS 2001, p. 57.

<sup>65</sup> Sur Whistler et Toulouse-Lautrec, voir DROBNICK 1999, p. 70.

<sup>66</sup> Toutes les pratiques du *bio art* ne sont pas performatives.

<sup>67</sup> En 2000, Linda M. Montano publie une centaine d'entretiens avec des artistes de la performance, réalisés autour de quatre grands thèmes : le sexe, la nourriture, l'argent et la gloire ainsi que la mort et le rituel. Le premier thème auquel l'auteure s'est intéressée est la nourriture, ce qui, en quelque sorte, vient confirmer l'importance que possède la nourriture en art performatif. « This project began when the anthropologist Diane Rothenberg invited me to her "Anthropology of Food" class at the University of Southern California in 1979. It was then that I started to gather slides of food performances, which led to a series of ten interviews with performance artists who use food in their work. Those interviews were printed in *High Performance* in the early 1980s as part of the magazine's food issue. After food, I explored other themes: sex, money and fame, and ritual and death – all things I wanted to know about. » MONTANO 2000, p. xi.

<sup>68</sup> La nourriture n'est évidemment pas de chacun des principaux développements (mouvements, périodes) picturaux et sculpturaux.



Il y a quelques années, j'écrivais que mes collègues commissaires et moi-même avons amorcé notre travail sur l'exposition de l'événement « *Orange* » « en abordant la nourriture par cette zone précise où elle devient un propos ou un matériau de la création contemporaine, c'est-à-dire là où elle cesse d'apaiser la faim, là où elle commence à susciter l'exultation et l'effroi, à soulever des questionnements de société et à devenir un instrument de rencontre.<sup>69</sup> » Nous ne pouvions alors penser plus juste. Étonnamment, on peine bel et bien à repérer des œuvres d'artistes visuels, toutes pratiques confondues, qui traitent de la faim<sup>70</sup>. Darío Corbeira écrit à cet effet :

*La faim est un état de manque ayant provoqué la réalisation d'une quantité considérable d'œuvres d'art plastiques et littéraires tout au long du 19<sup>e</sup> siècle. Celles-ci sont cependant devenues plus rares au 20<sup>e</sup> siècle. Les raisons de cette disette de travaux reliés à la nourriture – si ce n'est carrément de leur inexistence – sont l'un des trous noirs de la recherche historique portant sur l'art récent. L'étude de l'histoire de la faim dans l'art des deux derniers siècles est un travail qui reste à faire<sup>71</sup>.*

André-Louis Paré apporte un élément de réponse au problème soulevé par Corbeira. La modernité artistique implique un rapport vif au présent ainsi qu'à soi, les deux allant de pairs dans le développement d'une esthétique globale où l'artiste fait de sa vie une œuvre d'art. C'est, selon Paré, dans cet esprit que la rencontre entre l'art et la nourriture pouvait se faire au 20<sup>e</sup> siècle (PARÉ 2004). Les artistes fidèles aux principes de la modernité ont développé des attitudes d'éthique créatrice qui, ajoute-t-il, favorisent de nouveaux types de rencontres avec les « visiteurs » ; des rencontres

<sup>69</sup> BOUCHER 2005a, p. 11.

<sup>70</sup> Par exemple, les « *États d'urgence* » organisés annuellement depuis 1998 par le duo d'artistes ATSA [Action terroriste socialement acceptable] et dans lesquels des repas sont donnés à des itinérants sont des exceptions. Dans ces événements, les artistes détournent également la question de la faim, en collaborant avec de grands restaurants (ex. : *Toqué!*, *Pied de cochon*) pour le menu et la préparation des repas.

<<http://www.atsa.qc.ca/pages/accueil.asp>> Consulté le 16 avril 2011.

<sup>71</sup> Dans un autre texte, sur l'exposition *Comer o no Comer*, l'auteur ajoute : « The reasons of this lack, or even non-existence, of artistic material was one of the aims of this project: we have tried to give a possible explanation throughout the materialisation of *To Eat or Not to Eat* through papers published prior to the exhibition, in this catalogue and in the exhibition itself. » CORBEIRA 2005, p. 222, CORBEIRA 2002a, p. 16.

facilitant le développement de soi envers autrui et non une conscience d'autrui indépendante de soi. Autrement dit, les artistes se questionneraient sur « l'être ensemble » et non sur « l'autre », qui est, à proprement parler, l'étranger qui a faim<sup>72</sup>. D'une certaine façon, comme Barthes l'écrit, ils considéreraient la nourriture parce qu'elle ramène à soi, parce qu'elle sert à établir un « système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites<sup>73</sup> ». Ainsi, les œuvres performatives forment le corpus le plus complet pour explorer la diversité des sujets qui nous rattachent à la nourriture. Par ailleurs, pas plus que les autres, ces pratiques traitent de la faim, un sujet qui sera pratiquement le seul à n'être pas abordé au cours des prochaines pages.

### **Problématique, hypothèses, objectifs et méthodologie**

L'alimentation est un sujet qui m'interpelle parce qu'il semble intéresser singulièrement les artistes de la modernité et de la contemporanéité artistique. Qu'ils aient choisi d'utiliser ce matériau inusité qu'est la nourriture et de l'utiliser en continu depuis la deuxième moitié du vingtième siècle m'étonne, car la pertinence de leur choix attendra plus de 40 ans afin d'être validée en histoire de l'art. Ce choix, d'utiliser la nourriture, est d'autant plus singulier qu'il remet fondamentalement en cause la pérennité de l'œuvre, l'histoire de l'art récent et l'esthétique. À mon avis, il est donc opportun de penser que ce choix est on ne peut plus significatif, parce qu'il semble être délibéré et se répercuter sur la portée des œuvres.

---

<sup>72</sup> Autrement dit, les artistes ne se préoccuperaient pas de la faim parce cette souffrance ne les atteindrait pas personnellement, même si elle marque un trop grand nombre d'individus sur la planète. Jamais un si grand nombre de gens n'aura souffert de la faim qu'à notre époque. Jamais non plus les artistes n'auront traité à ce point de nourriture et ne l'auront utilisé. Paradoxalement, donc, faim et art ne font pas bon ménage, l'artiste s'intéressant d'autant plus à la nourriture qu'il n'a pas à peiner afin de s'en procurer.

<sup>73</sup> BARTHES 1961, p. 979.

Cette réflexion m'a portée à penser que l'usage de la nourriture en art performatif n'était pas un phénomène marginal de l'histoire de l'art. Selon ma première hypothèse, il serait au contraire un phénomène déterminant. Non pas qu'il ait marqué l'ensemble des pratiques, mais il annoncerait à sa façon un changement majeur en esthétique, et dans la société en général, en étant également une cause de ce changement qui consiste à reconsidérer l'apport des sens « mineurs ». Dans l'interprétation des œuvres et dans les champs disciplinaires des sciences humaines, une ouverture s'est récemment créée à l'égard du goût, de l'odorat et du toucher, et de leur possible apport à une réflexion « élargie » sur un sujet donné (HOWES 1991a, 2003, 2004, KORSMEYER, 1999, 2005, CLASSEN 2005). Il me semble que l'usage de la nourriture en contexte artistique a forcément contribué à un tel mouvement de pensée.

Ma deuxième hypothèse découle de la première, puisqu'elle postule l'importance de la nourriture dans l'interprétation des œuvres performatives où celle-ci est utilisée. Indépendamment des autres caractéristiques qui les distinguent, les œuvres performatives les plus diverses où elle est employée mériteraient d'être interprétées à partir de cette nourriture parce qu'elle aurait un pouvoir expressif qui surpasse celui des autres « matières et matériaux » de l'art contemporain. Si celle-ci est privilégiée, bien qu'elle soit une « matière » atypique de l'histoire de l'art, ne serait-ce pas parce qu'elle arrive à traduire des idées et sensations de manière distinctive ? *À s'imposer ?* J'é mets cette supposition, parce qu'elle est une *matière* doublée d'un *signe* dont la signification est riche et complexe, étant soumis à des *usages* qui découleraient des usages « normaux » et « anormaux » de la consommation alimentaire. Avec le « corps », auquel elle est naturellement liée, la nourriture serait la plus expressive des « matières » de l'art. Parce qu'elle est à la fois *signe*, *matière* et *usage* éloquents, auquel *nous nous identifions*.



Envisagé globalement, ce pouvoir expressif de la nourriture nous aiderait à approfondir nos connaissances des œuvres performatives, dont les dimensions temporelles et sensorielles sont habituellement sous-estimées, faute d'avoir assisté à l'œuvre en temps réel ou d'avoir dégagé des conclusions à partir d'une expérience personnelle et sensible. Les grandes théories de l'art seraient insuffisantes pour prendre la mesure des œuvres performatives, car, contrairement à l'avenue proposée par la nourriture qui, comme la « performance », est éminemment temporelle et « sensorielle », elles servent généralement l'étude des œuvres pérennes. Cette impression me mène à l'articulation de ma troisième hypothèse : interpréter les œuvres performatives à partir de leurs aliments favoriserait leur interprétation sous leurs dimensions cognitives, *de même que* sous leurs dimensions temporelles et sensorielles. Par la même occasion, cela servirait à approfondir notre connaissance de l'art performatif en général et à établir de nouvelles correspondances entre les œuvres de cette discipline.

Ma quatrième hypothèse est qu'il importerait d'établir les principaux liens, ancestraux et contemporains, qui lient l'individu et les communautés à la nourriture afin de mieux comprendre les œuvres performatives où elle est présente. Ces œuvres tireraient avantage de ce savoir, qui est celui de la nourriture et de ses fantasmes, puisque *nous nous identifions* à elles. Or, ce savoir ne se trouve pas vraiment dans la littérature sur l'art et son histoire. Je crois ainsi qu'il est nécessaire de se tourner vers d'autres champs de la connaissance comme la sociologie, l'anthropologie et la psychanalyse, et d'adopter une approche interdisciplinaire afin de se pencher sur la portée de la nourriture en art performatif.

Avec cette thèse, je me suis fixé trois grands objectifs, qui serviront à préciser l'état de la question sur le sujet de l'usage de la nourriture en art performatif, tant sur le plan pratique que théorique. Mon premier objectif est d'effectuer une revue critique

des écrits sur l'art contemporain et la nourriture, qui furent publiés entre 1998 et 2005<sup>74</sup>. Il s'agira de relever les principales approches méthodologiques de ces écrits, qui dressent un portrait général du sujet ou qui touchent l'un de ses aspects, et de mettre en relief leur argumentation théorique en démontrant succinctement leur intérêt et leurs faiblesses. Cet exercice aura deux utilités, puisqu'il me servira, premièrement, à établir un fondement théorique sur l'art et sur la nourriture sur lequel je pourrai élaborer mes réflexions. Deuxièmement, il servira à avoir un premier portrait global de cette littérature, puisque cela ne fut jamais accompli, même de manière superficielle.

Mon deuxième objectif sera de formuler une histoire de l'art des œuvres qui se composent de nourriture, en prenant pour modèle les œuvres performatives et leur discours. Par ce travail de fondation, je souhaite fournir un éventail de mouvements, d'artistes et d'œuvres, tout en accomplissant plusieurs études de cas qui serviront à exposer quel est le rôle majeur joué par la nourriture dans des œuvres spécifiques. Ce procédé, par induction, aidera à généraliser sur l'importance de la nourriture dans l'ensemble des œuvres performatives qui en intègrent. Globalement, l'atteinte de ce deuxième objectif aura également pour effet de retracer l'évolution de mon sujet dans tout le vingtième siècle de l'art occidental et de démontrer son importance à partir des années 1950.

En dernier lieu, je souhaite effectuer une typologie des propriétés cognitives et sensibles de la nourriture qui est utilisée en art performatif. À partir de la nourriture et de ses propriétés, je veux élaborer un modèle d'interprétation qui s'applique à l'ensemble des œuvres performatives avec nourriture et l'éprouver. Ainsi, mon troisième objectif sera d'esquisser un modèle qui devienne un outil pour les interpréter. Le principal défi sera qu'il soit, d'une part, suffisamment précis pour que

---

<sup>74</sup> En français ou en anglais, car il s'agit des deux langues maîtrisées.

l'on puisse substantiellement approfondir nos connaissances à leur sujet en l'employant. Et, d'autre part, qu'il soit suffisamment souple pour tenir compte de leurs singularités. Par procédés de comparaisons, le modèle d'interprétation servira également à établir des correspondances entre les œuvres, à donner une perception d'ensemble du sujet de la nourriture en art performatif, au-delà des époques et mouvements auxquels celles-ci sont rattachées.

Ma thèse sera en trois chapitres d'ampleur distincte, le premier étant plus bref, le deuxième prenant près de la moitié de ce volume et le troisième, se situant entre les deux autres. Chaque chapitre servira à atteindre, dans l'ordre où ils ont été énoncés, un des grands objectifs que je me suis fixés. Pour rédiger le premier chapitre, j'ai dû, au préalable, répertorier l'ensemble de la littérature sur l'art et sur la nourriture, ce qui constitua un travail de recherche et de découvertes colossal, échelonné sur quatre ans. Par un exercice de synthèse, j'ai pu en dégager les principaux concepts. Dans ce dessein, j'ai déterminé quelles étaient les principales approches méthodologiques à avoir été employées dans les textes. Si j'omets l'approche historique, utilisée en introduction et qui servira au deuxième chapitre, j'en ai déterminé quatre, qui formeront les quatre subdivisions du premier chapitre : les approches iconographique, sociologique, anthropologique et esthétique. D'après moi, ce découpage en quatre approches méthodologiques sera utile à trois niveaux. En premier lieu, il sera un cadre structurant la nature de l'information. Dans un deuxième temps, il aidera à retracer les grandes idées des textes, à les comparer et à les critiquer, sur une base qui soit pertinente. Et, finalement, ce découpage et ses conclusions attireront l'attention sur des sujets qui seront à retenir, pour les deuxième et troisième chapitre. Ainsi, dans ce chapitre, l'information sera peu développée, les éléments mis en lumière pouvant a priori sembler incohérents et mal articulés les uns aux autres.

Le deuxième chapitre sera divisé chronologiquement, de manière à construire une trame historique. En préambule de chaque section, une description sommaire, de la façon dont les aliments furent employés dans le mouvement ou le type de pratiques concerné, sera présentée. Par la suite, des études de cas d'œuvres seront développées. Le nombre et le choix des cas étudiés, et la manière dont ils le seront, seront établis selon trois critères. Premièrement, selon l'intérêt de ces œuvres eu égard à l'usage de la nourriture ; deuxièmement, selon l'importance des œuvres dans la démarche des artistes ; et, troisièmement, selon la pertinence de leur démarche par rapport au mouvement ou au type de pratiques auquel ils sont liés. Je tiens à préciser que ce ne seront pas, ni les mouvements ni les types de pratiques qui détermineront quelles seront les œuvres analysées, mais bien l'inverse. De la sorte, j'espère refléter l'état de la pratique en écrivant une histoire de l'art qui soit basée sur les œuvres. Un récit dans lequel j'aurai loisir d'intégrer des projets majeurs de l'usage de la nourriture en art performatif, même s'ils ne le sont pas nécessairement, d'un point de vue disciplinaire.

La documentation que j'utiliserai pour les études de cas dépendra surtout de ce qui existe et de ce qui m'était accessible : photos, vidéos, dessins, témoignages de l'artiste ou des participants, comptes-rendus, analyses et artefacts existants ; expériences que j'ai vécues, entretiens que j'ai réalisés, etc. J'ai fait d'importantes recherches, bien qu'elles ne soient pas exhaustives, et tenté de varier autant qu'il en était possible mes sources d'information afin de combler à ma mesure une lacune inhérente à mon sujet d'étude. Travailler sur l'art performatif, c'est travailler avec des documents qui ne peuvent en aucun cas en traduire la complexité. Il m'est donc paru nécessaire de cumuler les sources écrites et visuelles ainsi que de rencontrer les artistes et d'assister aux œuvres performatives, lorsqu'il était possible. En bref, de combiner les résultats de recherche pour arriver à dresser, sinon des portraits complets, au moins des portraits convaincants des œuvres analysées.

Afin d'élaborer mon modèle d'interprétation, je devrai établir quels sont les principaux aliments et groupes alimentaires déterminants de l'art performatif et quelles sont les principales idées liées à la nourriture qui sont exploitées dans les œuvres. Dans ce dessein, je dégagerai des deux premiers chapitres les informations qui s'avéreront pertinentes puis les mettrai en relation. Le modèle d'interprétation, dont l'explication et la vérification se feront au troisième chapitre, sera ensuite étoffé grâce à des réflexions tirées de textes sur la nourriture qui seront issus de disciplines variées, par exemple la sociologie, l'anthropologie, l'anthropologie sensorielle, la psychanalyse, le féminisme et la sémiologie. Cette approche interdisciplinaire me semble être importante afin d'approfondir ma réflexion sur la nourriture en art contemporain et en art performatif, une réflexion qui en a grand besoin. Mais plus encore, cette démarche m'apparaît essentielle pour démontrer la véritable portée des aliments en art performatif.

Au fil des ans, j'ai lu une somme considérable d'écrits qui ne traitent pas d'art, mais qui se rapportent de près ou de loin au boire et au manger. Je n'ai sans doute pas lu des textes incontournables d'un point de vue disciplinaire, une lacune dont j'ai tenté de minimiser les répercussions en acquérant des connaissances solides sur l'histoire de l'art contemporain et la nourriture. Il sera maintenant temps d'utiliser ces textes variés pour étoffer mon modèle d'interprétation. En faisant cela, j'adopterai une approche interdisciplinaire et anachronique que je revendique. Au deuxième chapitre, nous constaterons d'ailleurs que les artistes sont souvent les premiers à la revendiquer. Leurs œuvres, qui me portent à le croire, serviront en dernière analyse à éprouver le modèle d'interprétation et démontrer son utilité.

En somme, le sens et la portée du projet que je souhaite accomplir sont doubles. D'une part, je désire préciser l'état de la question sur le sujet de l'usage de la nourriture en art performatif. Et, d'autre part, je désire également relancer ce sujet, en

développant un modèle d'interprétation qui permette d'approfondir nos connaissances sur la nourriture dans la contemporanéité artistique. Il restera sans aucun doute une foule d'éléments à préciser lorsque sera écrite la dernière page du tout dernier chapitre de cette thèse. Par ailleurs, j'espère que j'en aurai suffisamment dit pour donner au lecteur l'envie de poursuivre sa réflexion, sur le sujet, inépuisable, de la nourriture et sur ses liens à l'art contemporain.



CHAPITRE 1  
L'ART CONTEMPORAIN ET LA NOURRITURE.  
REVUE CRITIQUE DE L'ARGUMENTATION THÉORIQUE  
ET DES APPROCHES MÉTHODOLOGIQUES EMPLOYÉES

La première action à réaliser en entamant cette thèse a été de répertorier la littérature sur le sujet, exploitant l'ensemble des outils qui sont mis à la disposition du chercheur. Bases de données, bibliothèques et prêts entre bibliothèques, archives en lignes, sites Internet institutionnels et publications numériques ont servi à dresser le portrait le plus complet des textes publiés en théorie et critique des arts, sur l'art contemporain et sur la nourriture. Tous les documents trouvés ont été répertoriés<sup>75</sup>, puis les textes en anglais et en français ont été analysés<sup>76</sup>. Qu'elles étaient les principales idées développées dans ces textes ? Leurs sujets, leurs approches méthodologiques et les positions adoptées par leurs auteurs ? Ce premier chapitre porte sur ces grandes questions. Découpé en quatre parties qui reprennent les principales approches méthodologiques des textes analysés (à l'exception de l'approche historique), ce chapitre donne une vision d'ensemble, mais morcelée de ces écrits. Il couvre essentiellement la période de publication comprise entre 1998 et 2005, pour deux raisons. La première est liée aux résultats de la recherche, la plupart des textes ayant été publiés dans cette période, la majorité d'entre eux l'ayant été entre 2000 et 2003. La deuxième est procédurale. J'ai cessé ma veille en 2008, dû à la baisse importante des entrées et afin d'entamer l'écriture de la thèse.

Les quatre approches méthodologiques sont iconographique, sociologique, anthropologique et esthétique. Chacune d'elles forme une section de ce chapitre, subdivisée selon les sujets qui ont été dégagés des analyses. Ainsi, la première partie, sur l'iconographie, est l'occasion de revenir sur la représentation de la nourriture en art ancien, puis d'aborder quatre groupes de nourritures distincts, considérés à la

---

<sup>75</sup> En anglais, en français, en espagnol et en allemand.

<sup>76</sup> Ce sont les deux langues maîtrisées.

lumière de l'art contemporain : celui des aliments de base et des aliments transformés, celui des aliments sucrés, celui formé par l'animal et sa chair ainsi que celui des déchets alimentaires. La deuxième partie, dont l'approche est sociologique, traite de la sphère domestique, du corps de la femme, de l'idée de communauté et de la production alimentaire. La troisième partie, anthropologique, traite pour sa part du cannibalisme réel et métaphorique. Enfin, la quatrième partie sur l'esthétique est, avec le sucré dans l'iconographie, le sujet ayant été le plus élaboré par les auteurs. Il est subdivisé en cinq sections, traitant respectivement du « goût » selon Emmanuel Kant, du sens du goût en lien avec la communication, de ce même sens en lien avec la consommation, de l'effet psychologique de goûter et sentir ainsi que des sens de la « proximité » en général.

La plupart des textes répertoriés abordent superficiellement ou partiellement le sujet à l'étude. Ainsi, les sections de ce chapitre seront succinctes, peu étoffées et leur articulation variera, selon les textes analysés. Pour tenter de pallier à cette situation, j'ai ajouté ma voix à leur critique, en enrichissant et en mettant en perspective ces argumentations diverses. Cependant, les analyses qui seront esquissées dans ce chapitre resteront fragmentaires. Au troisième chapitre, je les reprendrai dans l'élaboration du modèle d'interprétation ce qui servira à les enrichir.

### 1.1 L'approche iconographique. Une typologie de la nourriture

Au-delà de leur valeur nutritive et de leur valeur marchande, et au-delà de la virtuosité dont témoigne leur reproduction, les aliments ont été représentés en art ancien à des fins iconographiques, surtout en relation avec les natures mortes. Longtemps considérée comme un genre mineur dans les genres de la peinture, la nature morte le fut peut-être parce qu'elle en appelle autant, voire davantage aux sens qu'à l'intellect<sup>77</sup>. Par ailleurs, les natures mortes ne sont pas les seuls genres d'œuvres d'art ancien dans lesquels la nourriture traduit une ou des idées. Dans les scènes mythologiques, le vin sert à représenter la débauche dionysiaque ou bacchanale, tandis que dans les scènes religieuses, la pomme porte la menace du péché originel, le pain et le vin incarnant le corps transsubstantié de Jésus. Les aliments foisonnent dans quelques belles allégories. Dans les *Caprices* de Guiseppe Arcimboldo, un groupe d'aliments sert à l'ensemble de la composition. Dans *La nef des fous* (vers 1500) et *Les sept péchés capitaux* (vers 1475-1480), de Jérôme Bosch, les pièces de volaille et de gibier abondent. Je pense également aux scènes de genre, avec *La boucherie* (1582-1583) d'Annibale Carrache ou *La laitière* (1658) de Jan Vermeer, ainsi qu'aux portraits, avec *Les époux Arnolfini* (1434) de Jan van Eyck. Dans un repère iconographique sur la nourriture, Silvia Malaguzzi présente en détail, sous une forme synthétique, l'intérêt de cette iconographie en recréant une histoire de l'art de la représentation de la nourriture en art ancien (MALAGUZZI 2006).

J'ai repéré deux ouvrages collectifs sur la nourriture en art contemporain intégrant des essais sur la représentation de la nourriture en art ancien. Le premier, de Corinne Mandel, a pour sujet la signification des cucurbitacées (MANDEL 1999). Le

---

<sup>77</sup> « Autre paradoxe : la nature morte semble s'adresser uniquement à la sensualité (et souvent à tous les sens comme le démontre la toile de Baugin *Nature morte à l'échiquier ou les cinq sens*), mais elle s'adresse aussi à l'intelligence car il s'agit pour l'artiste comme pour le spectateur de pénétrer l'essence du réel. » BLUMENKRANZ 1990, p. 1059-1060.

deuxième, de Charmaine Nelson, traite de la signification du plateau de fruits tenu par une femme, longtemps considérée comme une esclave<sup>78</sup>, dans la peinture *Portrait d'une femme haïtienne* (1786) de François Malépart de Beaucourt (NELSON 2004). Ces deux textes tranchent, dans les ouvrages, car ils ne mettent pas en lumière des enjeux relatifs à l'art contemporain. Leur présente publication n'en est que plus révélatrice, menant à émettre trois constats. Le premier est l'importance évidente de la signification des aliments représentés en art ancien. Les concombres, courges, calebasses, citrouilles et melons étaient considérés comme étant très nuisibles et même sinistres par les médecins, agronomes, diététiciens et botanistes pré-modernes. Alors pourquoi avoir tellement représenté ces aliments, interroge Corinne Mandel<sup>79</sup> ? Dans le tableau de de Beaucourt, le plateau de fruits, et surtout la pomme cannelle qui s'en détache, gagne une dimension nouvelle s'il est interprété selon la perspective de la femme « esclave », la pomme cannelle pouvant symboliser la régulation des naissances ainsi que la résistance à l'esclavage, conclut Charmaine Nelson<sup>80</sup>.

Le deuxième point, que soulèvent indirectement ces deux textes, est l'intérêt d'adopter une approche iconographique pour étudier les œuvres contemporaines dans lesquelles des aliments sont représentés, montrés ou utilisés. Comme leurs prédécesseurs, les artistes de notre époque travaillent avec des aliments pour exploiter leur signification, et c'est sans doute ce que l'on souhaitait signaler, soit que l'art d'aujourd'hui s'inscrit dans une histoire et que ses aliments sont également porteurs de sens, en intégrant des textes historiques dans des publications sur la période actuelle.

---

<sup>78</sup> Selon les plus récentes interprétations, cette femme ne serait pas une esclave. À cet effet, voir les archives du Musée McCord, qui possède le tableau dans sa collection.

<sup>79</sup> MANDEL 1999, p. 49-50.

<sup>80</sup> NELSON 2004, p. 19-22.

En somme, indirectement, les textes de Mandel et de Nelson exposent en troisième point la nécessité de renouveler la lecture iconographique sur la représentation de la nourriture pour l'adapter aux œuvres contemporaines qui la problématissent, un peu à la manière de de Beaucourt avec son plateau de fruits renforçant l'idée de l'exotisme, mais dont le choix des fruits génère une seconde interprétation questionnant la première. La majorité, voire la plupart des œuvres contemporaines tirent avantage de l'iconographie, mais en la questionnant, l'interprétant et la mettant en relation avec d'autres aspects de la nourriture qui n'étaient pas considérés en art ancien comme ils le sont en art contemporain. Le goût, l'odeur et la texture des aliments sont de ces autres aspects, qui devront être envisagés en relation avec la valeur iconographique.

Dans les prochaines pages, j'écrirai sur la signification de la nourriture en art contemporain, en me basant sur des textes dont la principale approche méthodologique est iconographique. Par ailleurs, ces textes ne se comparent pas aux essais de Mandel et de Nelson. En ne départageant pas toujours entre, par exemple, ce qui relève de la signification et du goût de la nourriture, leurs auteurs me mèneront à aborder l'idée de l'iconographie dans son acceptation large. Autrement dit, dans les prochaines pages, j'écrirai sur la signification d'une nourriture dont le sens découle également de sa valeur sensuelle, matérielle et d'usage.

### **1.1.1 Les aliments de base et les aliments transformés**

Dans l'essai « Artistic/Gastronomic Crescendo », Grazia Quaroni esquisse trois catégories d'œuvres d'art contemporain à partir des aliments qu'elles comportent et, dans une moindre mesure, à partir des contextes dans lesquels ils s'insèrent (QUARONI 2002). Au niveau des aliments, la première catégorie, la plus développée, est formée par les « nourritures de base ». La deuxième et la troisième



catégories sont respectivement formées par les « nourritures transformées » et des « déchets ».

En étant élaboré sur des groupes d'aliments et sur leur valeur sémantique, le texte de Quaroni se démarque des autres écrits répertoriés, sur le sujet de nourriture en art contemporain. Quaroni est le seul auteur à s'être penché sur les « aliments de base et transformés », pourtant ce sujet est significatif par rapport aux pratiques. Il est dommage que sa première catégorie s'épuise aux dépens des suivantes, encore que cette première catégorie serait à mieux définir. J'aimerais que nous la considérions en y apportant des précisions et que nous abordions ensuite brièvement la deuxième catégorie.

Les aliments de base énumérés par Quaroni sont le lait, l'eau, le pain, le riz, les fèves, la pomme de terre et les aromates<sup>81</sup>. J'ajouterais le thé, les fruits et les légumes en général, les noix ainsi que les œufs, pour étoffer une liste qui demeure incomplète. En plus d'être au fondement de la nutrition humaine, puisque ces nourritures sont à la base de l'alimentation d'un peuple ou de plusieurs, celles-ci ont au moins en commun deux autres caractéristiques. Elles peuvent être consommées sans grande transformation<sup>82</sup>, voire aucune. Ensuite, elles sont instables, même un léger mouvement peut les briser, les renverser (ex. : lait, eau, thé, œufs, aromates, riz, fèves). Autrement, le temps viendra à bout de leur fraîcheur, par exemple du lait, dans les œuvres de Wolfgang Laib, et des épices, dans les œuvres d'Ernesto Neto.

---

<sup>81</sup> À tort, il nomme également la pieuvre – dans l'analyse de la photographie *Octopus* (1990) de Jeff Wall –, car la pieuvre est un animal. Les autres aliments énumérés n'impliquent pas la mort de l'animal. Je reviendrai sur ce sujet au troisième chapitre, dans les sections sur « les aliments purs » et « les aliments toxiques ».

<sup>82</sup> La plupart d'entre-elles ne nécessitent pas de cuisson. Le pain fait exception. Même s'il est généralement considéré en tant qu'aliment brut, en raison des croyances et de son histoire, en vérité, le pain est un aliment cuisiné.



Ces nourritures sont un symbole de la quotidienneté. Puisqu'elles sont à la base de la nutrition, elles sont bues et mangées régulièrement et sont un signe de la répétition. Longtemps leur obtention a assuré sa survie à l'humain, ce qui les place également du côté de la mesure et de la restriction. Répétition, rejet du superflu et contrôle sont des attitudes ascétiques et peut-être est-ce pourquoi plusieurs de ces denrées, qui sont la quintessence de la nutrition, se rapportent à la transcendance ; à la vitalité, à la purification, à la perfection, voire au divin. Au sujet du lait, du riz et du pollen dans l'œuvre de Wolfgang Laib, Quaroni écrit :

*The purity of these substances generators of vitality and of life raise the act of eating – all to frequently channeled towards vulgarity and excess in our Western society – to an act of ascesis, of meditation, to a mystical moment in as much as it is organic. This use establishes a method whose weapon is the patience it needs to collect and place such a slippery substance and it becomes reconciled with the feeding act which, at first sight, might seem to inherent to the body and not inherent enough to the soul<sup>83</sup>.*

Dans cet extrait, Quaroni oppose les « aliments de base », qui sont des nourritures de la survivance, aux « produits transformés, » qui sont des excès de la société moderne. Les nourritures transformées seraient des signes d'une civilisation grandissant dans l'« excès », la « vulgarité » et le « superflu<sup>84</sup> », des termes auxquels j'ajoute la « gourmandise<sup>85</sup>, » car le gourmand en veut et en prend davantage, il trouve plaisir dans l'abondance et dans la liberté de choisir parmi la variété des aliments qui lui sont proposés. Les aliments transformés sont nombreux, les énumérer est impossible,

---

<sup>83</sup> QUARONI 2002, p. 94.

<sup>84</sup> « Let us leave aside now the basis of nutrition, ascesis and purity of ingredients to enter the mined terrain of processed products, which are becoming more and more processed and civilized and, therefore, less and less necessary, and more and more superfluous in nutritional terms. » QUARONI 2002, p. 95.

<sup>85</sup> L'exposition *La gourmandise* était présentée au Centre Georges Pompidou, en 1997. Le péché de gourmandise était le fil conducteur de cette exposition. Son catalogue est divisé en sections, appelées « stations de chemin de croix » : la création, la mission, l'organisation, la production, la tentation, la révolution, la restauration, la rédemption, la dégustation, la consommation, la tradition, l'exhibition, l'hospitalisation et la crucifixion. Le catalogue n'aborde pas le sujet de la gourmandise en art contemporain (GENÉ 1996).

d'ailleurs l'auteur n'en nomme que quelques-uns : la saucisse et la mortadelle de marque Fischli & Weiss et les charcuteries dans leur ensemble, pour les compositions de Wim Delvoye qui s'apparentent à quelque mosaïque de marbre, et le gâteau, dont les ingrédients ne sont plus identifiables, parce qu'ils sont mélangés. Ces exemples de nourritures transformées<sup>86</sup> sont étonnamment intéressants, en donnant plus d'information sur les marques (Fischli & Weiss), sur la production (mélange) et sur les contextes de consommation (gâteau/fête), que sur les ingrédients. En d'autres mots, contrairement aux « aliments de base, » la signification des « aliments transformés » intègre une somme de facteurs sociaux importants, liés au contexte spatio-temporel de leur production et de leur consommation. Ainsi, la signification des aliments préparés – ex : mortadelle de Wim Delvoye, ketchup de Paul McCarthy –, des mets cuisinés – ex. : gâteaux de Claudie Gagnon, hamburgers de McCarthy – et des vivres transfigurés – ex. : mosaïques en charcuterie de Delvoye, tableaux peints à la sauce au chocolat de Vik Muniz –, se confondrait, dans bien des cas, à celle des circonstances qui entourent leur production et leur consommation.

### 1.1.2 Le sucré

Le livre *L'art dévoré. Images sucrées au 20<sup>e</sup> siècle*, de Marie-Paule Di Francesco, se démarque également des autres textes sur le sujet de la nourriture en art contemporain qui ont été répertoriés. Publié avant l'heure, ce livre est une analyse, seule en son genre, qui porte sur la représentation « du sucre et des produits sucrés<sup>87</sup> ». Des carrés de sucre raffiné de Marcel Duchamp, dans la sculpture *Why Not Sneeze Rose Sélavy?* (1921), aux réalisations avec glaçage à pâtisserie de Dorothée Selz, les œuvres y sont décrites à travers trois modalités de l'image : la représentation fictive de l'aliment sucré, la représentation de cet aliment et sa représentation dédoublée de l'aliment

<sup>86</sup> Quaroni écrit également sur les pièces montées et les festins.

<sup>87</sup> FRANCESCO 1989, p. 9.

véritable. L'auteure souhaite démontrer l'hypothèse selon laquelle la représentation de la nourriture sucrée fonctionnerait sous le principe de la confrontation : entre la forme et le fond, entre la forme et la signification, entre la forme et la « matière », entre la signification et la « matière » ainsi qu'entre les formes entre elles. Le sucre servirait de métaphores fantasmatiques, mettant aussi en évidence l'ambiguïté dont la nourriture sucrée est entourée, quand le plaisir et le sentiment de culpabilité sont associés à sa consommation<sup>88</sup>.

À l'évidence, le sucré est au désir ce que sa consommation est au plaisir, il n'est donc pas étonnant qu'il soit associé aux fantasmes. Par contre, l'idée d'ambiguïté de Di Francesco m'intéresse davantage. Est-elle liée à tout type d'aliments sucrés (ex. : de base ou transformé) ? Et est-elle spécifique aux aliments sucrés ? Un texte récent de la jeune commissaire Eve-Lyne Beaudry, qui porte sur les œuvres exposées dans l'exposition *Orange, Como Como* (2006)<sup>89</sup> et qui aborde l'idée d'ambiguïté, aide à répondre à ces questions. S'intéressant aux « impressions ambivalentes ressenties au moment de leur expérience, soit la divergence entre ce que ces œuvres donnent à voir dans l'immédiat et la portée discursive qu'elles suggèrent ensuite<sup>90</sup>, » Beaudry analyse cinq projets qui fonctionnent sous le principe de la confrontation. Deux d'entre eux comportent des aliments sucrés<sup>91</sup> et quatre d'entre eux sont des accumulations d'aliments ou d'objets semblables, agencés de manière à créer un motif<sup>92</sup>.

---

<sup>88</sup> Sur cette « ambiguïté », Sarah Tanguy écrit : « [w]hat is about sweets that keep us wanting more? Why is professing a sweet tooth a confession as much as a source of pride? Sweetness is one of life's most attractive pleasures ». TANGUY 2002, p 7.

<sup>89</sup> Exposition de la deuxième édition d'*Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*.

<sup>90</sup> BEAUDRY 2008, p. 94.

<sup>91</sup> *Dust to dust* (2006, du miel) de Jennifer Angus et *Tapis de sucre 2* (2006, du sucre raffiné) d'Aude Moreau.

<sup>92</sup> Des insectes dans *Dust to Dust* de Jennifer Angus, des grains de maïs soufflé dans *Le nouveau monde* (2006) de Cooke-Sasseville, des grains de sucre dans *Tapis de sucre 2* d'Aude Moreau et des fonds de bouteilles de boissons gazeuses dans *Jardin d'artifices* (2006) de Marc Dulude.

Déduire que l'aliment sucré n'est pas le seul type de nourriture à mettre en évidence le double sens du fantasme s'impose, par cette analyse. Tout au moins, les œuvres dans lesquelles un type d'aliments est agencé à l'infini auraient également ce pouvoir, car elles génèrent autant d'incertitude que de fascination. Sous cet angle, la nourriture sucrée qui est abondante, assortie et agencée de quelconque manière, par exemple les bonbons haricots dans *Shimmering Madness* (1998) de Sandy Skoglund, présenterait une forme paroxysmique de ce fantasme ambivalent, en combinant un aliment exemplaire avec un mode de présentation exemplaire. Le catalogue de l'exposition *Sweet Tooth* (2002)<sup>93</sup>, présentée au centre COPIA et dont la commissaire était Sarah Tanguy, abonde en ce sens. La majorité, voire la plupart des œuvres, qui partagent pour sujet la nourriture sucrée, fonctionnent également sous le principe des grandes quantités, de la répétition et de l'agencement<sup>94</sup>.

### 1.1.3 L'animal et sa chair

Dans l'imagerie publicitaire, Florence Burgat écrit que l'on cherche à dissocier la viande de la vie de l'animal pour masquer qu'il faut la lui ôter pour en manger<sup>95</sup>. Proposant une alternative lucide à cet aveuglement volontaire, dans l'ensemble, les textes en art contemporain traitent de la zone d'*indissociabilité* entre l'humain et la

---

<sup>93</sup> L'exposition présentait les œuvres de 40 artistes, dont plusieurs d'envergure internationale, sur le thème de la nature morte, qui était décliné en quatre aspects : la mimesis, la vanité, la socialisation et l'alchimie. Ni le sujet de la nature morte, ni les quatre aspects déterminés n'ont d'intérêt particulier en regard du « sucré » (TANGUY2002).

<sup>94</sup> En contre-exemple, il y a *Catacombs* (1992) de Jana Sterbak, *Raft of the Medusa* (1999) de Vik Muniz et *Molasses* (2002) Meg Webster.

<sup>95</sup> « Il s'agit, la plupart du temps, d'en faire des acteurs consentants de leur propre exploitation. L'image, dont un texte vient fortifier le propos, procède à une véritable déconstruction de l'animal au profit d'une figure parfaitement fictive dont la fonction est de conforter le consommateur dans son bon droit et son bon plaisir de manger des animaux : car tel est bien, pour le dire crûment, le message qui court à travers toutes ces images. » BURGAT 2001, p. 57.

bête<sup>96</sup>, suivant sans doute le legs de Deleuze<sup>97</sup> dans une approche qui ne favorise pas la question de l'animal en tant que nourriture potentielle. Par exemple, dans son essai « L'hypothèse animale », Françoise Cohen souligne qu'il ne peut plus être considéré statiquement, mais elle le fait en sous-estimant la nature de la viande :

*Une chose apparaît désormais clairement : l'animal ne peut plus être considéré en tant que tel, comme existence brute, selon la définition qu'en donnait Heidegger, si ce n'est peut-être une fois dépecé comme une sorte de matière première, viande ou squelette<sup>98</sup>.*

La viande non plus ne peut plus être considérée en tant qu'« existence brute ». Elle n'est pas une « matière première », un aliment « de base », car l'animal est « à la base », il existe « le premier » avant d'être changé en viande. Mort ou vif, au grand complet ou en fragments – os, peau, gras, sang –, il n'a pas de valeur iconographique en tant que nourriture, sauf si ces fragments sont des « morceaux de viande ». Ainsi, ce sont les pièces de viande sinon les contextes, par exemple la boucherie, qui mèneront à une réflexion sur la viande en art contemporain.

Comme l'animal, la viande qui est cuite offre une lecture différente de la viande crue, en art contemporain<sup>99</sup> et, de manière générale, dans la littérature sur la viande et la modernité artistiques. Johanne Lamoureux conçoit une histoire « crue » de la viande et de la modernité, ses sources de références, du roman aux arts visuels, du cinéma à la publicité, en passant par l'histoire de l'art et la philosophie, étant sur la chair vive et sur le sang<sup>100</sup>. La viande qui est cuite, charcuterie ou braisée, serait en-soi un

---

<sup>96</sup> Je pense aux expositions *La part de l'autre* (2002) et *Becoming Animal* (2008), respectivement présentées au Carré d'art – Musée d'Art contemporain, à Nîmes, et au MASS MoCA (Massachusetts Museum of Contemporary Art), à North Adams (COHEN 2002a, THOMPSON 2005).

<sup>97</sup> DELEUZE 1981.

<sup>98</sup> COHEN 2002b, p. 16.

<sup>99</sup> Jurgen Raap traite de viande crue et cuite dans RAAP 2002b.

<sup>100</sup> À l'automne 2008, la professeure Johanne Lamoureux donnait le séminaire de doctorat *Viande, matière, transformation. Une histoire de la modernité* (HAR 7001), au département d'histoire de l'art et d'études cinématographiques de l'Université de Montréal. Ma réflexion



aliment transformé<sup>101</sup>, passant par une suite importante d'étapes avant d'être consommée.

La viande crue est un symbole de la sensualité et de la volupté, comme l'a exemplifié Carolee Schneemann avec *Meat Joy* (1964, SCHNEEMANN 1979). Par-delà la délectation, qui ne lui est pas étrangère<sup>102</sup>, l'idée de toxicité semble toutefois plus probante pour dénouer les liens de la relation qui nous unit à la chair crue et à sa représentation. De tous les aliments, elle est le seul qui empoisonne à ce point<sup>103</sup>, pourtant elle est prisée<sup>104</sup>, comme si le risque de l'intoxication ajoutait au plaisir de la consommation.

Deux textes sur le sujet de la nourriture en art contemporain abordent la question de la chair vive. Dans l'ensemble, ils portent sur les usages et sur les situations déviantes occasionnées par les artistes avec la nourriture, le premier, de Maurice Fréchuret, traitant librement des œuvres dans lesquelles « un exercice où le désordre s'installe<sup>105</sup> », et le deuxième, de Mercedes Replinger, se concentrant sur « les

---

sur la viande est inspirée de ce séminaire. J'utilise les textes suivants, analysés dans le cadre du séminaire : ADAMS 1990, AGAMBEN 2001, BATAILLE 1929, BOIS 1996, BURGAT 2001, DELEUZE 1981, DIDI-HUBERMANN 1995, GIEDION 1948 et THOMPSON 2005.

<sup>101</sup> Ceux de la gourmandise et de l'excès. D'ailleurs, c'est avec de la viande de volaille et de gibier que Jérôme Bosch représente le péché de gourmandise dans *La nef des fous* (vers 1500) et dans le détail *La gourmandise des Sept péchés capitaux* (vers 1475-1480).

<sup>102</sup> Les mots de l'amour et de l'empoisonnement sont souvent utilisés conjointement chez les poètes pour exprimer un état d'emportement.

<sup>103</sup> Ce qui est vrai, en termes de probabilité et d'effet sur le corps. La chair crue (tartare, sushi) est fortement déconseillée aux femmes enceintes.

<sup>104</sup> Le tartare, le gravlax et le carpaccio sont des mets servis dans les meilleurs restaurants – d'ailleurs, on ne les mangerait pas n'importe où. Le sushi est un cas d'exception correspondant à un effet de mode qui lui est propre et qui ne doit pas faire oublier le raffinement que portent les Japonais envers le poisson frais. L'ikezukuri est une préparation de sashimi qui amène le client à manger du poisson vivant. Les restaurants du Japon qui proposent du poisson fugu sont rares et les prix sont élevés. Le fugu est un poisson contenant la mortelle tétrodotoxine et on peut le consommer cru.

<sup>105</sup> FRÉCHURET 2004a, p. 25.

recettes qui ne suivent pas les règles<sup>106</sup> ». À n'en pas douter, tous les aliments peuvent faire l'objet d'une utilisation déviante. En revanche, seulement certains, comme la viande crue, sont exemplaires pour traiter d'anormalité, indépendamment du contexte.

À la lumière des textes de Fréchuret et de Replinger, les aliments exemplaires pour traiter de toxicité sont de quatre types : la viande crue, les aliments avariés<sup>107</sup>, les drogues (poisons ou médicaments) et la nourriture de couleur noire<sup>108</sup>. La mise en relation de ces « nourritures<sup>109</sup> » pourra étonner, car celles-ci sont diverses, mais chacune d'elles renferme un potentiel élevé de toxicité, réel ou suggéré. Aussi, sans doute, est-ce en bonne partie pourquoi ils sont rattachés à l'épreuve, au désordre, à la violence faite au corps, à la provocation, à la perversion, à l'extravagance, au danger et à la souffrance, en art contemporain.

Les aliments indigestes, pour les nommer de la sorte, peuvent générer de vrais désordres corporels, par exemple, la grande quantité de viande mangée par Gina Pane dans *Nourriture-Actualités télévisées-Feu* (1971). Cependant, dans la majorité des

---

<sup>106</sup> « In fact, we can find many recipes created by painters, sculptors... some of which are perfectly legitimate and edible. But we also find many others which *do not follow the rules*, which mix contradictory ingredients and which do not respect gastronomic wisdom. » REPLINGER 2002, p. 243.

<sup>107</sup> Avant qu'ils ne se décomposent.

<sup>108</sup> « The use of the colour black in cooking has always been associated with a kind of perverse extravagance close to necrophilia. », REPLINGER 2002, p. 248. Selon Fréchuret, l'association d'un aliment à une couleur connotée à peut avoir un impact au niveau de la représentation : « Comme la quantité d'une couleur renforce la qualité même de cette couleur, les matériaux choisis par l'artiste affichent, par leur rigoureuse concentration formelle, le maximum de leur matérialité. » FRÉCHURET 2004, p. 27. Fernando Castro Flórez traite de la troublante puissance de la couleur noire des aliments dans une description de l'œuvre *Abstract Painting. (Deus Ex Machina)* (1996), de Manuel Ocampo. CASTRO FLÓREZ 2002, p. 234.

<sup>109</sup> Je traite comme « aliments » les drogues et les médicaments parce qu'ils sont ingérés par la bouche. Par ailleurs, la prise de médicaments ou de drogues se fait dans des contextes avec des causes et des effets qui n'ont pas à voir avec l'acte de nutrition.

cas, le désordre provoqué est suggéré, pour nommer l'exemple, fameux, de la « robe de chair » *Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic* (1987), de Jana Sterbak. La robe ne menaçait pas l'intégrité corporelle, pourtant plusieurs se sont abandonnés à ce fantasme<sup>110</sup>. Replinger note que les femmes artistes, Pane, Sterbak et d'autres, ont fait les œuvres les plus déroutantes en lien avec l'intoxication :

*It is a question of continuing with the tradition which included poisoning as one of the favourite crimes among women. Poison is silent, scarcely visible and its effects are lethal, exactly the same as the role played by women traditionally. Impure contaminated food as an extension and reassertion of difference, of the female stigma<sup>111</sup>.*

L'effet de la contamination ou de l'empoisonnement s'estimerait selon l'aliment employé. Selon Replinger, gaspiller de la nourriture prisée aurait plus d'impact<sup>112</sup>. Or, la chair crue, a non seulement une valeur marchande et culinaire élevée, elle est en plus un miroir troublant de la corporalité humaine. Sous cet angle, sa valeur serait sans égal, ce qui rendrait sa toxicité d'autant plus dérangeante.

#### 1.1.4 Les déchets alimentaires

Les aliments jetés aux ordures, les excréments, l'urine et les vomissures sont des « déchets alimentaires », n'étant qu'en partie des aliments, étant impropres à la consommation. Ils ont toutefois une place dans l'univers des aliments, car ils étaient des aliments ou pourraient l'être de nouveau. Les ordures, que sont les rognures, les restes de repas et les denrées pourries, sont rejetées avant consommation. Les excréments, l'urine et les vomissures diffèrent, puisqu'ils servent à évacuer des restes

<sup>110</sup> Pour analyse poussée de cette œuvre et de son exposition au Musée des beaux-arts du Canada, où elle créa la polémique, voir LAMOUREUX 2000, 2001a, 2001b.

<sup>111</sup> REPLINGER 2002, p. 247.

<sup>112</sup> « The perverse use of food with sadomasochistic connotations finds a privileged terrain in the use of waste, trash, as nutrients of great culinary value », REPLINGER 2002, p. 249.

d'aliments qui ont été bus et mangés et qui ont été digérés, en totalité ou en partie. La plupart sont évacués normalement, dans les selles et dans l'urine, mais d'autres le sont violemment, par la bouche.

Dans les textes répertoriés sur le sujet de la nourriture en art contemporain, les rebus alimentaires, de tous types confondus, ont fait l'objet d'une fortune critique qui vient justifier l'intégration de ces « déchets » dans une réflexion globale sur l'aliment en art<sup>113</sup>. En outre, Maurice Fréchuret écrit sur l'élimination, en analysant la « nourriture comme objet de la mécanique transitionnelle<sup>114</sup> ». Quant à lui, Fernando Castro Flórez écrit sur les vomissures. Leurs écrits servent cette brève réflexion sur la place des « déchets alimentaires » dans les écrits en art contemporain<sup>115</sup>.

La signification des rebus alimentaires diffère, conséquemment leur iconographie diverge quand ils sont représentés, montrés ou employés en art contemporain. Les ordures de Daniel Spoerri, dans *Ordures dans du pain* (1965), sont des signes de l'excès, de la surabondance. S'il en était autrement, le pain aurait été consommé entièrement, étant sinon utilisé « efficacement ». À l'inverse, les excréments sont l'image d'un fonctionnement qui est, sinon exemplaire, à tout le moins efficace. Tous s'entendent pour dire que le corps humain est de loin la machine étant la plus complexe et la plus aboutie, l'étron et l'urine en sont des preuves tangibles, les résultats d'un processus de digestion hautement sophistiqué. Fréchuret l'analyse<sup>116</sup> et Wim Delvoye le démontre avec *Cloaca* (2000), une machine impressionnante qui sert à reproduire des excréments humains. Pour sa part, le vomissement, tel que photographié dans *Sans titre n° 235* (1987-1990) de Cindy Sherman, donne une

---

<sup>113</sup> En 2003, la Galerie Saw, à Ottawa, célébrait ses trente ans d'existence avec une importante exposition intitulée *Scatalogue: 30 Years of Crap in Contemporary Art / 30 ans de merde en art contemporain*.

<sup>114</sup> Il s'agit de l'une des trois sections de son essai. FRÉCHURET 2004a, p. 35-40.

<sup>115</sup> CASTRO FLÓREZ 2002.

<sup>116</sup> FRÉCHURET 2004a, p. 35-40.

image inverse du processus de digestion. Il serait l'effet de son dérèglement, car l'ingestion des aliments devrait être complète et définitive, les aliments ne devant pas surgir par où ils sont entrés. Paradoxalement, le vomissement serait aussi une image de protection, le corps rejetant ce qui lui est nuisible<sup>117</sup>. L'excès, l'efficacité, le dérèglement et la protection sont donc des concepts associés aux déchets alimentaires, selon la nature du « déchet » et le type de rejet dont il sera l'objet.

Au-delà de ces concepts, qui traduisent la réalité concrète des déchets alimentaires, ces derniers ont-ils d'autres significations ? Ont-ils une valeur symbolique ? Puisqu'ils sont des masses informes, voire fluctuantes, selon Fernando Castro Flórez, les rebus alimentaires dégoûtent, symbolisant l'abject<sup>118</sup>, c'est-à-dire ce qui n'est pas représentable. Pour appuyer son propos, l'auteur choisit le vomissement<sup>119</sup>, car il serait une illustration idéale du dégoût. Les autres déchets alimentaires peuvent dégoûter, et ils rebutent, mais ils sont plus ou moins informes et décomposés. Or, le vomissement *est* informe et ses nourritures *sont* décomposées, ce qui se voit, ce qui se sent, ce qui dégoûte. Par ailleurs, dans cette image idéale de la répulsion, qu'incarne le dégoût pour les vomissures, la fascination ne serait jamais loin. Toujours selon l'auteur, l'image de la répulsion serait ambivalente, car ce qui est rejeté protège, et ce qui répugne fascine.

---

<sup>117</sup> « Right from the start, we find a unique *ambivalence* in vomit, in this suggestion of something that can both repel and protect, as though it were a *pharmakon* (poison and antidote). » CASTRO FLÓREZ 2002, p. 233.

<sup>118</sup> Il arrive aux conclusions auxquelles d'autres auteurs sont parvenus, par une analyse de l'informe : KRISTEVA 1983, DIDI-HUBERMAN 1995, BOIS 1996.

<sup>119</sup> Il décrit principalement cinq éléments suscitant le dégoût : 1) le vomissement ; 2) la violence extrême, sexuelle ou corporelle, envers les êtres humains ou les animaux ; 3) les déchets, surtout les corporels (excréments, urine, sang menstruel, sécrétions, cérumen, coupures d'ongles) ; 4) la nourriture toxique ; 5) certaines odeurs (CASTRO FLÓREZ 2002).



## 1.2 L'approche sociologique. Des modèles de sociétés et des usages de nourriture

Les œuvres d'art ont toujours traité des enjeux sociaux et ont servi à représenter la gamme des comportements humains<sup>120</sup>. Comme l'ont affirmé les premières avant-gardes et les artistes après la Deuxième Guerre mondiale, elles peuvent être le reflet de la volonté d'effacer les limites entre l'art et la vie (HARTUNG 2002). Depuis le milieu des années 1990, elles serviront même à modifier concrètement le quotidien des gens, avec l'art relationnel. À sa façon, le sujet de la nourriture participe aux enjeux sociologiques soulevés en art contemporain, en étant le ressort de problématiques nombreuses qui sont principalement liées aux rapports de genre, à l'idée de communauté et à la production alimentaire.

Dans cette section, les textes comparés et critiqués adoptent une approche sociologique. Ils traitent de la vie privée ou de la vie publique, de l'expérience personnelle ou collective, de telles façons que j'ai choisi de les présenter sous quatre grands thèmes : « la vie domestique », « le corps désiré et l'autre corps », « les communautés » et « la production alimentaire ». Jusqu'à un certain point, ces quatre thèmes dressent, dans l'ordre, un portrait historique des principaux enjeux sociaux soulevés avec la nourriture, des années 1960 à aujourd'hui.

---

<sup>120</sup> En art ancien, la nourriture est centrale aux natures mortes et elle occupe une place dans les scènes de genre et des portraits. Selon Claire Lieberman, en art moderne, la nourriture est fréquemment utilisée pour traiter de la société : « In modern art, food was frequently used as a vehicle to cultivate awareness of larger social issues, a means of blurring boundaries between life and art. » LIEBERMAN 2000, p. 47.

### 1.2.1 La vie domestique

*L'art des femmes, qui est apparu et s'est amplement développé aux États-Unis dans les années soixante-dix, est sans aucun doute l'une des tendances ayant eu le plus d'impact sur les questions sociales, politiques ou de genres, sur la révision critique du langage artistique et sur la revendication catégorique d'un statut d'égalité. Depuis les premières œuvres qui mettent en valeur des formes « autres » du féminin (Judy Chicago, Martha Rosler, Barbara Kruger, Cindy Sherman) jusqu'aux propositions iconoclastes et tardivement féministes de Sarah Lucas ou la poésie aigre-douce de Nan Goldin, les aliments et leurs fonctions se manifestent en tant que véhicules de valeurs constamment soumises à un nouvel examen<sup>121</sup>.*

Cet extrait d'un texte de Darío Corbeira qui porte sur l'art et sur la nourriture au 20<sup>e</sup> siècle, souligne l'importance de celle-ci dans les œuvres des femmes artistes au cours des années soixante-dix. Leurs œuvres, engagées, ont exploité les aliments ainsi que les cadres de la cuisine et de la salle à manger, l'étendant à celui de la demeure pour critiquer l'inégalité entre les sexes<sup>122</sup>.

Les textes et les expositions sur le sujet de la nourriture en art contemporain sont récents et traduisent avant tout une volonté de saisir la teneur des œuvres actuelles. Probablement est-ce la principale raison qui explique pourquoi le rôle fondateur de l'art engagé des femmes qui traite de domesticité est reconnu dans l'émergence de ce sujet sans avoir fait l'objet d'analyses substantielles. Ainsi, les seuls textes répertoriés sont trois récits, dont deux sont romancés, qui ne traitent pas des œuvres. En voici néanmoins des résumés, qui permettent d'envisager la relation tripartite entre la

<sup>121</sup> CORBEIRA 2005, p. 224.

<sup>122</sup> Les plus connues demeurent la vidéo *Semiotics of the Kitchen* (1975) de Martha Rosler, l'installation commémorative *The Dinner Party* (1974-79) de Judy Chicago et l'ambitieuse œuvre *in situ Womanhouse* (1972), réalisée par un collectif de 23 artistes du California Institute for the Arts, à l'époque dirigé par Miriam Shapiro et Judy Chicago. « Installed in multiple rooms of an old house in Los Angeles, this biting feminist critique of domesticity and housework included a dining table filled with platters of food and a sensuous pink "nurturant kitchen" that featured floor-to-ceiling fried-egg "breasts" reiterating the role of female as both provider and object of consumption. » MOSS 2001 p. 62.

femme, la nourriture et la domesticité, qui pourrait être considérée en relation à un pan d'œuvres, surtout réalisées dans les années 1970, dans lesquelles le sujet de l'alimentation servait des discours engagés.

Les deux premiers textes sont des fictions. Dans « Tropic Cascade », l'écrivaine Hiromi Goto dépeint la névrose qui découle d'un quotidien sans défi à l'intérieur duquel l'impératif de penser aux repas matin, midi et soir pour la famille prend une trop grande de place dans la vie de la mère (GOTO 2004). La question de la femme au foyer était à l'évidence la plus étudiée à une époque où la répétition de la tâche au confinement de la demeure se révélait insoutenable. Dans « Eat or Be Eaten », les auteures Bergoña Pernas et Fefa Vila Núñez tracent, elles aussi, le portrait effacé de la mère à l'intérieur d'une dynamique à trois qui l'oppose au mari, symbolisant le système marchand, ainsi qu'au fils, aspirant à devenir artiste (PERNAS 2002). Les activités de ce dernier ne sont pas considérées être du travail, pas plus que ne le sont les tâches de la femme, cependant l'art est valorisé par son originalité et l'arrivée du succès, tandis que la besogne de la cuisinière, normale et qui ne sort jamais du cadre de l'intimité, ne l'est à aucun moment. L'arrivée soudaine de la fille dans cette histoire vient troubler le trio familial, un peu à la manière dont le féminisme, l'art revendicateur des femmes et l'arrivée de ces dernières sur le marché du travail vinrent ébranler les valeurs établies. Dans le troisième texte, Francisco García Olmedo écrit que l'accès des femmes au marché du travail a eu comme conséquence la perte d'un savoir culinaire assurant la bonne nutrition des familles<sup>123</sup>.

La relation entre la popularité croissante de la malbouffe et l'émancipation des femmes n'est certainement pas directe. Cela dit, de nos jours, la critique de la femme au foyer semble être de peu d'intérêt, par rapport à la critique de la mauvaise

---

<sup>123</sup> « On the other hand, the increasing access of women to the jobmarket has gradually deprived the family of its traditional repository of culinary wisdom and of the institution responsible for correct nutrition. » OLMEDO 2002, p. 87.

alimentation. L'origine de cette critique sur l'alimentation, qui du côté des arts provient du *pop art* et, dans une moindre mesure, du Nouveau réalisme, n'est pas, elle non plus, encore considérée à sa valeur dans les écrits que j'ai répertoriés sur le sujet de la nourriture en art contemporain<sup>124</sup>.

### 1.2.2 Le corps désiré et l'autre corps

Depuis les années soixante-dix, la femme demeure pourtant le centre d'une considération incontournable : le corps. Avec une nourriture qui, bien souvent, revêt le corps, la femme réelle ou représentée s'expose comme il est donné en exemple dans l'essai « L'être désirant et désiré » de Lisa Paul Streitfeld (STREITFELD 2004). Ce texte, qui porte sur des œuvres de l'exposition *Food Matters: Explorations in Contemporary Art* (2003, Katonah Museum of Art) et qui traite du rapport entre la nourriture et la beauté, servira à la présente réflexion sur la nourriture et le corps de la femme en art contemporain.

Le sujet de la beauté serait l'un des « plus controversés de la culture contemporaine<sup>125</sup> ». En participant à le redéfinir avec la nourriture, l'art contemporain montrerait différentes facettes de la beauté qui s'opposent aux critères esthétiques normalisés, pour mettre de l'avant une beauté changeante, à l'image du cycle de la vie. Hormis la sculpture *Sugar Head* (2001-2002), de John Kirchner, qui est

---

<sup>124</sup> À l'exception du *eat art*, un courant artistique qui apparaît dans les années 1960 sous l'impulsion de Daniel Spoerri, qui fait alors partie du groupe des Nouveaux réalistes. « Si nous voulons, pour reprendre une analogie commode, aborder le Nouveau réalisme comme le pendant français du *pop art* américain, nous sommes contraints de constater que les images liées à la consommation des produits alimentaires ou à leur exhibition commerciale y sont nettement moins fréquentes... Un tel déficit iconographique trouvera cependant une compensation particulièrement forte dans les propositions de Daniel Spoerri qui, avant de se transformer en objets visuels, s'ancrent dans une pratique tout entière tournée vers la nourriture et les rituels. » FRÉCHURET 2004a, p. 11.

<sup>125</sup> STREITFELD 2004, p. 24.

d'ailleurs qualifiée de « sage<sup>126</sup> » par Streitfeld, les œuvres qu'elle analyse sont toutes de femmes artistes. Comme le souligne l'auteure, ces œuvres atténuent la polarisation de l'« être désirant » et de l'« être désiré » dans la représentation du féminin.

Plusieurs de ces œuvres suggèrent une réappropriation du désir par les femmes, qui mangent des sucreries, dans *Narrow Escape* (1996) de Maureen Connor, dans *Gnaw* (2002) de Janine Antoni ainsi que dans *Keep your Fat Under the Table* (2003) de Lynn Bianchi. Elles sont aussi recouvertes de nourriture, de Cheez Doodles dans *Cocktail Party* (1992) de Sandy Skoglund, une œuvre à laquelle j'associerais les coiffes de sucre, dans *Poils de sucre* (1996) de Christine Lebel, et de gélatine, dans les photographies de Natacha Lesueur.

L'être qui est désiré, ici la femme qui mange ou qui est de la nourriture, ne s'expose pas seulement au regard des hommes, cette femme salive, vraiment ou en image, en rapport au sucre et au gras. Dans les œuvres de *Food Matters*, l'envie qui est déplacée pour intégrer le plaisir au féminin n'est pas du tout atténuée. La polarisation entre l'« être désirant » et l'« être désiré » l'est, tandis que le rapport entre homme et femme et entre leurs désirs respectifs s'en trouve complexifié.

Les œuvres qui portent sur la question du beau corps ne mettent pas toutes en appétit. Streitfeld l'exemplifie avec *Taste Two* (1992) de Maureen Connor. Ce pèse-personne muni d'un moniteur montre une femme qui se gave et se purge lorsque la vidéocassette est en marche avant et qui vomit lorsque la vidéocassette est en marche arrière. L'auteure n'en dit pas davantage sur cette œuvre portant atteinte à la beauté, montrant un « être désirant » qui ne fait pas envie. D'ailleurs, cette œuvre s'insère fort mal dans son analyse.

---

<sup>126</sup> STREITFELD 2004, p. 26.



Pourtant, les œuvres d'artistes femmes dans lesquelles l'« être désirant » n'éveille pas de désir sont nombreuses<sup>127</sup>. Leur nourriture provoque, crée de l'opposition, faisant souvent penser à l'intérieur du corps. L'« être désirant » se refuse, ou il est refusé en tant que tel, son corps, ce champ de bataille pour le contrôle de soi et de son existence, servant à rejeter l'autorité d'autrui ainsi qu'à affirmer l'indépendance de soi.

### 1.2.3 Les communautés

À notre époque, l'appartenance d'un individu à un groupe ne dépend plus seulement du territoire, des croyances ou des liens familiaux puisque les types d'associations sociales se sont multipliés, au point où ils semblent infinis. Les œuvres d'art contemporain soulèvent des questions de toutes espèces sur les relations entre les individus, sur la refonte des regroupements sociaux traditionnels et sur la création de nouvelles entités, réelles ou virtuelles. En art contemporain, l'« idée de communauté » se voit également offrir une attention critique. En outre, en 2001, l'ouvrage de référence *Les commensaux* était publié (LOUBIER 2001) et, en 2002, le périodique *Parachute* lançait son nouveau format avec trois numéros spéciaux sur le sujet (PARACHUTE, 2002, 2003a, 2003b).

Dans ces dossiers spéciaux, *Parachute* donne une place significative à la nourriture (JOOS 2002, CHAPUS 2002, HIRSCH 2002). Dans un texte sur le sujet de la nourriture en art performatif, Elisabeth Hartung signale que les années 2000 sont

---

<sup>127</sup> Elles le sont autant, sinon davantage que le sont les œuvres d'artistes femmes dans lesquelles le corps féminin et la nourriture donnent envie. Je pense, par exemple, à des œuvres d'Helen Chadwick, de Sarah Lucas et de Jana Sterbak. Je pense aussi à des œuvres dans lesquelles l'absence d'aliments est remarquée. Le plus souvent, elles portent sur le contrôle et les troubles alimentaires (OLMEDO 2002, PARDO 2003).

dominées par les expériences sensorielles et communicatives<sup>128</sup>. Pour sa part, Patrice Loubier propose un essai sur la « présence d'autrui, cette figure de la relation », dans le catalogue de l'exposition *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe* (LOUBIER 2005). De son texte, ainsi que du catalogue dans son ensemble, il se dégage un intérêt pour le pouvoir de rapprochement exercé par la nourriture. En vérité, toutes les expositions portant sur le sujet de la nourriture en art contemporain abordent les notions d'échange et de convivialité, certaines pour sujet principal (HARTUNG 2001a, MILLER 2001), d'autres en sujet secondaire (BOUCHER 2005c, FISCHER 1999, FRÉCHURET 2004b). La nourriture devient l'instrument d'une relation réelle qui est établie entre les individus et les populations ou qui est évoquée, ce qui explique sans doute l'intérêt croisé pour les sujets de la nourriture et de l'art relationnel.

Quels seraient les traits particuliers des œuvres qui abordent l'« idée de communauté » avec la nourriture ? Maurice Fréchuret, qui répond à la question dans sa section d'essai intitulée « L'expérience de la nourriture comme partage<sup>129</sup> », dénombre une quantité importante de réalisations qui témoigneraient toutes « du plaisir qu'il y a à manger et de la satisfaction éprouvée au moment du partage<sup>130</sup> ». Malgré des inexactitudes et l'absence de synthèse, son texte à l'intérêt de réunir un nombre considérable de pratiques à partir desquelles des observations peuvent être dégagées.

Les œuvres dans lesquelles un repas est réellement distribué, invitant à un sain partage dans la collectivité que crée ou que choisit l'artiste, seraient exemplaires pour

---

<sup>128</sup> HARTUNG 2002, p. 75.

<sup>129</sup> FRÉCHURET 2004a, p. 12-25.

<sup>130</sup> Certaines de ces réalisations s'intègrent mal dans ce vaste ensemble, surtout les œuvres performatives de Vanessa Beecroft. Aucun ne qualifierait de belle expérience l'épreuve alimentaire que s'est infligée l'artiste en notant, sur plusieurs années, tous les aliments qu'elle consommait et leur quantité. FRÉCHURET 2004a, p. 25.

étudier l'idée de communauté<sup>131</sup>. Au-delà de leurs différences, ces œuvres révèlent une volonté d'instaurer un moment de convivialité et de favoriser une ouverture envers l'altérité, ce qui se dégage des exemples de Fréchuret et ce que je relevais, dans un texte sur les repas de groupe dans les pratiques performatives contemporaines<sup>132</sup>. Façon de se nourrir qui se répète sinon à heures convenues, du moins régulièrement, le repas de groupe est structuré pour générer de la satisfaction, reprenant dans une large mesure les conventions sociales. Bien que par le passé son organisation était sujette à des formalités qui ne sont plus nécessairement respectées à notre époque, s'alimenter demeure tout de même l'une des activités quotidiennes les plus codifiées. Cette organisation du repas, avec les invités, leur genre, leur nombre, et le nombre de services, entre autres éléments, implique au premier chef la nature de la nourriture qui est offerte. Pourtant, la nourriture a généralement peu d'influence sur le sentiment de partage qui se dégagera d'un repas. D'autres facteurs, comme le mode de distribution des denrées (données, troquées ou vendues) ou le type de repas (simple repas, avec services, buffet, banquet) auraient plus d'influence<sup>133</sup>. Des éléments variés qui forment le contexte d'un repas, et qui influenceront le niveau de partage, Fréchuret nomme le « restaurant », sur lequel il développe son analyse :

*[Le restaurant] est le point d'articulation de deux univers. Celui de la sphère intime incarnée par la bouche au moment de son exercice d'ingurgitation et de mastication et celui de la sphère publique spécifiée, quant à elle, par la circulation des individus et des choses<sup>134</sup>.*

---

<sup>131</sup> D'autres situations dans lesquelles la nourriture n'est pas partagée sont de bons exemples. Contrairement à l'anonymat de l'épicerie, le marché public invite aux dialogues entre les gens. Patrice Loubier traite du marché public dans l'œuvre *Marchandises* (2003), de Claudie Gagnon. LOUBIER 2005, p. 125-126.

<sup>132</sup> BOUCHER 2008, p. 112.

<sup>133</sup> Je m'étonne du peu d'attention théorique qui a été portée sur les modes d'échange, par rapport au sujet de la nourriture en art contemporain.

<sup>134</sup> BOUCHER 2008, p. 15.

Contrairement à ce qu'en dit l'auteur, le restaurant n'est pas le point d'articulation de deux, mais de trois univers<sup>135</sup>. Celui de la « sphère intime », « incarnée par la bouche », celui la « sphère publique », « où se croisent les êtres et les choses » et celui de la « sphère privée », considérant le restaurant en tant que « sortie de groupe ». Autour de la table<sup>136</sup>, un meuble étant une image forte de la réunion, on trouve des proches : amis, collègues et membres de la famille.

Il y a deux types de partage. Celui dont nous venons de parler, qui s'exerce entre des individus d'une même communauté, amis, collègues et membres de la famille, et celui qui s'exerce *entre* des communautés, dont font partie des êtres qui se croiseront sans se connaître. Dans un groupe, les gens sont entre eux, avec un autre groupe, ils se mesurent aux ressemblances ainsi qu'aux différences d'autrui. Il y a donc des différences entre ces deux types d'échanges et de partage en contexte artistique, comme dans la vie en général, et il faut les nommer même si celles-ci ne sont pas radicales.

Entre communautés, la communication prime sur le plaisir, la nourriture prenant régulièrement la valeur symbolique d'un peuple, étant l'une des premières choses venant de l'étranger. Par elle, les civilisations se connaissent, s'appriivoisent, s'apprécient et se métissent, comme le soulignent trois textes répertoriés sur le sujet de la nourriture en art contemporain. En juxtaposant les mots « fantôme » et « touriste », Bertie Mandelblatt considère les histoires croisées de la nourriture, de la

---

<sup>135</sup> Quelques restaurants d'artistes sont de véritables lieux de consommation nomades, combinant les qualités de la circulation à celles du restaurant. Il faudrait explorer les plus récentes études sur le sujet du déplacement en art contemporain et les confronter à celui de la nourriture afin de déterminer si, au-delà du métissage et de l'échange entre les peuples, les œuvres qui sont amenées à « voyager » expriment des enjeux insoupçonnés. La circulation incarne en quelque sorte la notion de communication. Car il y a toujours de nouvelles donnes et de nouveaux échanges à considérer, à la fois dans le voyage et dans la communication. En art, toutefois, ce ne sont pas les individus, mais les œuvres, ces parcelles de territoire, qui « se déplacent ».

<sup>136</sup> Sur la table, voir HÖBEL 2001, LÖSEL 2001.

colonisation et de l'identité créolisée en lien à la cuisine créole de la Nouvelle-Orléans (MANDELBLATT 2004). Shi Ming traite du mariage de la cuisine allemande et de la cuisine chinoise (MING 2001). Quant à elle, Deborah Root écrit sur un voyage à Amsterdam au cours duquel elle recherchait un biscuit qui est maintenant sur toutes les tablettes d'épicerie (ROOT 1999).

Ces textes ont été insérés dans des publications sur le sujet de la nourriture en art contemporain, sans qu'ils traitent d'art d'aucune façon, ce qui traduit minimalement deux choses. D'abord, que le message prend une telle importance, quand des enjeux interculturels sont soulevés, qu'il peut être favorisé aux dépens d'une analyse disciplinaire, qui porterait ici sur l'art contemporain. Ensuite, que les œuvres qui traitent de problématiques culturelles ne transmettent pas de message clair<sup>137</sup>.

#### 1.2.4 La production alimentaire

Les ressources de la planète suffiront-elles pour nourrir la population mondiale qui est en croissance constante ? Pour combien de temps ? Et surtout à quel prix ? À notre époque, l'exploitation des espèces végétales et animales et des populations qui fournissent en denrées nos sociétés privilégiées a de quoi inquiéter, comme en témoignent les textes répertoriés, qui traitent de la « production alimentaire » mais qui ne traitent pas d'art, eux non plus<sup>138</sup>. Ils se divisent en deux grands groupes. Dans le premier, leurs analyses porte sur un produit et son exploitation (PETRAS 2002,

<sup>137</sup> Par exemple, les œuvres de Marcel Broothaers avec des moules, de Rirkrit Tiravanija avec des currys, de World Tea Party du thé.

<sup>138</sup> Le colloque de la deuxième édition d'*Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe* (2006), comprenait des interventions sur l'art, en matinée, et des interventions d'activistes, en après-midi, sans dialogue entre les deux groupes. Rares sont les œuvres qui, comme celles des collectifs ATSA et Superflex, se mesurent aux discours politiques et sociaux.

<<http://www.expression.qc.ca/orange/2006/index.php?pageView=conferences&lang=fr#>>  
Consulté le 17 juillet 2010.



MANNING 2004), tandis que dans le deuxième, elles portent sur des types de production, par exemple industrielle, transgénique, biologique ou locale, ou d'alimentation, par exemple gastronomique, locale (*Slow Food*) ou massive (*Fast Food*) (BRYDON 1999, COSTA 2002, ROSLER 2002, BÉLANGER 2004, GRUMBERG 2004, MCFARLANE 2004).

Avec la montée des échanges interculturels, dont on dresse un bilan positif, les demandes en aliments de toutes sortes s'accroissent sans que suffisent les ressources disponibles. Ces deux réalités, l'une positive, l'autre négative, ne sont pas mises en relations dans les textes à l'étude. Mais, dans les œuvres contemporaines, elles le sont, celles-ci mêlant les « bonnes valeurs » aux « mauvaises », ce qui explique sans doute pourquoi l'art et la critique ne font pas bon ménage, ni au sujet des échanges interculturels, ni au sujet de la production alimentaire.

Les œuvres contemporaines traitent rarement des transactions industrielles ou de l'écologie<sup>139</sup>. Sans donner de réponse claire, elles questionnent l'ampleur de notre ignorance par rapport à la production alimentaire et les répercussions possibles de cette méconnaissance, tant sur l'individu que sur la société<sup>140</sup>. À quel point la

---

<sup>139</sup> À l'exception des œuvres avec des animaux, qui fournissent des exemples d'anthropomorphisme. Par exemple, Damien Hirst préserve dans du formol des animaux significatifs pour l'être humain : un cheval (la « plus noble conquête de l'homme »), un requin (un « mangeur d'hommes »), un mouton (un symbole dans plusieurs religions). Dans *We Are Family* (2002), Patricia Piccinini donne à une truie et à ses petits l'aspect d'une femme et de ses enfants.

<sup>140</sup> Lorsqu'ils s'inspirent de la machine, de la chaîne de montage, de l'entrepôt ou du laboratoire, ils le font un peu à la manière d'un savant fou. Selon Anne Brydon, les ateliers d'artistes et les laboratoires scientifiques entretiennent de curieuses correspondances : « Both lab and studio are locations of creation and concoction; their products enter the world with an agency their makers' intentions can only partly envision. These products join the traffic of culture-making; they shape history, alter landscape, change minds and blur taxonomies. At root, art and science do the same thing: they transform reality's raw material and bundle up human extension into the world. » BRYDON 1999, p. 103.

nourriture qui est de plus en plus manipulée loin des regards est-elle, pour nous, bonne ou néfaste<sup>141</sup> ?

---

<sup>141</sup> Le projet d'exposition et d'activités ponctuelles *Foodprint* (2009-2011), de Stroom Den Haag aux Pays-Bas, se déroule sur deux ans. Il traite de la relation entre la nourriture, sa production et la cité. La ville La Haye devient pour l'occasion un terrain d'exploration pour plusieurs artistes, designers et architectes invités à y présenter des projets : « With a series of activities Stroom aims to increase people's awareness of the value of food and to give new life to the way we view the relationship between food and the city. »  
<<http://www.stroom.nl/>> Consulté le 20 juillet 2010. L'exposition *Éthique et esthétique*, de la troisième édition de la manifestation *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, est l'occasion « d'observer que les artistes actuels intéressés par les diverses facettes de l'agroalimentaire sont également concernés par les aspects éthiques intrinsèques à cette thématique. Ils s'adressent plus spécifiquement aux visiteurs en leur demandant si nous devons changer la façon dont nous nous alimentons actuellement... »  
<<http://www.expression.qc.ca/orange/index.php>> Consulté le 20 juillet 2010.

### **1.3 L'approche anthropologique. La nourriture comme métaphore**

L'accès au sacré se fait par l'entremise de rites spéciaux, dont plusieurs impliquent de la nourriture. Sur ce plan, les rituels anthropophages se démarquent. Dans les rituels anthropophages, on ne mange pas autrui pour assouvir sa faim, mais pour s'appropriier autrui, prendre possession de ses qualités symboliquement, et concrètement en mangeant de sa chair. Les textes en art contemporain, dont la principale approche méthodologique est anthropologique, ont pour sujet l'idée de l'anthropophagie. Dans cette section, ces textes seront confrontés, en sorte que trois cadres d'analyse de l'art contemporain seront esquissés : le « modèle exocannibalique de rencontre », le « modèle exocannibalique de domination » et le « modèle endocannibalique ». Ces trois modèles proposent un rapport à autrui différent : il est un proche, un membre de sa communauté *ou* l'étranger, duquel on veut ou non se rapprocher. En somme, en art contemporain, réfléchir sur le cannibalisme est l'occasion de réfléchir à divers types de relations interhumaines.

D'autres rituels que les rituels anthropophages mériteraient d'être mis en relation avec le sujet de la nourriture en art contemporain. Je pense aux rituels liés à l'impureté et à ceux des prestations totales, qui, jusqu'ici, n'ont pas été traités en lien avec la nourriture en art contemporain. Au troisième chapitre, ils seront intégrés à l'analyse.

#### **1.3.1 Cannibalisme et modèles anthropophagiques**

L'essai « Eating Dad » de Chris Bracken débute avec un troublant fait divers. En 2001, Armin Meiwes, surnommé par les médias le « cannibale de Rotenbourg », émascule, découpe et mange le sexe de Bernd Brandes, avec qui il le partage, puis tue

Brandes, pour manger davantage de sa chair<sup>142</sup>. Le drame a de quoi inquiéter, car l'être humain ne mange plus ses semblables depuis longtemps. D'ailleurs, bien que l'auteur l'entame avec cet incident réel, son texte porte sur la valeur symbolique des actes anthropophages qui sont suggérés entre les parents et leurs enfants. Il nous rapproche du mythe de Saturne, dans lequel le dieu romain dévore ses enfants pour continuer à régner<sup>143</sup>.

En art contemporain, les représentations de consommation de chair humaine sont rares<sup>144</sup>. Pourtant, depuis la 24<sup>e</sup> Biennale de São Paulo (1998), le concept (ou modèle) de l'anthropophagie se développe, il déborde des frontières du Brésil et de l'art brésilien (BIENAL DE SÃO PAULO 1998). Les bases de ce concept sont établies avec le manifeste du mouvement anthropophage écrit en 1928 par Oswald de Andrade (ANDRADE 1928). Ce manifeste est conçu comme une arme permettant de résister à l'influence d'autrui (le colonisateur, le bourgeois qui le représente) sans la rejeter, ce qu'expliquent Rosa Berardo et Jean-Philippe Uzel dans un texte sur le mouvement, sur ses origines et sur ses influences dans l'art contemporain brésilien :

*La proposition d'Oswald de Andrade ne va pas consister à rejeter l'influence de l'autre pour renouer avec une identité culturelle originelle. Au contraire, et c'est là toute l'originalité de sa proposition, il va s'agir de dévorer, d'ingurgiter la culture de l'autre pour produire sa propre culture. La meilleure façon de lutter contre l'autre, c'est encore de s'approprier et d'assimiler ses forces afin de forger sa propre identité<sup>145</sup>.*

Le modèle de l'anthropophagie a été appliqué à un nombre important d'artistes et de mouvements marquants de l'histoire de l'art occidental : Van Gogh, Dada, les Surréalistes et Bacon, par exemple (BIENAL DE SÃO PAULO 1998, BEAUX

<sup>142</sup> BRACKEN 2004, p. 121.

<sup>143</sup> Les œuvres *Saturne dévorant ses enfants* (1636) de Rubens et *Saturne dévorant son fils* (1819-1823) de Goya expriment la sauvagerie, mais aussi la stupeur.

<sup>144</sup> Un exemple est cependant fameux. En 2000, au Shanghai Arts Festival, l'artiste chinois Zhu Yu présente *Eating People*, une série de photographies dans lesquelles l'artiste cuisine et mange ce qu'il allègue être des fœtus.

<sup>145</sup> Lygia Clark, Cildo Meireles et Hélio Oiticica. BERARDO 2005, p. 210.

ARTS MAGAZINE 2000). L'idée de tirer avantage, de s'appropriier, d'intégrer, d'incorporer ou d'ingérer, est fondamentale à ce modèle qui sert des œuvres aux horizons variés, la plupart ne touchant pas directement au cannibalisme. D'ailleurs, dans les choix de la Biennale, on évita les illustrations, favorisant le potentiel métaphorique du modèle de l'anthropophagie, comme l'écrit Paulo Herkenhoff en introduction au catalogue :

*We avoid visual necrophagy, the pedestrian illustration of cannibal devourment. We avoid the slaughterhouse and cannibalism of individual psychological deviation or of the destitution resultant of disasters or hunger... Anthropofagia occurs on diverse areas of culture, from literature to music. Further, it is a dynamic concept capable of establishing a validity of our times. As a symbolic practice, cannibalism implies understanding relations of otherness. It is a metaphor in philosophy and in the reflection on violence. It encompasses the structuralization of societies, the birth of language or desire itself and the amorous fusion of individuals<sup>146</sup>.*

Le concept de l'anthropophagie ne concerne ni seulement le corps humain, ni seulement la nourriture. Lorsqu'il s'applique aux œuvres d'art contemporain dans lesquelles de la nourriture est représentée, montrée ou utilisée, la métaphore de l'incorporation humaine opère avec des aliments qui invitent à une ingestion réelle ou figurée, offrant des lectures variées du rapport à autrui, selon les aliments choisis. Comme je le mentionnais en introduction à cette section, trois types de rapports, ou de modèles peuvent être subdivisés du modèle de l'anthropophagie : le « modèle exocannibalique de rencontre », le « modèle exocannibalique de domination » et le « modèle endocannibalique ».

Dans le « modèle exocannibalique de rencontre », la nourriture devient un marqueur culturel, elle sert le métissage, un concept qui suscite de l'enthousiasme à notre époque. Nous recherchons de bon aloi dans la cuisine du monde à mieux connaître autrui. Les idées mises en place par le mouvement anthropophage permettent

---

<sup>146</sup> Paulo Herkenhoff. « General introduction », *Ibid.*, p. 37.



toutefois de tempérer cet enthousiasme, comme l'écrivent Berardo et Uzel, car le métissage est résultat d'un processus qui est parfois tragique<sup>147</sup>. En cela, la nourriture « exocannibalique » qui suscite ou qui suggère une rencontre avec « autrui » servirait aussi à traduire les tensions culturelles : entre l'acceptation de l'« autre », d'une part, et sa domination, d'autre part. L'ensemble des œuvres relationnelles dans lesquelles de la nourriture identifiée à une culture est donnée en partage, par exemple les currys de Rirkrit Tiravanija, est pertinent à étudier sous cette perspective.

Dans le « modèle exocannibalique de domination », les aliments *hybrides* ou *impropres*, croisements divers entre l'humain, le végétal, l'animal et la machine, servent pour leur part les sujets de l'emprise et du contrôle. Ces aliments, souvent questionnables, sont propices à soulever l'inquiétude et la fascination. À ce chapitre, le projet *Disembodied Cuisine* (2004) de Tissue Culture and Art Project (TC&A) est pertinent, le collectif créant de la « viande » sans tuer d'animal, avec des cellules de grenouilles. Les installations et sculptures de Mark Prent, dans lesquelles les corps humains se comparent à des morceaux de viande<sup>148</sup>, le sont également. Dans les deux modèles « exocannibaliques », la nourriture invite à réfléchir à l'idée d'appropriation d'un autre groupe, à une époque où l'interdépendance entre les êtres et les choses n'aura jamais été aussi évidente.

Les autres nourritures auxquelles le modèle de l'anthropophagie offre son utilité sont endocannibaliques, puisqu'elles sont associées à un sentiment d'identification et

---

<sup>147</sup> « Celui-ci est très souvent présenté comme un processus jubilatoire marqué par le sceau de la fraternité humaine. Or l'histoire du Brésil nous prouve que le métissage, loin d'être une panacée, est le résultat d'un processus tragique, processus de domination et de colonisation. », BERARDO 2005, p. 209.

<sup>148</sup> Je pense, par exemple, à l'œuvre *Hanging is Very Important* (1972).  
<<http://www.markprent.com>> Consulté le 16 avril 2011.

d'appartenance<sup>149</sup>. Elles sont en lien direct avec le corps humain, l'idée que le corps humain puisse être consommé prime, et elles sont de trois types. Dans le premier, la nourriture, symbolique, se substitue au corps sans en reprendre les contours, ce qui est le cas du pain, du vin et du sang lorsqu'ils sont employés avec la volonté de réactualiser le rituel de l'eucharistie. Un exemple de ce type est la performance *Messe pour un corps* (1969), dans laquelle Michel Journiac donne de son sang à manger, après l'avoir cuisiné. Dans le deuxième, elle recouvre en totalité ou en partie le corps réel ou représenté, comme dans les photographies de Natacha Lesueur. Elle sert à l'habiller, à l'ornementer, l'aliment apparat étant généralement multiplié pour créer un motif, qui est comparable aux rituels de marquage du corps (tatouage, perçage). Le troisième type d'aliments imite avec divers degrés de précision le corps entier ou l'une de ses parties. Par exemple, en lien avec l'exposition *Le diable sucré* (2000-2001), Au parc de la Villette à Paris, *Beaux Arts Magazine* retrace l'origine singulière de cette pratique qui consiste à produire des aliments gourmands qui ont le physique de l'être humain. « Méfions-nous de l'air bénin de tous ces gâteaux figuratifs, de tous ces délices d'hiver, diront Jean-Michel Charbonnier et Gilles Strassart ! De très vieux rites se dissimulent derrière cette anthropophagie saisonnière. L'hiver, c'est la période où la mort apparente de la nature stimule en réaction des rites de fécondité.<sup>150</sup> » Leur texte est illustré avec un extrait de la vidéo *Gingerbread Man* (1971), de Dennis Oppenheim.

---

<sup>149</sup> La dynamique *endocannibalique*, qui consiste à manger les membres d'un groupe humain auquel il appartient, est latente dans le célèbre *Radeau de la Méduse* (1819) de Géricault, ainsi que l'a rapporté Régis Michel : « [c]'est au point qu'une étude fameuse pour le grand tableau du Salon de 1819 – version délaissée de l'épisode – introduit "ouvertement" le motif même d'un acte cannibale où l'on retrouve la nocturne atmosphère de Goya. Or cet ajout vaut supplément au sens le plus derridien du terme. Le tableau n'est lui-même tout entier qu'un dispositif latent de cannibalisme généralisé où culmine la levée maritime des interdits sociaux ». MICHEL 2000, p. 130.

<sup>150</sup> CHARBONNIER 2000, p. 138.

Rarement conçus en viande, souvent conçus en sucre, les aliments du troisième groupe sont les plus fascinants sous la perspective de l'anthropophagie, puisqu'ils imitent le corps humain. Par rapport au cannibale qui anéantit un être à son image, ayant une grande valeur qu'il s'approprie en le mangeant, l'individu qui mange, par exemple, une œuvre ayant une forme humaine l'ingère, et détruit l'œuvre en se l'appropriant.

#### 1.4 L'approche esthétique. Les effets de la nourriture

Quand elle est bue et mangée, la nourriture passe de l'extérieur à l'intérieur du corps, suscitant les émotions de la jouissance à la répulsion, avec sa capacité sans pareil à éveiller les sens, en termes de récurrence et de variété d'expériences suscitées. En art contemporain, les aliments sont donc sujets à être analysés par l'esthétique, cette science du beau qui se penche sur l'appréciation des œuvres<sup>151</sup>. Ils excitent les sens d'une façon qui en appelle à la révision des schèmes de la perception agissant dans l'appréciation des œuvres.

De tous les textes répertoriés sur le sujet de la nourriture en art contemporain, ceux qui traitent de l'esthétique sont les plus approfondis, avec ceux qui ont trait aux aliments sucrés. Ils portent sur les aliments véritables, à l'exception des différentes recherches de Jocelyne Lupien sur les « espaces sensoriperceptifs » (LUPIEN 1996a, 1996b, 2000). L'auteure considère l'effet gustatif produit par des représentations d'aliments, à l'intérieur d'un corpus d'étude plus vaste. Sa thèse a pour sujet le langage spatial et polysensoriel des œuvres, « en décrivant les spécificités et le fonctionnement de chacun des espaces sensoriels engagés lors de l'activité de perception des objets d'art<sup>152</sup> ». Lupien traite surtout des espaces « tactiles », « kinesthésiques » et « posturaux », soit des « espaces perceptuels particulièrement valorisés dans l'art contemporain<sup>153</sup> ». Lorsqu'elle aborde l'« espace gustatif », le sens du goût est stimulé avec la vue, par exemple la couleur jaune vif d'une image de citron suscitera une réaction s'apparentant à la saveur acidulée de l'agrume. Ainsi, sa

---

<sup>151</sup> Cette définition de l'esthétique est évidemment trop succincte pour renvoyer aux différents concepts qui, de Platon à aujourd'hui, ont contribué à la définir. L'esthétique ne concerne pas seulement les œuvres d'art, mais aussi les objets de la nature, comme l'a écrit Emmanuel Kant. KANT 1790.

<sup>152</sup> « Ces espaces sont les suivants : l'espace visuel, tactile, sonore, kinesthésique, postural, olfactif et gustatif » LUPIEN 1996a, p. VII.

<sup>153</sup> LUPIEN 1996a, p. 5-6.

réflexion sur l'« espace gustatif » s'applique moins aux œuvres contemporaines, qui intègrent de vrais aliments, qu'aux œuvres d'art ancien, moderne et contemporain qui en suggèrent les qualités.

Dans cette section, j'analyserai les autres textes, qui portent sur les aliments véritables, des textes qui s'avèrent plus utiles pour comprendre mon objet d'étude en abordant le « goût » sous ses diverses facettes. Dans un premier temps, je reviendrai sur la « question du goût » dans l'esthétique kantienne, qui fut largement critiquée par les auteurs ayant écrit sur le sujet de la nourriture en art contemporain. Par la suite, dans la partie intitulée « communiquer avec la nourriture », je me pencherai sur les enjeux de la communication lorsqu'elle est suscitée par la nourriture. Dans la partie suivante, sur la « consommation de nourriture », les conséquences physiques de cette action seront étudiées tandis que les effets psychologiques, de goûter et sentir, seront étudiés dans la partie suivante, consacrée aux « effets psychologiques de goûter et sentir ». Enfin, en dernière partie, j'aborderai globalement la contribution de tous les sens dans l'appréciation des œuvres dans lesquelles il y a de la nourriture.

#### **1.4.1 La critique du goût kantien**

Les textes répertoriés qui traitent de l'esthétique opèrent en général une critique des domaines du savoir et des principales théories qui ont communiqué la supériorité de la vue sur les autres sens, et à leur détriment (DROBNICK 1998, 1999, 2004a, FISHER 1997, 1999, 2004, PARÉ 2000b, 2000c, 2005, HARTUNG 2002, RICO 2002). Les artistes visuels créent délibérément, au moins depuis le début de la modernité artistique, des œuvres dans lesquelles la vue n'est pas le seul sens stimulé,



voire le principal<sup>154</sup>. C'est pourquoi, par exemple, Jim Drobnick a recours aux recherches philosophiques de Constance Classen pour condamner la valeur « excessive » qui est donnée à la vue dans l'analyse des œuvres : « in academic analyses "sight is so endlessly analyzed, and the other senses so consistently ignored, that the five senses would seem to consist of the colonial/patriarchal gaze, the scientific gaze, the erotic gaze, the capitalist gaze and the subversive glance"<sup>155</sup> ». Dans un autre essai, Drobnick dénonce le dénigrement des sens de la proximité que sont le goût et l'olfaction par les chercheurs de la fin du 19<sup>e</sup> siècle et du début du 20<sup>e</sup> siècle : « Turn of the century anthropologists, psychologists and psychoanalysts consigned oral and nasal faculties to the pre- and uncivilized realm of existence: that of the primitive, infantile and animalistic, even the neurotic and perverse<sup>156</sup> ».

Cette critique de l'importance accordée à la vision est dirigée envers la tradition des Lumières et envers de grands penseurs de la modernité. Emmanuel Kant, dont l'esthétique conclut précisément l'époque des Lumières tout en ouvrant sur l'ère moderne, est un philosophe incontournable, critiqué par Jennifer Fisher et André-Louis Paré, qui invitent à revoir les fondements du « goût » qu'il aura défini. Fisher écrit de la hiérarchie kantienne des sens, qui privilégie la vue et déprécie le toucher, le goût et l'olfaction, qualifiés de « sens mineurs », qu'elle est une « mascarade<sup>157</sup> ». Pour sa part, Paré invite à une réhabilitation des sens du goût et de l'olfaction dans le « jugement de goût » de Kant :

---

<sup>154</sup> « Despite de ocularcentric bias against the aesthetic potential of the non-visual senses, an interest in the savoury and aromatic suffuses the lives and writings of modern artists, serves consistently as a subject matter, as well as being featured in actual artworks, demonstrating that vanguard artists never had a problem with their "edible complexes" or "nasal stages." » DROBNICK 1999, p. 70.

<sup>155</sup> DROBNICK 1999, p. 10.

<sup>156</sup> DROBNICK 1999, p. 69.

<sup>157</sup> Le titre de la section sur l'esthétique kantienne est « Kant's Sensorial Masquerade ». FISHER 1999, p. 29.

*En somme, ce qui est important désormais d'affirmer, c'est l'indivisibilité du goût. Indivisibilité qui admet dans l'art de juger tous les sens. Or, pour ce faire, il s'agit non seulement de réapprendre à regarder, mais aussi de considérer l'univers sensuel du corps. Goûter une œuvre devient alors un travail sur soi, un travail pour soi. Et ce travail ne se fait pas, contrairement à ce que l'on pourrait croire, contre l'autre ; bien au contraire, il ouvre un espace de liberté qui rend possibles une rencontre, un dialogue ouvert à une possible communauté<sup>158</sup>.*

Pour bien comprendre pourquoi Paré met en relation l'appréciation individuelle (*pour soi*) et collective (possible communauté), j'aimerais rappeler quelques principes du jugement de goût (KANT 1790). Kant rejette l'idée que l'idée du beau dépende du concept de perfection en reconnaissant qu'elle découle d'une sorte de sentiment. Pourtant, cette affection subjective qui permet de déterminer ce qui est beau<sup>159</sup> ne serait pas arbitraire et individuelle, mais nécessaire, désintéressée et universelle, ce qui soulève deux questions. Comment peut-on juger du beau à l'aide de sentiments sans être intéressé ? En quoi peut-on prétendre qu'une émotion vécue à regarder une chose ait une valeur universelle ? Le paradoxe, qui détermine la structure de l'esthétique kantienne dans son ensemble, est résolu par Kant en écartant du jugement de goût le plaisir procuré par les sens de la proximité – le goût, l'odorat et le toucher –, car il ne peut pas être désintéressé, ni susciter l'adhésion de tous, contrairement aux plaisirs de la contemplation et de l'écoute qui s'éprouvent à distance et qui se partagent. En somme, en affirmant que le goût est indivisible, soulignant que les appréciations collective *et* individuelle ont une valeur esthétique, Paré s'oppose à Kant. Autant que le jugement « à distance », le goût des aliments qui sont bus et mangés devrait être considéré dans l'appréciation des œuvres.

Le « goût » est chez Kant au cœur d'une critique ambitieuse et pourtant, jamais il ne considère la signification de ce mot faisant référence à une bouche qui mange et qui

---

<sup>158</sup> PARÉ 2000a, p. 8.

<sup>159</sup> Pour Kant, ce qui est beau (ou sublime) relève seulement de la nature. L'application du jugement de goût nécessite donc de transposer sa réflexion à l'art contemporain.

boit, qui goûte et qui ingère. Selon Fisher, l'auteur effectue une transposition des facultés sensorielles – car ce n'est plus la bouche qui goûte, mais les yeux –, ce qui a pour effet de dissimuler le sens du goût derrière le sens de la vue<sup>160</sup>. D'une certaine façon, Santiago Alba Rico partage cette opinion en postulant que Kant aurait légitimé le goût en faisant de l'expérience individuelle (celle de goûter, d'apprécier) une expérience collective et désintéressée. Par le fait même, il aurait « évacué » l'acte individuel de consommer et la « honte » qui l'accompagne (RICO 2002).

#### **1.4.2 Communiquer avec la nourriture**

Qu'est-ce que le goût ? Dans l'essai « Performing Taste », Jennifer Fisher tente de répondre à cette question en traitant du goût sous cinq aspects, qui subdivisent son texte en autant de parties. La première, sur la question du goût dans l'esthétique kantienne, est une critique de l'œuvre du philosophe. La deuxième traite de la représentation du goût à l'aide d'éléments comme la bouche, les lèvres, les animaux et les végétaux, des éléments ayant un intérêt particulier en art ancien. Dans la troisième partie, l'auteure se penche sur l'expérience de goûter en lien avec la définition d'un plaisir collectif non transcendant. Pour leur part, les quatrième et cinquième parties traitent respectivement du caractère organique de la nourriture qui est bue et mangée et du Rasa indien, un type d'expérience esthétique compris en termes d'états affectifs, nécessitant la présence de l'artiste et des participants.

À l'égard de cette section sur la communication qui est stimulée par la consommation de nourriture, les troisième et cinquième parties du texte de Fisher sont pertinentes. Elles portent sur l'aspect métaphorique du goût, quand ce ne sont pas des aliments qui sont ingérés, mais des individus qui sont « acceptés ». La métaphore du goût ou

---

<sup>160</sup> FISHER 1999, p. 31.

de l'ingestion est remarquable, dans sa capacité à suggérer que l'être humain, s'il le souhaite, peut accepter ou refuser de « goûter », d'« absorber » et de « porter » en lui les gens, les choses et les idées, soit de communiquer, d'entrer en relation avec autre que lui. En cela, elle se compare au modèle cannibalique et à la « logique de l'oralité », en lien avec laquelle Maria Angel et Zoë Sofia se penchèrent sur la publicité, le cinéma, la littérature et l'institution muséale (ANGEL 1996).

La consommation de nourriture favorise également les relations interpersonnelles, les discussions véritables, comme l'exemplifient les banquets et autres types de réceptions dans lesquelles la nourriture joue un rôle. Fisher traite également de ces échanges concrets dans la troisième partie de son essai. La satisfaction retirée à dialoguer, à communiquer tout en buvant et mangeant, ne serait pas un plaisir idéal, détaché et universel, selon l'auteure, mais d'un plaisir immanent qui, recherché par tous, serait vécu différemment selon chacun :

*Returning to the root of Kant's affective mode for gustatory taste, "the pleasant" one might begin to reflect on such attitudes as "being pleased" and then start to trace some contingencies of how "taste" and its affects work in formations of collective, but non-transcendent pleasure<sup>161</sup>.*

La consommation alimentaire favorise la communication, mais l'inverse n'est pas toujours vrai, la sociabilité pouvant nuire à l'appréciation des saveurs (absorbé par la situation, on en oublie ce que l'on mange), forçant aussi à boire et manger contre ses goûts, par politesse. Il y a une différence entre une bouche qui communique et une bouche qui ingurgite, bien que l'oralité dans son ensemble se situe au carrefour de ces entrées et de ces sorties qui nous ramènent tantôt à soi, tantôt à l'autre. Tristan Tzara le disait<sup>162</sup>, en spécifiant que l'être humain ne pouvait pas consommer et

<sup>161</sup> FISHER 1999, p. 38.

<sup>162</sup> « Ne parlez pas la bouche pleine, c'est très mal élevé ! Tu parles ou tu manges. Pas les deux à la fois. On a d'un côté un flux différencié. La variété des aliments pris dans un processus de désagrégation, de chaotisation, aspiré dans un dedans de chair. Et d'un autre côté, un flux d'articulations élémentaires – phonologiques, syntaxiques, propositionnelles –

communiquer, simultanément porter son attention sur ces deux actions. Sous cet angle, la question n'est pas entièrement résolue. Qu'est-ce à dire, que de goûter, de mastiquer et d'avaler tout en parlant, ou tout en écoutant en art contemporain ?

Paré écrit qu'en sustentant le « spectateur », l'artiste partage avec lui « des intérêts communs, même si la question du spectateur, de sa possible rencontre, doit trouver un nouveau terrain d'entente<sup>163</sup> ». Quant à elle, Fisher reconsidère le rapport entre l'artiste et le « spectateur », entre ces personnes qui échangent en mangeant, en comparant l'artiste au cuisinier ou au serveur. « Often the artist shifts into the role of “service” – cooking or offering food and drink – which in an economy of art stardom is heartening in its unpretentiousness<sup>164</sup> ». Bill Arning établit une correspondance entre l'acte de cuisiner et celui de créer et entre l'artiste et le cuisinier. Tout individu peut cuisiner, et peut créer, mais les repas et les œuvres sont d'intérêt varié. Suivant cette logique, selon Arning, l'artiste offrant à boire et à manger aux gens serait un cuisinier, indépendamment de la qualité de sa cuisine, il prendrait un rôle de nourricier, pour le plaisir d'autrui (ARNING 1999). Les équivalences de ce type, entre artistes, cuisiniers et serveurs, ou entre art et cuisine, sont à revoir<sup>165</sup>. Tel que le définit Paré dans son « Abécédaire alimentaire<sup>166</sup> », en rapportant Michel Onfray, l'artiste qui conçoit, cuisine ou sert un repas serait plutôt un artiste-cuisinier. Pour conclure cette partie, je citerai donc, à ce sujet, le philosophe de *La raison gourmande* :

---

qui investit et constitue un dehors complexe, différencié. Mais l'oralité, justement, est au carrefour. Elle parle la bouche pleine. Elle est pleine de dedans et pleine de dehors. D'un même tenant, elle est complexité en involution et chaotique et simplicité en voie de complexification infinie. Danse du chaos et de la complexité. » TZARA 1992, couverture.

<sup>163</sup> PARÉ 2005, p. 235.

<sup>164</sup> FISHER 1999, p. 39.

<sup>165</sup> Intrégré à une œuvre, la nourriture n'est plus sans prétention, contrairement à ce qu'écrit Fisher. Ni œuvres, ni nourritures d'œuvres ne sont seulement des mets, tirant également avantage des qualités intrinsèques aux réalisations artistiques et des qualités extrinsèques au milieu artistique.

<sup>166</sup> PARÉ 2000, p. 31.



*[L]’artiste-cuisinier est volubile. Il se raconte, montre et théorise, il écrit, dessine et explique, peint et fournit le mode d’emploi, produit un événement et l’explicite [...] Les artistes-cuisiniers sont donc des artistes conceptuels, tous. [...] Car ils demandent à la forme d’exprimer le sens sans autre médiation que la relation, de type phénoménologique, et de surcroît codée, à l’objet alimentaire<sup>167</sup>.*

### 1.4.3 Consommer la nourriture

À voir le nombre de leurs projets qui en tirent avantage, on peut conclure que boire et manger suscitent l’intérêt des artistes, plusieurs expositions collectives et programmes de performances portent d’ailleurs sur ces actions<sup>168</sup>. La nourriture qui est ainsi ingérée provoque des sensations, plaisantes ou déplaisantes. Elisabeth Hartung mentionne l’importante place qui devrait normalement être accordée à la sensualité dans l’étude de la réception des œuvres à l’intérieur desquelles de la nourriture est consommée :

*Food in Art, like it is being used in the framework of current projects by contemporary artists and in its important forerunners like Spoerri’s banquets and invitations or Beuys’s use of comestibles in view of the “social plasticity”, can really be a model for a new form of reception, in Art as well as in life. This refers to the sensuous qualities of Art as well as to the communicative ones<sup>169</sup>.*

Hartung développe sa très belle intuition dans des études de cas sur Joseph Beuys, Daniel Spoerri et Rirkrit Tiravanija qui ne mettent malheureusement pas en perspective l’apport d’une réflexion élargie aux cinq sens à l’ensemble des pratiques

<sup>167</sup> ONFRAY 1995, 210-211.

<sup>168</sup> Je pense à l’exposition itinérante *Déguste. L’art de goûter autrement* (2005), de la commissaire Laurence Dreyfus, présentée en France et qui était produite par Culturesfrance. Je pense aussi aux projets performatifs *BoardRounds. 7 Aktionen Approximately Around the Meal in the Maximiliansforum* (2001), de la commissaire Elisabeth Hartung, présenté par le RishArt en Allemagne (HARTUNG 2001b), et à *Five Holes: Matters of Taste* (2006), du commissaire Paul Couillard, présenté par le Fado à Toronto.

<sup>169</sup> HARTUNG 2002 p. 83.

contemporaines. Sous ce rapport, l'analyse de Jennifer Fisher est plus aboutie, l'auteure écrivant sur une esthétique « dynamique », qui est comprise en tant que forme de communication interpersonnelle et de médiation sensorielle. Le corps, de sa position dans l'espace à ses réactions instinctives, jugerait en modulant l'ampleur de l'« investissement », des « affiliations » et des « appréhensions<sup>170</sup> ». Fisher choisit le sens haptique pour cerner ce type d'esthétique :

*The haptic sense renders the surfaces of the body porous, being perceived at once inside, on the skin's surface, and in external space. It enables the perception of weight, pressure, balance, temperature, vibration and presence [...] What is compelling about the haptic sense is that despite its categorization as a proximal sense it is implicated in total perception as well. In this sense, haptic perception can elucidate the energies and volitions involved in space: its temperature, presences, pressures and resonances. In this sense, it is the affective touch, a plane of feeling distinct from actual physical contact. And inside the skin, it is interoception, an aspect of the haptic sense, which perceives the visceral workings and felt intensities of our interior bodies<sup>171</sup>.*

Des sept artistes cités en exemple par Fisher pour illustrer son propos sur le sens haptique, quatre travaillent avec la nourriture, ou avec le poids du corps humain. Pourtant, le seul aspect du texte de l'auteure qui permette de mettre en mots l'effet corporel qui découle de la consommation alimentaire est son énumération des caractéristiques de la nourriture : sa température, son poids, sa consistance et sa saveur. Face à ce peu d'information, je me demande, par exemple, quel est l'effet d'une température élevée ? Combiné à une saveur épicée ? Consommé en trop grande quantité ? Et quel est l'effet dans la bouche ? Sur l'estomac ?

---

<sup>170</sup> « In its more dynamic sense the aesthetic can be understood, first, as a relational form, one which can account for the connections attendant in processes of identification, social affiliation and discursive practice; and second, as involving sensory mediation of social states and cultural formations. » FISHER 1997, p. 4.

<sup>171</sup> FISHER 1997, p. 5.

#### 1.4.4 L'effet psychologique de goûter et de sentir

*As textbooks on physiology and perception assert, smell and taste are categorized as the “chemical senses” and intimately linked in the evolution of species and in everyday acts of eating. That certain foods are indistinguishable without their accompanying smell – the similar textures of apples and raw potatoes is one example – attests to the significance of olfaction to the experience of taste. But it would be unusual to consider the appreciation of food’s aroma as superior or even equal to ingesting the food itself...<sup>172</sup>*

Cette citation de Jim Drobnick note l'importance des odeurs dans le discernement des goûts. Mais elle traite également de la tactilité, du fait que la texture des aliments soit aussi à considérer. Puisque la perception d'un goût d'un aliment peut changer si sa couleur est modifiée<sup>173</sup>, l'aspect, les textures et les odeurs interviennent dans la perception des saveurs. Quand Lisa Ludwig crée des gâteaux au glaçage noir, dans *Paradise and Earth* (1998), elle change de couleur un aliment, car un gâteau n'est normalement pas noir. Quand Jana Sterbak reproduit en chocolat des ossements humains, dans *Catacombs* (1992), elle donne au chocolat une forme inhabituelle, les deux artistes jouant ainsi avec une nourriture dont le goût et l'aspect ne sont pas correspondants.

Jusqu'à présent, aucune recherche n'a été publiée sur l'effet des saveurs en art contemporain. Par ailleurs, nous savons que l'odorat contribue à déterminer les goûts, qu'il les influence, puisqu'il n'est pas possible de savourer avec les fosses nasales

<sup>172</sup> DROBNICK 1999, p. 75.

<sup>173</sup> Dans le cadre du colloque Science pour Tous, en 2005 à l'École nationale d'administration publique de l'Université du Québec, à Québec, j'ai rencontré la biologiste Carole Brodeur, qui est spécialisée en neurophysiologie et en communication de la science. Elle était également Conseillère nationale des communications scientifiques sur les aliments au Centre de recherche et de développement sur les aliments. Madame Brodeur me relatait plusieurs expériences effectuées sur la couleur des aliments. Par exemple, nous n'arrivons pas à distinguer le lait de soya du lait de vache lorsque le lait de soya est vu et bu sous une lumière qui lui donne la couleur du lait de vache, sans quoi nous nous entendons tous sur son goût distinctif.

obstruées. Pour cette raison, jusqu'à un certain point, il m'apparaît opportun d'appliquer aux saveurs les recherches de Jim Drobnick sur les odeurs en art contemporain (DROBNICK 1998, 1999, 2004b). Premièrement, par transposition, ces recherches fourniront quelques repères sur l'apport de la gustation dans cette discipline. Deuxièmement, elles fourniront des informations sur les odeurs en tant que telles, odeurs qui ont leur importance, particulièrement dans les œuvres où il y a de la nourriture qui n'est pas bue ou mangée. Dans cette section sur « l'effet psychologique de goûter et sentir », revisiter les écrits de Drobnick aura ainsi un double usage.

Selon Drobnick, deux motivations fondamentales pousseraient les artistes à travailler avec la nourriture et leurs odeurs (DROBNICK 1998). La première serait la croyance qu'elles procurent une sensation pure, brute et sans intermédiaire. Le vocabulaire servant à décrire les odeurs est très restreint, surtout si on le compare, par exemple, à celui qui permet de décrire ce qui est vu et entendu. Pourtant, la variété d'odeurs est infinie. D'une part, elles susciteraient une réception de type phénoménologique, en donnant l'impression d'éveiller l'être humain aux sensations qu'il ressentait et au savoir qu'il maîtrisait avant l'arrivée du langage, de la culture, de l'histoire et des conventions. D'autre part, les odeurs étant culturelles, leur perception variant selon les peuples et les époques, elles stimuleraient les affects et la mémoire, à la fois des histoires intimes<sup>174</sup> et collectives. Elles seraient nostalgiques et restaurantes en reconstruisant un passé auquel nous sommes à la fois rattachés et détachés (DROBNICK 2004). Cette contradiction entre ces deux phénomènes, l'un phénoménologique, l'autre culturel, provoqués en consommant et en sentant, serait, selon l'auteur, à la source du pouvoir exercé par les odeurs :

---

<sup>174</sup> En affirmant que les performeurs qui utilisent de la nourriture dans leurs performances sont nombreux à avoir été marqués par une expérience passée avec la nourriture, Sylvette Babin abonde en quelque sorte dans le sens de Drobnick. BABIN 2008, p. 124.

*To whatever degree the sense of smell seems to be raw or immediate, it is nevertheless redolent with personal connotations and cultural significance. Artists are drawn to the use of odours because they are inextricably linked to individual identity, lived experience and cultural sensibility. In other words, scents have meaning. While these meanings may vary considerably from context to context, from community to community, smell factors prominently in acts of memory, social affinity and definitions of place, character, mood. Rather than serving as a means to bypass cultural values, smell has been utilized to underscore and express them ever more deeply and insistently<sup>175</sup>.*

Paradoxalement, les odeurs de la nourriture nous rappellent ces choses que l'on croyait oubliées<sup>176</sup>, mais nous n'arrivons pas à les nommer correctement. Elles ne se gardent pas en tête et se décrivent mal, il est ardu de les associer à leur source si elle n'est pas visible<sup>177</sup>, elles sont donc difficiles à classer. Elles se dérobent à tous les codes de communication, elles sont imprévisibles et sont donc « inutiles », puisqu'on ne peut pas s'y fier. Pour cette raison, selon Drobnick, lorsqu'elles sont intégrées à l'art contemporain, elles seraient idéales pour provoquer des expériences inusitées<sup>178</sup>. L'odeur de la nourriture d'une œuvre pourrait avoir un effet inattendu, chez qui la sent.

En art contemporain, la volatilité des odeurs les distingue des saveurs, minimalement sur un point. La nourriture est consommée par choix, pour se nourrir, par envie ou par défi, tandis que les effluves peuvent être inhalés contre la volonté individuelle. Il n'y a pas d'exemple d'œuvres qui forcent quiconque à boire et manger, cependant les exemples d'œuvres dans lesquelles des odeurs sont forcément inhalées sont nombreux, d'ailleurs Drobnick en donne plusieurs dans son article « Platefuls of Air » (DROBNICK 2004). En outre, dans *Rise* (2001), Michael Rakowitz fait sentir

---

<sup>175</sup> DROBNICK 1998, p. 13-14.

<sup>176</sup> Des choses que l'on croyait oubliées reviennent en mémoire à l'odeur d'un parfum. Le lien entre les odeurs et la mémoire s'expliquerait au niveau neurologique.

<sup>177</sup> Les coffrets aromatiques qui servent à développer notre odorat aux goûts du vin permettent d'en prendre la mesure.

<sup>178</sup> DROBNICK 1998, p. 17.

du pain en mémoire d'une boulangerie expropriée pour construire une tour à condominiums, à des acheteurs potentiels qui sont sur le site<sup>179</sup>.

Lorsqu'elles s'imposent, les effluves peuvent même agresser les gens, d'une manière qui n'est pas envisageable avec la consommation de la nourriture. À ce sujet, Millie Chen rapporte que le ministère américain de la Défense aurait financé des recherches sur l'usage de la puanteur comme armement. Les senteurs les plus intolérables seraient celles de la chair en décomposition et de la pourriture organique<sup>180</sup>. Dans la foulée, Drobnick écrit que l'odeur agréable peut agresser. La puanteur ferait violence au corps, mais l'odeur plaisante d'un mets sans le mets en question, par exemple l'odeur du pain sans le pain, serait également perturbatrice. Parce qu'elle stimule l'appétit, sans qu'il puisse être assouvi, sentir sans goûter briserait le lien entre le désir et la gratification, en violentant le corps, ce qui serait propice à enclencher une réflexion sur la puissance et sur les stratagèmes de contrôle (DROBNICK 2004).

#### **1.4.5 Toucher et être touché du regard**

Se mouvoir, se poser, déplacer et replacer, s'unir sexuellement et se nourrir sont quelques-uns des actes impliquant le toucher et le sens haptique, qui inclut l'ensemble des sensations spatiales. Le domaine de l'alimentation, dans la production, le choix, la préparation et la gustation de la nourriture, regroupe une partie des choses en lien avec lesquelles l'humain entre en contact. Il ne sert pas toujours au développement d'une réflexion sur l'apport du toucher et, plus largement, du sens haptique en esthétique. D'ailleurs, pas plus que Didier Anzieu (ANZIEU 1994), Jocelyne Lupien n'exemplifie ses propos sur la tactilité avec des œuvres dans lesquelles de la nourriture est représentée, montrée ou utilisée (LUPIEN 1996a). En

---

<sup>179</sup> DROBNICK 2004, p. 182-186.

<sup>180</sup> CHEN 2005, p. 186.



contrepartie, le sens tactile doit être considéré en lien avec le domaine de l'alimentation. En lien avec la nourriture qui est manipulée en art performatif, tout particulièrement.

Pour stimuler ensemble les sens du goût, de l'olfaction et du toucher, les meilleures œuvres comportent des aliments. Ces trois sens, qui sont « les sens de la proximité », sont à la base d'une esthétique immanente qui envisage le contexte entourant la présentation des œuvres et la subjectivité dans leur réception. La vue n'en est pas écartée, d'ailleurs rares sont les occasions où l'aliment touché et goûté n'est pas regardé, au moins au préalable, ce qui est aussi vrai en art contemporain. Au chapitre du toucher en lien avec le sujet de la nourriture en art contemporain, les recherches de Jocelyne Lupien et de Jennifer Fisher sont à considérer (LUPIEN 1996a, 1996b, 2000, FISHER 1997). Par ailleurs, sans départager, les auteures exemplifient leur propos avec des œuvres dont l'effet gustatif et tactile est aussi stimulé par le seul sens de la vision. J'ai déjà donné en exemple l'illustration d'un citron qui, selon Lupien, provoque une réaction s'apparentant à la saveur acidulée d'un agrume. Un deuxième exemple, de Fisher, est la photographie d'Erwin Wurm, *Jacob/Fat Jacob* (1994), montrant l'artiste avant et après une prise de poids considérable. L'inconfort qui peut-être ressenti, dû à cette transformation radicale, l'est à voir la photographie<sup>181</sup>.

André-Louis Paré a raison lorsqu'il affirme l'indivisibilité du goût. En portant l'attention sur l'effet qu'ont les sens du goût, de l'olfaction et du toucher dans la réception esthétique, il ne s'agit pas d'opposer la « proximité » à la distance ou, formulé autrement, l'univers des sens à celui de la pensée, comme l'a bien exprimé Michel Onfray :

*Enfin, je ne crois pas qu'il faudrait opposer les sens physiques et les sens intellectuels, et qu'il suffirait d'inverser ce qui sévit depuis toujours en*

---

<sup>181</sup> FISHER 1997, p. 5-6.

*Occident pour bien faire : ni la haine du corps ni son exacerbation ne me conviennent, mais une réflexion pour l'installer dans ses nécessaires prérogatives, ni trop encombrant ni trop peu présent*<sup>182</sup>.

Ce premier chapitre servit à effectuer une revue critique des textes qui ont été publiés sur le sujet de la nourriture en art contemporain. Ses quatre parties, qui reprennent les principales approches méthodologiques employées dans les textes, permirent de dégager des concepts, qui sont fondamentaux pour l'objet d'étude de cette thèse. D'un même tenant, ce travail aida à faire le point sur l'avancement des recherches relatives au sujet de la nourriture en art contemporain, de relever ce qui a été écrit, montrant par la même occasion ce qui ne le fut pas. En outre, dans la troisième section sur l'« approche anthropologique », l'on put voir que les sujets du sacrifice, des rituels de pureté et d'impureté, du don et des autres modes d'échange ne furent pas étudiés. Pourtant, ils sont on ne peut plus pertinents relativement au sujet de la nourriture en art contemporain, ce que je démontrai au fil des prochaines pages. Cette revue critique, avec ses concepts dégagés, sera utile à l'interprétation des œuvres qui seront étudiées dans le prochain chapitre et au développement du modèle d'interprétation qui sera présenté au chapitre suivant. Par ailleurs, l'utilité de cette revue a ses limites, dues à la qualité des analyses des textes critiqués et à mon objet d'étude, qui ne correspond pas parfaitement à celui des textes. À l'exception de la section portant sur l'« approche esthétique », dont les textes étudiés traitaient essentiellement de la vraie nourriture, les textes des trois autres sections traitaient ensemble de représentation, de présence et d'usage de la nourriture en art contemporain, avec des conséquences comme les suivantes. Par exemple, j'ai accordé au sujet du « corps désiré » une importance qui n'est pas représentative des pratiques artistiques dans lesquelles de la nourriture est utilisée.

---

<sup>182</sup> La jeune historienne de l'art Catherine Nadon a eu une belle intuition, en comparant à des reliques des œuvres dans lesquelles des aliments étaient montrés. « Tout comme pour les reliques, les œuvres de *Orange* favorisent un contact à la fois sensoriel et intellectuel avec le spectateur, faisant appel aux dimensions matérielles et conceptuelles des objets présentés. » NADON 20008, p. 103. PARÉ 2000c, p. 13.

En somme, jusqu'ici, j'ai intégré à ma démarche ce qui concerne la représentation et la présentation de la nourriture en art contemporain, ce qui était nécessaire sur le plan méthodologique. À partir du prochain chapitre, cependant, j'axerai l'analyse sur l'usage de la nourriture en art performatif.

## CHAPITRE 2

### L'ART PERFORMATIF ET LA NOURRITURE. UNE HISTOIRE DES PRINCIPAUX MOUVEMENTS, ARTISTES ET ŒUVRES À L'ÉTUDE

Le deuxième chapitre constitue une histoire de l'utilisation de la nourriture, à travers les principaux mouvements, artistes et œuvres performatives. Débutant avec les premières avant-gardes et m'arrêtant à aujourd'hui, avec l'art relationnel, je ferai état de la pratique. L'approche chronologique aura pour intérêt de présenter l'évolution, tant des pratiques artistiques que des usages de la nourriture, de manière cohérente en intégrant les contextes sociogéographiques à l'intérieur desquels tel mouvement ou tel artiste développa sa démarche. Dans l'ordre, je traiterai des premières avant-gardes, en mettant l'accent sur « la cuisine » futuriste. Par la suite, je me pencherai sur les années 1960, avec Meret Oppenheim, le *happening*, Fluxus et Daniel Spoerri. Avec les années 1970, je traiterai de l'art corporel (ou *body art*), tandis qu'avec les années 1990, je traiterai de l'art relationnel. Cette approche chronologique m'aidera pour donner une vue d'ensemble sur l'objet d'étude.

Pour en montrer les particularités, une place majeure sera accordée aux études de cas. Plusieurs serviront à présenter diverses facettes de l'utilisation de la nourriture en art performatif. D'ailleurs, les années 1970 et les années 1990 seront essentiellement couvertes par des études de cas approfondies, réalisées par un nombre restreint d'artistes : Paul McCarthy et Gina Pane dans les années 1970 ; World Tea Party, Massimo Guerrera et Iwona Majdan dans les années 1990. Ce choix s'imposait, dû à la mondialisation de l'art contemporain. S'il n'est plus possible de couvrir une tendance avec un groupe d'artistes déterminé, situé en un lieu, de procéder par induction me semblait indiqué. En d'autres mots, favorisant au départ une approche globale, je privilégierai les études de cas toujours davantage, au fur et à mesure de l'avancement de ce chapitre.

Dans un même état d'esprit, j'ai choisi de me pencher sur des cas d'œuvres relationnelles dont j'avais fait l'expérience, et que je connais bien, ce qui me semblait essentiel pour ce type de pratiques, puisque cela était possible. Ainsi, ces pratiques se distinguent des autres, non pas en termes d'intérêt, mais en termes de rayonnement artistique, qui est national et non international. Dans l'ensemble de ce chapitre, l'originalité de mon approche sera d'offrir de nouveaux points de vue sur l'ensemble des œuvres étudiées, dont la plupart n'avaient pratiquement pas été analysées à partir de leur emploi de la nourriture. Certaines de ces œuvres sont très connues, d'autres sont à connaître.

J'ai voulu dresser un portrait des principales pratiques performatives à l'intérieur desquelles l'emploi de la nourriture est significatif. Ce portrait demeure néanmoins incomplet. L'apport d'artistes marquants, dont Joseph Beuys, Gordon Matta-Clark, Marina Abramovic et Rirkrit Tiravanija, sera évoqué, alors qu'une section de thèse aurait pu leur être consacrée. Dans un même ordre d'idées, malgré leur intérêt, des types de pratiques performatives n'ont pas été considérés. Je pense tout particulièrement au *bio art* et au tableau vivant. Bien que ce dernier ne soit pas un genre performatif établi, nombreux sont les artistes de notre époque à travailler avec ses paramètres avec la nourriture. En outre, chacune des performances de Vanessa Beecroft émane de son rapport à l'alimentation. Couvrir le *bio art* aurait, par ailleurs, été l'occasion d'écrire sur des œuvres ambitieuses, telles *Cloaca* (première version en 2000) de Wim Delvoye et *Disembodied Cuisine* (2004) de Tissue Culture and Art Project (TC&A), qui revisitent la relation entre la production et la consommation alimentaires.

Plusieurs raisons m'ont amenée aux choix des mouvements, des artistes et des œuvres de ce chapitre. Sur un plan pragmatique, il était impossible de tout couvrir, ne serait-ce que les œuvres et les pratiques marquantes, ce qui me força à éliminer des

productions sur lesquelles j'avais mené des recherches poussées. J'ai aussi mis de côté le *bio art* et le tableau vivant parce que les œuvres s'y rattachant n'étaient pas nécessaires afin d'élaborer le modèle d'interprétation qui sera présenté au troisième chapitre, bien qu'elles pourraient servir à l'éprouver. Ces deux genres artistiques n'étaient pas, non plus, utiles afin d'écrire les fondements d'une histoire de l'art contemporain sur l'utilisation de la nourriture. Si l'origine du *bio art* date des années 1990, celle du tableau vivant est plus âgée, puisqu'il est un divertissement populaire au 19<sup>e</sup> siècle, mais son exploitation par les artistes visuels demeure récente. Or, il était urgent de dire quel était l'apport considérable de l'objet d'étude en art dans tout le vingtième siècle, même si cela se faisait aux dépens des pratiques récentes. En fait de pratiques récentes, j'ai préféré l'art relationnel au *bio art* et au tableau vivant pour des raisons qui sont devenues évidentes. Sur le plan de la pratique, la nourriture est déterminante dans l'art relationnel, et sur le plan de la théorie, l'art relationnel est déterminant pour le sujet de la nourriture en art contemporain. Du reste, il sera possible de revenir sur le *bio art* et le tableau vivant ultérieurement.

Décider de ne pas couvrir le tableau vivant fut un choix particulièrement déchirant. Durant trois ans, j'ai travaillé étroitement avec Claudie Gagnon, une artiste québécoise qui est reconnue pour ses tableaux vivants dans lesquels la nourriture tient un beau rôle, afin d'écrire et diriger un livre à son sujet (BOUCHER 2009). Ce temps et ces énergies consacrés à une artiste majeure de notre histoire de l'art n'auront pas profité directement à cette thèse. Par ailleurs, avoir traité superficiellement du tableau vivant aurait été plus fâcheux que de ne pas en parler. Il faut l'établir en tant que genre artistique, qui se manifeste dans les secteurs de la performance, de la photographie et de la vidéo et qui reconsidère les concepts fondamentaux de l'incarnat et de la nature morte. Or, justifier ces hypothèses est en soi tout un programme.



## 2.1 Le Futurisme et les premières avant-gardes. L'aliment pour définir l'identité



1. Marinetti et une cuisinière, non daté

Les premières avant-gardes entretiennent une relation tendue avec le domaine de l'alimentation. D'une part, plusieurs de ses mouvements et de ses artistes s'intéressent à ce sujet en l'intégrant de façon inédite dans leur démarche. D'autre part, ceux-ci s'opposent à l'idéologie nutritionnelle qui est en place. Dans une thèse pour laquelle Cecilia Novero expose en quoi les écrits de Dada, de Benjamin et du Futurisme déconstruisent le discours dominant transmis dans les écrits diététiques et les livres de recettes, on saisit aisément les changements qui s'opèrent dans la société au tournant du 20<sup>e</sup> siècle, relativement à l'idée de la nourriture. Les choix des aliments bus et mangés doivent alors être effectués afin d'atteindre une condition physique optimale, qui est le symbole d'une efficacité individuelle et sociale. Les textes portant sur la nutrition et les livres de recettes datant années 1920 que consulte Novero prônent en effet la bonne santé, adaptée à la vie moderne. Par ailleurs, ils se basent sur les habitudes alimentaires établies sans proposer de véritable révolution culinaire. Ces documents associés à la science nouvelle qu'est la diététique ont une visée éducative :

*A dilemma surfaces in most of these works. On the one hand the nutritional discourse is very much based on traditional customs, on habits. Yet the new, modern society requires a new diet more amenable to the realities of modern daily life. Modernity has brought new forms of production and consumption which through industrialization have expanded to include agriculture, entertainment and culture. The modern diet should nurture principles of efficiency; like the science of economics (as well as the science of work) nutritional sciences tries to mediate between a traditional cuisine based on taste as a cultural habit and a nutritional (and medical) recipe for a healthy life<sup>183</sup>.*

Les artistes des premières avant-gardes valorisent un rejet de la tradition dans toutes ses formes et ce seront précisément les habitudes alimentaires de tout un peuple qui seront attaquées par les Futuristes. Le refus des conventions, donc, et de l'immobilisme mènera des mouvements et artistes des premières avant-gardes, dont les Cubistes, Duchamp, Dada, les Futuristes et les Surréalistes, à rechercher dans le sujet et parfois même dans le matériau alimentaire des valeurs d'éphémérité et de changement, qu'elles font leurs, et à utiliser le langage de la cuisine avec irrévérence et inventivité. Les denrées se transforment, elles se dégradent. Forcément, elles mettent à mal l'idée d'un idéal pérenne. Les collages ou « recettes<sup>184</sup> » que figurent en mots ou en objets les cubistes, puis Duchamp, Dada et Dalí, et qu'ont réalisés les Futuristes, forment une opposition au bon goût ou, plus précisément, au goût de la bourgeoisie à qui s'adressent les livres de diététique et de cuisine. Ces « recettes » mettent à mal l'idée d'un goût kantien, à la fois désintéressé et partagé, en n'étant pas créées pour l'appréciation du beau, mais bien pour la provocation.

Les textes diététiques et de cuisine forment la partie écrite, pour la population, des changements qui s'opèrent à l'ère moderne dans l'alimentation. La composition des assiettes change peu, si l'on se base sur l'interprétation des textes par Novero. Par ailleurs, il y a de réelles transformations dans les modes de production, de distribution et de consommation de la nourriture. En outre, à partir du milieu du 19<sup>e</sup> siècle,

<sup>183</sup> NOVERO 2000, p. 18.

<sup>184</sup> Les recettes, comme les collages, sont des agencements de composantes hétérogènes.

l'abattoir s'organise et révèle une efficacité croissante. Le transport et l'entreposage du bétail, l'abattage de l'animal ainsi que la découpe, la réfrigération et la distribution de la viande se développent et se mécanisent. Il s'agit d'un changement majeur qui survient avec la modernité, pour au moins deux raisons paradoxales. L'offre de viande augmente considérablement, pour le plus grand plaisir de la majorité, mais le rapport à la bête se détériore. Elle n'est plus vue, ni considérée, morte ou vive. La mécanisation de l'abattoir, plus importante à Chicago qu'à Paris, comme le souligne Siegfried Giedon, n'est pas sans conséquence. « Plus une société se mécanise, plus son rapport à la mort se dégrade<sup>185</sup> », dira-t-il à la suite de Bataille. Toutefois, pour ce dernier, les vraies victimes de ce carnage organisé ne sont pas les bêtes. Ce sont les bourgeois, ces « braves gens ». Ils en seraient arrivés à masquer la mort derrière des portes closes dont ils détournent le regard, à ne supporter « que leur propre laideur », par « besoin maladif de propreté, de petitesse bilieuse et d'ennui<sup>186</sup> ». La part maudite de la consommation se révélerait dans l'abattoir, qui cache les plus grands sacrifiés de la dépense gourmande. L'abattoir serait, en quelque sorte, le lieu le plus à même de refléter les désordres de la société moderne. Un malaise sous-tend le désir de productivité, dans l'abattoir et ailleurs. Dada l'a vu et montré, et son exploitation d'un langage rattaché au système digestif, à son dysfonctionnement et à l'abject est un moyen d'accélérer le déclin de la société moderne<sup>187</sup>.

Ce sont essentiellement ces gens propres et gourmands, ces bourgeois que critiquent Bataille, Dada et les autres mouvements d'avant-gardes, qui avaient été réunis une

---

<sup>185</sup> GIEDION 1948, p. 218.

<sup>186</sup> BATAILLE 1929 p. 205.

<sup>187</sup> Comme en témoigne Cecilia Novero : « [Dada] aims to expose the direct relation between the hollow human being who must consume and annihilate the external world in order to survive, and the hypocritical ethical and cultural system based on an economy (of exploitation and destruction) that civilization denies. Dada's own historical function, as the Dadaists see it, is to speed the decline of this sick system. The Dadaist develops a model of dysfunctional consumption and devouring that disrupts the modern concepts of efficient consumption ». NOVERO 2001, p. 1-2.

première fois par Zola dans *Le ventre de Paris*<sup>188</sup>. L'histoire, qui se déroule au tournant des années 1850, présente une galerie de personnages affairés dans l'enceinte des Halles ou tout autour, ce qui donne la mesure d'autres changements qui s'opèrent avec la nourriture à l'ère de l'industrialisation. Le système de la rareté fait place à un système où l'abondance des vivres et le désir de consommer dominent dans toutes les étapes de production et de distribution alimentaires. En témoignent les étals débordants de produits variés, décrits longuement dans les moindres détails, comme s'ils étaient les protagonistes du récit. La personnalité et l'état d'être des marchands du *Ventre de Paris* se traduisent dans les produits et leur présentation<sup>189</sup>, car ils mangent à leur faim, entourés de charcuteries, de poissons frais, de fromages et d'autres produits fins. Lorsque les besoins nutritifs sont comblés, force est de reconnaître le pouvoir qu'ont les aliments à devenir un reflet des sentiments, des désirs et des situations. Or, boire et manger à satiété ne se fait plus seulement dans la demeure, mais également au restaurant sous le Second Empire. On apaisait sa faim dans les auberges et les tavernes auparavant. Cependant, avec le développement des villes, sortir au restaurant ou au café se change en activité qui gagne en popularité et qui confère à l'acte de nutrition une dimension publique qui était jusque-là inégalée. Zola le traduit dans *Le ventre de Paris*, mais également dans ce chantier de construction sociale qu'est *La curée* et d'affaissement individuel qu'est *L'assommoir*.

---

<sup>188</sup> Chef de file du naturalisme, Émile Zola écrivait ses romans suite à une étude détaillée des sujets qui en faisaient l'objet.

<sup>189</sup> À la fin du *Ventre de Paris*, on lit : « [à] sa gauche, la belle Lisa, au seuil de la charcuterie, tenait toute sa largeur de la porte. Jamais son linge n'avait eu une telle blancheur ; jamais sa chair reposée, sa face rose, ne s'était encadrée dans des bandeaux mieux lissés. Elle montrait un grand calme repu, une tranquillité énorme, que rien ne troublait, pas même un sourire. C'était l'apaisement absolu, une félicité complète, sans secousse, sans vie, baignant dans l'air chaud. Son corsage tendu digérait encore le bonheur de la veille ; ses mains potelées, perdues dans le tablier, ne se tendaient même pas pour prendre le bonheur de la journée, certaines qu'il viendrait à elles. Et, à côté, l'étalage avait une félicité pareille ; il était guéri, les langues fourrées s'allongeaient plus rouges et plus saines, les jambonneaux reprenaient leurs bonnes figures jaunes, les guirlandes de saucisses n'avaient plus cet air désespéré qui navrait Quenu ». ZOLA 1873, p. 412.

Les restaurants, bars, bistrotts, et cafés étaient fréquentés par les artistes d'avant-gardes. Cet aspect de la consommation moderne, qui consiste à se réunir dans un endroit public autour de nourriture, n'est donc pas critiqué par les artistes. Même les plus pauvres d'entre eux adoptent le restaurant. Parfois, ses composantes sont intégrées aux œuvres et deviennent des symboles de la vie moderne et de sa célébration. En outre, Carlos Jimenez pointe l'importance qu'aura le café au sein des natures mortes cubistes, qui tirent davantage de l'éclatement urbain que de la tradition en peinture :

*It is true that this modern life, whose outrage and ubiquity was confused with that of the metropolis where it was established, at the end of the nineteenth century and the beginning of the twentieth had one of its privileged settings in the cafés with terraces looking onto the long Paris boulevards which are the starting point, the dominating motive as it were of the cubist still-lives. In the latter, their constituent elements are mentioned frequently: marble tables, coffee cups, coffee pots, bottles of water or liqueur, glasses; [...] cigarettes, pipes, ashtrays. And the newspapers<sup>190</sup>.*

Tous les artistes qui seront considérés dans cette section sur l'avant-garde ont une histoire avec le restaurant. Par exemple, c'est à Zurich, au Cabaret Voltaire, que naît Dada<sup>191</sup>. Durant l'entre-deux-guerres, à Paris, Breton planifie les rencontres surréalistes dans les cafés et les restaurants<sup>192</sup>. Non seulement il impose la présence des membres, mais il supervise le choix des boissons<sup>193</sup>. Les Futuristes inaugurent

<sup>190</sup> JIMENEZ 2002a, p. 24-25.

<sup>191</sup> Sur les liens entre le Cabaret Voltaire et Dada, voir GOLDBERG 1988, p. 50-74.

<sup>192</sup> « Despite their limited budgets, the Surrealists in Paris in the between-the-wars years spent a lot of time in cafés and restaurants, where they were confronted with constant reminders of past meals as well as incitements to think of future ones. André Breton, their leader, mindful of the poverty of his followers and allies, normally arranged his meetings with them in cheap restaurants. Often they ate at *Batifoil*. The favourite café at first was *the Café Certa* in the Passages de l'Opéra, and his café (which was previously a venue of the Dadaists) is duly commemorated in Louis Aragon's *Le paysan du Paris* (1926). Later, after the demolition of the Passages de l'Opéra in 1925, the Surrealists moved on to various cafés in the Place Blanche, most notably the *Café Cyrano*. » IRWIN 1999, p. 103.

<sup>193</sup> « Not only did Breton demand a faithful attendance; he also oversaw the choice of beverages – for this 'communion' required wine, and the stronger the better. Thirion remembered a virtual 'hierarchy of aperitifs'; at the top figured anise liqueurs (Permod,

quant à eux le restaurant *Santopalato*, à Turin le 8 mars 1931, en annonçant « une offensive en force contre la vieille cuisine<sup>194</sup> » avec des plats conçus, présentés et servis selon les préceptes du mouvement

La modernité invite à une plus grande porosité des sphères privées et publiques, ce qu'exemplifie l'intérêt pour le restaurant. Par ailleurs, nous savons qu'elle épouse une conception individualiste de la vie en société qui n'est pas réellement remise en cause dans l'entre-deux-guerres, pas même par les cercles avant-gardistes. La dimension publique associée au mieux vivre sert l'expérience personnelle. La nourriture est l'occasion de s'entretenir, elle est éminemment liée à la logique de la consommation ou, devrais-je dire, au plaisir tiré de sa propre consommation de biens et de denrées.

L'idée de consommation traverse de maintes façons les pratiques des premières avant-gardes. Plusieurs de ces artistes exploitèrent les sujets et les objets rattachés à la consommation alimentaire en faisant porter leur attention sur diverses problématiques qui débordent du simple fait de se nourrir. Prenons, par exemple, *Fontaine* (1917), le *ready-made* mythique de Duchamp qui est en vérité un urinoir. Le jeu entre la faïence de fabrication industrielle et le titre de ce *ready-made* opère un renversement du processus de digestion – du soulagement (l'évacuation, l'urinoir) vers l'abreuvement (l'ingestion, la fontaine). *Fontaine* réunit en un objet, fait pour l'espace public (tant la fontaine que l'urinoir), les deux activités les plus intimes et les plus contrastées qu'impliquent la nutrition, soit d'ingérer et d'évacuer.

---

Ricard, and other substitutes for prohibited absinthe); then bitters, particularly mandarin curaçao, 'a black potion which effectively cleaned out your innards,' and the ever-popular Picon citron; and finally beers and Aragon's grudgingly tolerated vermouth. But the hierarchy was sometimes altered, and red wine, especially Beaujolais, also found favor at certain times: preference in drinks, like so many other aspects of café life, changed with Breton's own mood. The only lifelong constant was a taste for potent liberation, and the only transgression consisted in not living up to the challenge – even for medicinal purposes, as in the case of one flu-ridden Surrealist who was ridiculed for ordering hot milk. » Mark Pollizzotti cité dans IRWIN 1999, p. 103.

<sup>194</sup> MARINETTI 1982, p. 69.



Dada témoigne aussi d'un intérêt envers le système digestif, par le biais du langage qui prend la forme de métaphores critiquant la société de consommation alors en émergence, comme l'écrit Novero :

*The digestive metaphors appearing in the dadaist texts construe coherent counter-systems of consumption, even when these metaphors seem to be pure absurd provocations devoid of any specific context. Many dadaist poems, manifestos or advertisements contain uncanny recipes, unsettling in part because of their unexpected context*<sup>195</sup>.

Pour sa part, Dalí entretient plus que tout autre artiste surréaliste un intérêt, voire une fascination pour les aliments. Il les peint, en parle, les utilise et les dévore avec l'objectif de posséder pleinement ce qu'il admire et qu'il désire, à la fois par l'intellect et les sens<sup>196</sup>. Dalí développe une réflexion sur le cannibalisme et crée une hiérarchie alimentaire à partir des catégories empiriques du croquant et du mou ainsi que du frais et du pourri. L'adage *On est ce que l'on mange* sied bien à cet artiste qui prit grand soin à coucher sur papier certains de ses fantasmes et de ses habitudes alimentaires, comme si sa vie (psychique *et* physiologique) était en soi une performance<sup>197</sup>.

Enfin, les Futuristes, les premiers artistes à avoir intégré de la vraie nourriture dans une démarche performative, élaborèrent des recettes pour le peuple italien. Malgré cet intérêt national, exacerbé par le soutien officiel au régime fasciste de Mussolini, la cuisine futuriste des années 1930 est elle aussi une initiative artistique reflétant l'individualisme de l'époque. D'abord, elle s'adresse aux Italiens. Ensuite, elle ne s'adresse essentiellement qu'à ceux et celles qui possèdent les ressources

---

<sup>195</sup> NOVERO 2001, p. 2.

<sup>196</sup> « The need to devour – I have already described this in my deep studies on cannibalism – is more a response to an affective and moral desire than to a nutritional need. » Dalí cité dans MARTIN 2002, p. 117.

<sup>197</sup> « Elsewhere in *The Secret Life*, and in many subsequent publications, Dalí went on to list his likes and dislikes in food, as if this must be terribly important for the world at large to know. » IRWIN 1999, p. 105.

intellectuelles et matérielles nécessaires à la consommation des plats – des œuvres d'art. Enfin, nous l'aurons compris, rêver d'un monde où les « gens de sa race » consomment des œuvres d'art, sans se soucier des autres communautés, participe à une valorisation de l'individu privilégié.

La variété des positions esthétiques adoptées en lien avec la nourriture par quelques grands meneurs des premières avant-gardes ressort dans les exemples amenés, qui seront développés dans les prochaines sections. Ces artistes et mouvements influents, que sont Duchamp, Dada, Dalí et les Futuristes, partagent un intérêt pour le paradigme de l'ingestion (ou de la consommation). Ils s'inspirent du système digestif, pour nommer ce processus qui consiste à ingérer la nourriture, à la digérer et finalement évacuer fèces et urine, pour aborder minimalement deux choses. D'abord, les enjeux relatifs à la consommation personnelle – au-delà des besoins nutritifs, qu'est-ce qu'implique boire et manger chez un individu ? Ensuite, le phénomène de la consommation sociale (de nourriture *et* de biens), qu'il est propice d'interroger en prenant pour modèle le système digestif. L'ingestion de denrées égalera alors la production de biens, la digestion, leur utilisation et l'évacuation, leur mise aux rebus. Puisqu'elles valorisaient l'individualisme, il n'est pas étonnant que les premières avant-gardes aient tiré avantage d'une réalité propre à soi pour traiter d'enjeux individuels *et* collectifs.

### 2.1.1 Duchamp. *La broyeuse de chocolat sans chocolat*

*La cuisine est un art contemporain, susceptible de s'inscrire avec sens dans la galaxie des beaux-arts seulement depuis la révolution esthétique opérée par Marcel Duchamp, l'homme à la broyeuse de chocolat... Ce que rend possible Duchamp, c'est l'œuvre d'art éphémère, qui entretient un autre type de rapport avec le temps que celui de l'éternité habituellement réservée à ce qu'il est convenu d'appeler un chef-d'œuvre<sup>198</sup>.*

L'œuvre de Duchamp est une référence pour le vingtième siècle artistique, ce qu'exprimait sans doute Michel Onfray en écrivant qu'il avait « rendu possible l'éphémère ». Non pas qu'il n'ait été le premier, ni le principal artiste des premières avant-gardes à démontrer un intérêt pour l'éphémère. Il serait difficile d'identifier précisément lequel de ces artistes a le premier personnifié un art de l'éphémère. Au moins tous ceux et celles qui ont foulé les planches, ou qui ont travaillé à l'arrière-scène du cabaret ou du théâtre<sup>199</sup>, ont eu une attention pour le moment présent, le spontané et le passager. Et ils se comptent en nombre, plusieurs d'entre eux ayant pris en exemple non pas Duchamp mais bien Marinetti, avec ses lectures de poèmes des années 1910<sup>200</sup>, comme Hugo Ball qui, en 1916 à Zurich, mit sur pied avec Emmy Hennings le Cabaret Voltaire, soit le premier espace public consacré à la présentation d'art performatif, où naît Dada<sup>201</sup>.

Cependant, Duchamp fut certainement l'artiste le plus marquant à aborder le sujet de l'éphémérité et c'est pourquoi il « rendit possible l'éphémère ». Sous cette

<sup>198</sup> ONFRAY 1995, p. 210-211.

<sup>199</sup> À ce sujet, lire les cinq premiers chapitres de GOLDBERG 1998, p. 11-120.

<sup>200</sup> Des lectures des poèmes *Battaglia, Peso + Odore* (1912) et *Dune, parole in libertà* (1914), par Marinetti, sont disponibles sur Wikipédia.

<[http://en.wikipedia.org/wiki/Filippo\\_Tommaso\\_Marinetti](http://en.wikipedia.org/wiki/Filippo_Tommaso_Marinetti)> Consulté le 26 avril 2011.

<sup>201</sup> « Leur point de départ, reconnaissait-il, avait été Marinetti dont les *parole in libertà* arrachaient le mot au cadre de la phrase (l'image du monde) "et alimentaient les vocables atrophiés des grandes villes de lumière et d'air, leur rendant leur chaleur, leur émotion et leur paisible liberté d'origine". » GOLDBERG 1998, p. 62.

perspective, il « rendit également possible le quotidien », en employant des objets de production massive destinés à l'usage de la population ; pensons à l'urinoir de *Fontaine* ou encore au *Porte-bouteilles* (1914/1964). Or, nous l'avons vu, faire des œuvres avec des objets liés à l'alimentation force à considérer le quotidien, puisque boire et manger sont des activités de tous les jours. Parce qu'il considère l'éphémère, le quotidien et la consommation (qui sont au fondement de l'acte nutritionnel), et parce qu'il est un artiste d'envergure, Duchamp est une figure incontournable du sujet de la nourriture en art contemporain.

Dans son livre qui porte sur l'utilisation du matériau alimentaire par les artistes au vingtième siècle, Ralf Beil consacre tout un chapitre à l'œuvre de Duchamp<sup>202</sup>. Ce choix est critiquable puisque Duchamp n'a jamais témoigné d'intérêt prononcé envers les aliments en tant que tels. Il n'en a pas utilisé, hormis dans les deux œuvres tardives *Clair de lune sur la Baie à Basswood*, de 1953 (qui intègre du chocolat<sup>203</sup>), et *Sculpture morte*, de 1959 (une nature morte en pâte d'amandes<sup>204</sup>). Beil s'intéresse au sucré (le titre du chapitre est *Der süsse tod des Monsieur Maspain*). Mais, dans l'ensemble de la production duchampienne, ce ne sont pas les aliments sucrés (plus particulièrement le chocolat), réels ou même représentés<sup>205</sup>, qui retiennent l'attention. Ce sont les objets rattachés à sa production (la broyeuse à chocolat de *La mariée mise à nu par ses célibataires mêmes (Le grand verre)*, 1912, 1915-1923) ou à sa consommation (le *Porte-bouteilles*).

---

<sup>202</sup> Voir « Der süsse tod des Monsieur Maspain » dans BEIL 2002, p. 72-83.

<sup>203</sup> Le chocolat est l'un des cinq matériaux (encre, mine de plomb, crayon, talc et chocolat sur papier buvard) utilisés dans cette œuvre picturale. JUDOVITZ 2000, p. 204.

<sup>204</sup> *Sculpture morte* est réalisée alors que Duchamp et Dalí développent une amitié, ce qui n'est pas sans conséquence sur la démarche des deux artistes. MARTIN 2002, p. 123-124.

<sup>205</sup> Je pense aux carrés de sucre en marbre de *Why Not Sneeze Rose Selavy?*, une sculpture analysée par Marie Paule Di Francesco. FRANCESCO 1989, p. 16-18.

En lien avec le sujet de la nourriture en art, l'importance de Duchamp est à relativiser. Son emploi de la nourriture est minime, ses œuvres n'ayant pratiquement pas contribué à une révision des sens dans l'expérience esthétique, pourtant si chère à tous ceux et celles qui démontrèrent un intérêt pour l'aliment en contexte artistique. L'œuvre duchampienne traite du sucré et de la sexualité, sans toutefois faire appel à l'expérience du corps et au désir ou au dégoût qu'engendre notre rapport à la nourriture. Francisco Javier Sans Martin le mentionne, par une comparaison avec Dalí :

*Duchamp has a position diametrically opposed to Dalí's as regards food-related metaphors: in his works, there are perfumes and sounds, chess pieces and broken glass, but one hardly finds foodstuffs, nor the idea of devouring possession. Duchamp excludes orality, and in his work sex acquires a visual distance, a separation as regards perspective that is characteristically bachelor<sup>206</sup>.*

### 2.1.2 Dada. Le dérèglement du système digestif

Les Dadaïstes n'ont jamais intégré d'aliments véritables dans leurs œuvres. Néanmoins, l'esprit Dada est selon moi plus pertinent que ne l'est l'art de Duchamp<sup>207</sup>, en lien avec l'histoire de l'usage des aliments dans un contexte performatif. Dada foule les planches, il y performe. Contrairement à Duchamp, il partage avec Dalí ainsi qu'avec les Futuristes l'envie de *dévor*er, ce qui se traduit par des œuvres et des actions favorisant des formes d'anéantissement – d'aliments, d'individus, de traditions, de valeurs ou de sociétés. Duchamp opta pour une approche artistique rationnelle et cérébrale, loin des mouvements d'humeur que sont à même de stimuler les sens « mineurs ». À l'inverse, Dada voulut provoquer, par

<sup>206</sup> MARTIN 2002, p. 119.

<sup>207</sup> Duchamp a entretenu des liens avec le Dadaïsme. Cependant, il resta en marge de ce mouvement et des dogmes de son époque, ce qui oblige à considérer à part son œuvre.



tous les sens et par tous les moyens, ce qui fut fait grâce au pouvoir métaphorique du langage culinaire<sup>208</sup>. Les trois aphorismes repris ci-dessous, qui ont sans doute été lus au public parisien et qui furent publiés dans le huitième numéro de la revue *Dada* en témoignent :

*Tzara envoie à Breton : une boîte de souvenirs conservés dans du lait d'autruche et une larme batavique munie d'indications pour sa transformation en poudre d'abeilles.*

*Tzara envoie à Soupault : 4 baleines en éponge molle, 2 aiguilles pour l'empoisonnement des arbres, un peigne perfectionné à 12 dents, un lama vivant et agité et une pomme cuite au jambon de cadavre. À Mic les salutations de son cœur ouvert.*

*Arp envoie à Eluard : un turban d'entrailles et d'amour à 4 chambres. À Benjamin Péret : des minéraux bouillis des drapeaux de fourmilières<sup>209</sup>.*

Selon Cecilia Novero<sup>210</sup>, ces aphorismes se « métamorphosent » en recettes, bien indigestes faut-il l'avouer. Elles semblent être illogiques et ne répondre à aucune organisation de la pensée, du goût et du savoir-faire. Car il n'est pas sensé, bon ou utile de « conserver des souvenirs dans du lait d'autruche » ou de « cuire une pomme au jambon de cadavre », pas plus qu'il ne l'est de faire « bouillir des minéraux ». Les indications de ces « recettes » ne peuvent pas mener à la réalisation de mets consommables, les ingrédients (lait d'autruche, aiguilles pour empoisonnement d'arbres ou drapeaux de fourmilières) étant par trop hétéroclites. Réunis ainsi, ils font davantage penser aux déchets de table qu'aux ingrédients. À des restes de tables, variés et avariés, impropres à la consommation et empilés les uns aux autres.

<sup>208</sup> « The Dadaist artists are not interested in the topic of food, they do not elaborate on food as a means of social critique. Instead, through a language of metaphors or of scattered food-words, the Dadaists try to invent a semiotics of words that function just like bodily symptoms. » NOVERO 2001, p. 6.

<sup>209</sup> NOVERO 2001, p. 2.

<sup>210</sup> Jusqu'ici, Cecilia Novero semble être la seule à s'être intéressée à Dada en lien avec le sujet de la nourriture. Ma réflexion sur Dada s'appuie sur ses analyses. NOVERO 2000, 2001. « ... followed immediately by a list of aphoristically brief news items that gradually metamorphose into recipes... » NOVERO 2001, p. 2.



En quelque sorte, les « recettes » dadaïstes sont élaborées afin de provoquer indigestion, nausée, dégoût, vomissement et diarrhée, à la fois du sujet<sup>211</sup> et de la société modernes. *Que ce langage impossible à interpréter, que ces aliments indigestes et que ces recettes impraticables vous excèdent !*, semble dire Dada avec les aphorismes. Ceux-ci opèrent un rapprochement entre les indications détaillées des recettes, le fonctionnement du corps biologique et l'organisation de la société afin de leur nuire. À l'ère moderne, les trois sont au service du progrès – optimisation des goûts, de la santé et de la consommation de nourriture et de biens. Dada y fait obstacle. Sur le plan métaphorique, ses recettes sont abjectes, leur consommation nuit au système digestif qui retient ou évacue anormalement, ce qui perturbe le fonctionnement de la société.

En récupérant les écrits de Giovanni Lista, l'univers alimentaire exploré par les Dadaïstes est complémentaire à celui des Futuristes :

*Si l'on veut bien situer la véritable naissance du Dadaïsme en 1918, lors du manifeste de Tzara se réclamant de l'abolition des prophètes du futur – notion qui a incarné l'idéologie la plus profondément spécifique de Dada – on peut constater que Futurisme et Dadaïsme ont représenté deux moments fondamentaux, et même dialectiquement complémentaires, dans l'histoire des révolutions culturelles de ce siècle<sup>212</sup>.*

Lista ne pensait sûrement pas à faire de parallèle entre les « recettes » de Dada et celles des Futuristes lorsqu'il écrit ces mots<sup>213</sup>. Ils évoquent quand même bien la complémentarité démontrée par ces deux mouvements, dans leur façon de travailler avec le sujet de la nourriture. Les deux traitèrent, relativement à la même période, d'enjeux relatifs à la consommation individuelle et sociale, en élaborant des « recettes ». Cependant, là où Dada voulait le dysfonctionnement, le Futurisme

<sup>211</sup> Des individus en général, et des artistes Dada en particulier, comme l'exemplifient ces aphorismes : « Tzara envoie à Breton », « Tzara envoie à Soupault », « Arp envoie à Eluard ».

<sup>212</sup> MARINETTI 1980, p. 50.

<sup>213</sup> Pourtant grand spécialiste du Futurisme, Lista n'a pratiquement pas écrit sur *La cuisine futuriste*.

cherchait l'optimisation. Là où Dada pointait le *dégoût*, le Futurisme pointait le *désir*. Or, le dégoût et le désir sont deux pôles de la nourriture, qui ne sert plus la sustentation, mais les passions. Ils sont des sentiments humains qu'exploitent à des degrés variés et dans diverses combinaisons tous les artistes qui exploitent la nourriture dans un contexte performatif. Cela, au moins depuis Dada et le Futurisme.

### 2.1.3 Dalí. Le corps de l'artiste ou la porosité des frontières

Posséder et dévorer sont deux idées chères à Dalí, qui est incontournable dans cette trop brève histoire de la nourriture dans l'art des premières avant-gardes. Certes, des aliments fétiches parsèment l'œuvre peint et sculpté de cet artiste banni du mouvement surréaliste par André Breton en 1934. Pascal Bonafoux porte son attention sur l'huile, le pain, le vin, les œufs, les côtelettes, les épinards, la bécasse, les escargots, le poisson, les fèves, les pois chiches, le fromage et le raisin dans cette œuvre<sup>214</sup>. Pourtant, Dalí n'a jamais peint d'épinards, qu'il détestait, mais dont il a parlé plus que de tout autre aliment – hormis peut-être le pain et l'oursin. Il attribuait « aux épinards en particulier, et à toute espèce de nourriture en général, des valeurs esthétiques et morales essentielles<sup>215</sup> ». Bien plus que sa peinture<sup>216</sup>, ce qui attire l'attention chez Dalí, sont ses propos et ses actions liés au boire et au manger.

<sup>214</sup> Chacun de ces aliments forme un chapitre de son livre. BONAFOUX 1998.

<sup>215</sup> BONAFOUX 1998, p. 124.

<sup>216</sup> La facture léchée de ses tableaux ne peut traduire les sentiments du désir et du dégoût que peut susciter la nourriture. Au sujet de la représentation des aliments dans l'œuvre peint de Dalí, Francisco Javier Sans Martin mentionne : « [s]howing an unusual classicistic slant, Dalí calls for the preservation of the form of foodstuffs, thus applying the academically orthodox correspondence between form and content. This is why his favourite foods are endowed with a strong *gestalt*: sea urchins, olives, seafood, birds... *Purée* is abominable... *purée* is the death of a food that becomes faceless and invisible ». MARTIN 2002, p. 118.

Dalí se serait peint, il se serait sculpté avec de l'huile<sup>217</sup>, ce qui rappelle les performeurs dont leur corps est leur matériau. Son corps importait, intégré à l'« œuvre d'art totale » de sa vie. Dalí décrit ainsi son existence, comme en témoignent les deux extraits suivants :

*Dans ma vie quotidienne, tout geste devient rituel. L'anchois que je mâche participe, de quelque façon, au feu qui m'éclaire. Je suis la demeure d'un génie. Cela me contraint à songer à cette demeure, et je me soumetts à la contrainte, j'obéis avec joie à cette Sainte Inquisition<sup>218</sup>.*

*L'intelligence sensuelle que je possède dans le tabernacle sacré de mon palais m'invite à faire grande attention aux nourritures<sup>219</sup>.*

Par rapport à Duchamp, Dada et les Futuristes, l'individualisme de Dalí est exacerbé, puisqu'il ne repose que sur sa personne. L'artiste s'interroge sur « l'anchois qu'il mange », sur le « tabernacle sacré de son palais », sur « ce qu'il veut manger<sup>220</sup> ».

Les excentricités alimentaires de Salvator Dalí ont-elles un intérêt artistique<sup>221</sup> ? Sa réflexion et ses actions sont pertinentes en lien à l'art performatif et à la nourriture,

---

<sup>217</sup> « De bonne heure le matin, j'y trempais mon pain grillé avec des anchois. Ce qui restait, je le buvais ou le faisais dégouliner sur ma tête et ma poitrine, me frottant les cheveux qui repoussèrent à une allure folle. » Cité par BONAFoux 1998, p. 76.

<sup>218</sup> BONAFoux 1998, p. 136.

<sup>219</sup> BONAFoux 1998, p. 62.

<sup>220</sup> Et se justifie – « as if this must be terribly important for the world at large to know ». IRWIN 1999, p. 104. À ma connaissance, Robert Irwin écrit l'essai le plus éclairant sur les aliments dans l'œuvre et dans la vie de Salvator Dalí. IRWIN 1999.

<sup>221</sup> Répondre par l'affirmative implique au moins l'une des deux raisons suivantes. Premièrement, Dalí est un « génie » ou un « chef-d'œuvre » et en cette qualité tout ce qu'il dit et ce qu'il entreprend est digne du plus grand intérêt pour comprendre son œuvre. Deuxièmement, l'artiste fut l'un des premiers à avoir élaboré une réflexion artistique sur l'aliment qui est ingéré ou qui est appliqué sur le corps, ce qui doit être considéré, car le *corps* et la *nourriture* sont à la base de l'art performatif où il est fait usage de nourriture. Répondre par la négative réfute la raison du « génie » et du « chef-d'œuvre ». Dalí est alors perçu comme étant un imposteur dont la démarche et dont les œuvres furent une béquille à la gloire, à la richesse et au luxe qu'il recherchait.

même si sa vie n'était pas une performance<sup>222</sup> et qu'il y avait un manque de franchise dans ses paroles et ses écrits. Dalí a développé une réflexion sur le cannibalisme (ou modèle cannibalique), soit sur les aliments qui, une fois ingérés, influencent le physique *et* le psychologique. Par rapport aux autres artistes surréalistes, qui se sont limités à exposer cette idée du cannibalisme dans leurs peintures, leurs films et leurs écrits<sup>223</sup>, Dalí a appliqué cette réflexion à sa propre existence.

Plusieurs aliments auxquels Dalí accorda une importance sont des aliments de luxe – du homard, des oursins, du camembert ou, encore, du caviar, qui était selon lui la nourriture surréaliste par excellence<sup>224</sup>. Il considérait le raffinement gastronomique comme un élément essentiel à une humanité « évoluée<sup>225</sup> » et la « grande cuisine » être essentielle à son « plein développement<sup>226</sup> ». En vérité, Dalí choisissait plutôt des

<sup>222</sup> L'artiste ne l'aurait pas revendiqué. Goldberg pense que l'on peut retracer les origines de la performance dans les actions des premières avant-gardes réalisées devant un public, même si les bases conceptuelles de cette discipline sont établies dans les années 1950. GOLDBERG 1988.

<sup>223</sup> Chez les Surréalistes, l'intérêt pour le sujet de la nourriture se manifeste au moins depuis la fin des années 1920, avec les films *Un chien andalou* (1929) et *L'âge d'or* (1930), nés d'une collaboration entre Dalí et Luis Buñuel. En 1929, Buñuel fait un portrait photographique de Dalí, *Dalí in Cadaqués with a Starfish on His Neck and a Sea Urchin on His Head*. La photo est importante dans la démarche du peintre, puisqu'elle fut prise après que Dalí eut reçu l'annonce de son père, qu'il était banni de sa famille pour avoir peint un tableau offensant sa mère. MARTIN 2002. Dalí écrit pour la première fois sur l'idée de la « consommation » au début des années 1930, avec un texte sur l'architecture de Gaudí intitulé « Beauté terrifiante et comestible de l'architecture "modern style" », publié dans la livraison de décembre 1933 de la revue *Minautore*. En 1942, il couche ses réflexions sur l'alimentation dans son autobiographie *La vie secrète de Salvator Dalí*. IRWIN 1999.

<sup>224</sup> « However, he also liked caviar which he commended as the Surrealist food par excellence... » IRWIN 1999, p. 105.

<sup>225</sup> « A society without ortolans in papillotes or without ducks' livers with raisins or gastronomical talk has not finished its evolution. A nation is not really "ready" until it has at least fifty kinds of cheeses and great vintages ». Cité par IRWIN 1999, p. 105.

<sup>226</sup> « Quant à la grande cuisine, elle ne fait pas partie de ma nature originelle, mais de ma nature profonde, ornementale, surajoutée, nécessaire au déploiement du génie dans les zones raréfiées de l'esthétisme pur. » Cité par BONAFoux 1998, p. 65. Un exemple témoignant de son goût pour la gastronomie et pour le luxe est le livre de recettes *Les dîners de Gala*. Ce livre, publié tardivement, comprend des recettes de grands restaurants français (*Maxim's*, *La*



aliments réunissant des notions opposées que des aliments « luxueux », comme l'évoqua P. Rougemère dans un essai lyrique :

*It is a constant of Dalinian thought that notions generally considered contradictory, dissociated or incompatible be condensed into one entity producing that "coincidence of opposites" so dear to medieval scholastics and mystics, which we have proven to be the very dioscuric nature of Dalí the Divine<sup>227</sup>.*

L'oursin et l'étoile de mer, dont la bouche et l'estomac constituent un seul et même organe (réunion de l'ingestion et de la digestion, de l'incorporation et de la déjection), étaient d'ailleurs des « emblèmes » de son art<sup>228</sup>. Selon Robert Irwin, l'artiste a développé une sorte de philosophie du goût (« gustatory philosophy of sorts ») au sujet du dur, du mou et du pourri<sup>229</sup>. Je dirais qu'il a précisément jeté son dévolu sur deux paires d'opposés : le mou et le croquant ainsi que le frais et le pourri, ce dont attestent les principaux aliments ayant intéressé l'artiste.

Par exemple, Dalí tente d'ennoblir le pain, qui a la croûte dure et la mie tendre et qui est un symbole du besoin vital de se nourrir, en le rendant à la fois « inutile et esthétique<sup>230</sup> ». Le camembert, d'où vient à Dalí l'idée des montres molles<sup>231</sup>, a une

---

*Tour d'argent, Lasserre et Buffet de la Gare de Lyon*) et est richement illustré avec des photographies (de Dalí, de tables somptueusement garnies et de recettes) ainsi qu'avec des reproductions de peintures et des dessins de l'artiste. Le livre consulté est une traduction anglaise de l'original, publié en français. DALÍ 1973.

<sup>227</sup> Le livre fut fait en collaboration avec l'artiste, qui a probablement validé les informations portant sur sa démarche. DALÍ 1973, p. 11.

<sup>228</sup> « As a materialist author keen on "Sacrosanct Objectivity", Dalí relates the starfish and the sea urchin to the idea of cannibalism and to the aesthetics of the edible, the wolfing down of the object of desire. The sea urchin and the starfish are paradigmatically voracious animals; their mouth and stomach are the same organ; the whole animal is but an all embracing stomach. This is why Dalí uses them as *emblems* of his art. » MARTIN 2002, p. 121.

<sup>229</sup> IRWIN 1999, p. 110.

<sup>230</sup> « Mon pain était farouchement antihumanitaire. Il symbolisait la vengeance d'une imagination de luxe contre l'utilitarisme du monde pratique. Ce pain serait aristocratique, esthétique, paranoïaque, sophistiqué, jésuite, phénoménal et paralysant... » Cité par BONAFOUX 1998, p. 107.

<sup>231</sup> BONAFOUX 1998, p. 148.

pâte coulante retenue en croûte, il est dur et mou à la fois, *et* il est au surcroît frais et pourri – fait de lait frais, *mais* fermenté. Il en est de même pour la bécasse dont Dalí fait l'éloge, qui est à la fois croquante (avec bec et ossements) et molle (viande), fraîche (animal entier, qui a « gardé ses formes ») et faisandée, servie sur excréments :

*N'oubliez pas ceci : une bécasse bien faisandée et flambée dans un alcool fort, servie dans ses propres excréments, comme il est coutume dans les meilleurs restaurants de Paris, sera toujours pour moi – dans le domaine grave de la gastronomie – le symbole le plus délicat d'une authentique civilisation. La svelte anatomie d'une bécasse nue sur un plat atteint, dira-t-on, les proportions de la perfection raphaélite<sup>232</sup> !*

Dalí aurait aussi réfléchi à la mise en relation, pour ne pas dire à l'interpénétration, voire à l'interversion de l'aliment et du corps, par d'étranges procédés qui ont davantage à voir avec la sexualité et le cannibalisme qu'avec la nutrition. Les aliments se mêlent aux fluides corporels ou, tout au moins, l'artiste compare cette nourriture hautement symbolique qu'est le miel à du sang<sup>233</sup> et à des excréments<sup>234</sup>, suggérant que le sang, le miel et les fèces sont une même chose. Dans d'autres récits, l'artiste assouvit un désir pédophile en jouant avec un bout de pain – qu'il met dans sa bouche, dans sa narine, sous son prépuce puis au-dessus de sa lèvre supérieure, lorsqu'il est imbibé de ses propres odeurs corporelles<sup>235</sup> – ce qui met à mal l'idée de la nutrition liée au désir<sup>236</sup>.

<sup>232</sup> BONAFoux 1998, p. 128.

<sup>233</sup> « It was Bataille who retitled Dalí's painting *Honey is Sweeter than Blood and Blood is Sweeter than Honey*. Dalí was to acknowledge *L'histoire de l'œil* as one of the great books in his life. Raymond Roussel's proto-Surrealist writings also had a definite influence on Dalí – as well as on that great foodie film *La grande bouffe* (1973). » IRWIN, p. 104.

<sup>234</sup> « Mon intuition est que, si l'on parvenait à rendre l'excrément humain aussi fluide que le miel qui coule, la vie de l'homme s'allongerait, car l'excrément (d'après Paracelse) est le fil de la vie... » Cité par BONAFoux 1998, p. 88.

<sup>235</sup> IRWIN 1999, p. 108-109.

<sup>236</sup> « J'ai toujours pensé qu'un grain posé tout près de l'oreille devrait faire une espèce de musique. Ainsi, à la fin du repas, ais-je l'habitude d'introduire un grain de ce raisin dans mon oreille gauche. La fraîcheur qu'il me procure me ravit, et je songe déjà à utiliser le mystère de



En somme, avec Dalí, les aliments désirés répugnent – parce qu'ils sont pourris, parce qu'ils sont manipulés de manière impropre. Leur usage servirait l'abolition des frontières entre le désir et le dégoût ainsi qu'entre le corps mangeant, que nous sommes, et le corps à manger, qu'est la nourriture.

#### 2.1.4 Marinetti et la cuisine futuriste

Né en 1909, le Futurisme est le premier mouvement d'avant-garde, devenant rapidement le plus influent et le plus rassembleur de son époque, en Italie et ailleurs en Europe, marquant pratiquement toutes les sphères de la création européenne des années dix et vingt. Le Futurisme valorise l'éphémère, entre autres qualités qui se rapportent à l'alimentation, et l'exaltation dionysiaque, comme l'écrit Giovanni

Lista :

*En ridiculisant « la passion des choses éternelles » et « le désir du chef-d'œuvre immortel », Marinetti affirme : « À la conception de l'impérissable et de l'immortel, nous opposons, en art, celle du devenir, du périssable, du transitoire et de l'éphémère » ; Marinetti reprend la pensée anarchiste sur la mort du chef-d'œuvre et la destruction du musée, mais il va plus loin : l'art doit être l'objet d'une création incessante et éphémère parce qu'il relève de la plénitude de l'acte vital en tant qu'élan Dionysien et débordement d'énergie<sup>237</sup>.*

Contrairement aux autres « écoles » ou « mouvements » artistiques, dont la formation dépendait de choix esthétiques, le Futurisme était un projet idéologique, « révolutionnaire » et « anthropologique », repensant l'être humain dans son environnement, incluant son rapport à la nutrition<sup>238</sup>. Le langage écrit et celui de la scène sont cependant privilégiés par Marinetti, poète et fondateur du Futurisme, qui

---

ce ravissement.» Cité par BONAFOUX 1998, p. 152. Robert Irwin mentionne également que Dalí aime mettre une olive dans l'une de ses narines, puis la mettre dans sa bouche, puis la remettre dans sa narine, et ainsi de suite. IRWIN 1999, p. 108-109.

<sup>237</sup> En préface, dans MARINETTI 1911, p. 47-48.

<sup>238</sup> LISTA 2001, p. 10.

signe son premier manifeste en 1909 et plusieurs autres manifestes de ce mouvement, dont celui de la cuisine futuriste, en 1931. Marinetti consacra toute ses énergies à l'existence du Futurisme qui vivra ses beaux jours dans la période précédant la Première Guerre mondiale et qui durera quelque 35 années, soit jusqu'à la mort de son fondateur en 1944. Le Futurisme perd cependant de son influence sur la scène internationale, après 1920-25, remplacé par d'autres mouvements.

Le Futurisme n'existe que depuis trois mois lorsque Marinetti présente, en avril 1909 à Paris, *Le Roi Bombance*. Cette pièce de théâtre écrite en 1905 comportait un grand nombre des idées exprimées dans le manifeste inaugural en étant, par ailleurs, un pâle reflet des actions qui feront la renommée du mouvement, comme le mentionne Roselee Goldberg dans son introduction à l'histoire de la performance<sup>239</sup>.

Malgré le relatif conservatisme du style de sa présentation, *Le Roi Bombance* demeure une tragédie satyrique étant des plus intéressante par rapport au sujet de la nourriture en art performatif. Non seulement cette pièce mémorable<sup>240</sup> annonçait-elle les débuts du mouvement futuriste et de la performance, mais elle fut entièrement construite autour de la nourriture. Tant sa scénographie que son sujet et son langage réfèrent au rapport de l'humain à l'alimentation. Les décors évoquent des aliments<sup>241</sup>, les noms des personnages se rapportent à la consommation alimentaire (ex. : Roi Bombance, Père Bedaine, Tourte, Syphon, Vachenraget, Poulemouillet, Estomacreux, Sainte-Pourriture) et leurs costumes intègrent des attributs de la cuisine. Ainsi, le Roi

<sup>239</sup> GOLDBERG 1988, p. 13.

<sup>240</sup> « Les foules affluèrent en masse au théâtre pour découvrir comment l'auteur futuriste auto-proclamé mettait en pratique les idéaux exposés dans son manifeste. » GOLDBERG 1988, p. 13.

<sup>241</sup> Par exemple : « le château et le parc royal sont dominés – à l'arrière-plan – par une énorme superposition d'architectures appétissantes qui s'étagent en plein azur. On dirait au loin des colonnades de chocolat, des terrasses beurrées d'or, des balcons de nougat ajourés, et des miradors aux arceaux festonnés de fruits confits, accrochés en surplomb aux nuages du ciel. » Cette description fait penser aux peintures de l'artiste contemporain Will Cotton. MARINETTI 1905, p. 9.

Bombance doit arborer une longue épée d'or finissant en cuillère et une fourchette d'or grenelée de pierreries. Peut-être que les acteurs étaient amenés à boire et à manger tout en jouant, puisque plusieurs passages du *Roi Bombance* décrivent des scènes de ripaille.

*Le Roi Bombance* est une satire de la révolution et de la démocratie, racontant l'histoire d'un peuple qui s'insurge contre la mort du plus grand cuisinier du royaume, nommé Ripaille, en mangeant son roi. Marinetti choisit précisément des mots se rapportant au corps qui se nourrit et au corps comme nourriture – « [...] nous approuvons la salaison du Roi [...], Syphon a bien raison d'enterrer Bombance dans nos estomacs, ce sont des estomacs despotiques et monopolisateurs<sup>242</sup> » –, pour traiter de la guerre livrée entre « les mangeurs et les mangés<sup>243</sup> », qui se déroule dans un royaume où l'équilibre individuel, social, économique *et* politique dépend entièrement de la consommation alimentaire du roi et de ses sujets. On y traite de thèmes chers au Futurisme, comme la guerre, la vitesse, la femme et la sexualité. L'appétit jamais assouvi de tous et chacun demeure cependant l'élément clef du récit. Lorsque le roi et ses proches règnent en paix sur le royaume, c'est qu'ils consomment *sans arrêt* des mets raffinés et luxueux, forçant le peuple à suivre une diète de pilules calmant l'appétit<sup>244</sup>. Avec l'insurrection, le peuple accède enfin aux denrées convoitées, mais leur préparation porte à désirer, elles ne sont pas appréciées à leur « juste valeur » et ils se les arrachent, ce qui, à la fin, provoque l'anarchie.

Dans *Le Roi Bombance*, Marinetti ne traite pas seulement de l'insatiabilité de l'appétit et, par déduction, du désir de consommer tous azimuts, mais de la hiérarchie

<sup>242</sup> MARINETTI 1905, p. 104, 112.

<sup>243</sup> GOLDBERG 1988, p. 13.

<sup>244</sup> « Ripaille apporte dans la tombe le merveilleux secret de ces pilules à calmer l'appétit qu'il distribuait aux affamés. », MARINETTI 1905, p. 25.

des goûts. Il milite pour l'aristocratie, pour une consommation effrénée réservée à l'élite de la société, la plus à même d'apprécier le raffinement et d'établir un ordre.

Lorsqu'elle fut présentée à Paris, la pièce fit scandale. Marinetti traitait-il les Français de cannibales, eux qui n'avaient pas mangé leur roi, mais qui l'avaient guillotiné ? L'idée qu'un étranger se moque ainsi de la France et de sa Révolution avait, à elle seule, de quoi indigner, le cannibalisme ayant marqué l'imaginaire européen depuis la fin du 16<sup>e</sup> siècle en étant associé à la barbarie du sauvage<sup>245</sup>. Cela dit, la pièce ne ménageait pas non plus l'aristocratie. Elle annonçait le rôle du Roi – « *Silence, vils estomacs pourris !... Intestins aphones... Sa Majesté le Roi Bombance va roter !... Sa Majesté rote !*<sup>246</sup> » – et comparait son royaume à un estomac – « *En vérité, le jour est venu où toutes les tendances de l'Estomac Universel doivent librement s'exercer en vue de la digestion générale !...*<sup>247</sup> ». De surcroît, le langage de la pièce était vulgaire, en mettant de l'avant tant les effets d'une nutrition « excessive » (rot, pet, indigestion, etc.) que les tabous qui aujourd'hui encore sont rattachés à l'alimentation (vomissement, diarrhée, souillure). En fait, *Le Roi Bombance* avait de quoi choquer démocrates et aristocrates. Le Futurisme servait de « révolte extensive<sup>248</sup> », ses « soirées » étant destinées à déranger, à agiter, comme le souligne Marinetti en 1911 :

*Les soirées futuristes doivent exploser en temps opportun, quand de nouvelles affirmations, devenues urgentes, exigent une avancée violente, une défense agressive avec, comme conclusion logique, des coups de poings, gifles et coups de pied à la gueule des passésistes, ce dont nous avons l'exclusivité jusqu'ici*<sup>249</sup>.

<sup>245</sup> Ce qu'a critiqué Michel de Montaigne. MONTAIGNE 1595.

<sup>246</sup> MARINETTI 1905, p. 22.

<sup>247</sup> MARINETTI 1905, p. 112.

<sup>248</sup> « Le Futurisme marinettien allait se poser en tant que révolte extensive, exerçant sa contestation sous des formes nouvelles qui dépassaient les limites de la page écrite, de la partition de musique ou de la toile peinte, pour devenir action socio-politique concrètement menée au sein du corps social. » Giovanni Lista dans MARINETTI 1911, p. 10.

<sup>249</sup> MARINETTI 1911, p. 13-14.



La plupart des rares intéressés qui connaissent la cuisine futuriste, qui n'a pratiquement pas laissé de traces même en histoire de l'art<sup>250</sup>, pensent qu'elle est apparue au début des années 1930. Or, le premier « dîner » futuriste est organisé moins d'un an après la représentation parisienne du *Roi Bombance*, soit le 13 janvier 1910 à Trieste<sup>251</sup>. On y sert un repas « à l'envers » – qui débute avec le café et se termine avec l'entrée<sup>252</sup>. Un deuxième « dîner », « cubiste et futuriste<sup>253</sup> », a lieu le 3 février 1913 à la *Taverne de Paris*, et, au mois de juin de la même année, le chef cuisinier français Jules Maincave publie un tract intitulé *Manifeste de la cuisine futuriste*<sup>254</sup>. Il y préconise une cuisine adaptée aux développements de la science et à la vie moderne.

Marinetti ne fait pas allusion, ni au *Roi Bombance*, ni aux premiers « dîners » de « cuisine futuriste », dans le manifeste de *La cuisine futuriste* qu'il lance en 1931. Ces « dîners », dont Marinetti n'est pas lui-même l'initiateur<sup>255</sup>, n'ont pas l'originalité des repas qui viendront, tandis que *Le Roi Bombance* est une pièce relativement « conservatrice ». Néanmoins, à n'en pas douter, ces projets firent naître l'idée d'une nourriture transfigurée en œuvre d'art. Ils auront influencé l'élaboration conceptuelle

<sup>250</sup> « C'est ainsi que ce "coup" qui aurait pu être, disons-le, fumant, n'a pratiquement pas laissé de traces : ni dans l'histoire de la cuisine, ni dans l'histoire de l'art, à peine dans l'histoire du Futurisme. » HEINICH 1982, p. 20.

<sup>251</sup> LISTA 2001, p. 186.

<sup>252</sup> NOVERO 2000, p. 364.

<sup>253</sup> Ce repas est probablement en lien avec l'article « Le cubisme culinaire », de Guillaume Apollinaire, publié en 1913 dans *Fantasio*. Dans cet article, remanié et réintitulé « Le Gastro-astronomisme ou la cuisine nouvelle », Apollinaire souligne que les mouvements artistiques comme le cubisme sont en mesure de déranger le public, mais ils ne peuvent pas les choquer, ni les dégoûter vraiment. Par comparaison, une révolution culinaire pourrait avoir un fort impact, avec lequel la signification des mouvements d'avant-garde deviendrait claire. NOVERO 2000, p. 363-364.

<sup>254</sup> En septembre, le tract et un article d'André Charpentier sur la cuisine futuriste sont publiés dans *Fantasio*. Le 22 mai 1927, un article de Marinetti intitulé « La cucina futurista », est publié dans *La Fiera Letteraria*. Il est accompagné de la traduction en italien du manifeste de Maincave. NOVERO 2000, p. 363-364.

<sup>255</sup> Ce qui est à confirmer, pour le repas de 1910.

de la cuisine futuriste. Si Marinetti ne le mentionne pas dans son manifeste de 1931, c'est que l'auteur n'est pas tourné vers le passé, mais vers l'avenir. Qui plus est, le contexte politique et idéologique entourant le mouvement n'est plus le même, en 1931, qu'il l'était en 1909-1910<sup>256</sup>.

Dans les années 1930, le Futurisme n'est plus considéré par les artistes d'avant-garde à l'extérieur de l'Italie, où il est désigné art officiel de l'Italie fasciste. C'est en 1922 que Marinetti le soumet à l'idéologie fasciste. Ce qu'il définit ensuite comme étant le « mouvement futuriste italien » réunit en vérité plusieurs tendances et groupes de l'avant-garde italienne<sup>257</sup>. Pour Marinetti, les sphères de l'esthétique et du social sont réunies en un seul et même activisme<sup>258</sup>. Ainsi, la cuisine futuriste des années 1930, que l'on doit à Marinetti, épouse une visée artistique *et* politique. Pour ces raisons, avec sans doute l'allégeance au fascisme en tête, la cuisine futuriste n'a pratiquement pas laissé de traces, même en histoire de l'art. Elle n'a pas eu, non plus, d'influence concrète sur les artistes de l'après-guerre, et même sur les artistes dont les pratiques performatives intègrent des aliments. À ce chapitre, Dada semble avoir eut plus d'influence, puisque la nourriture et l'art ne servent plus à traduire des utopies mais à soulever des enjeux de société, depuis la Seconde Guerre.

Le 15 novembre 1930, le restaurant le *Plume d'Oie*, à Milan, offrait aux artistes futuristes milanais un banquet : un éloge gastronomique au Futurisme<sup>259</sup>. Selon les sources, cet événement n'annonçait pas le « retour en force » de la nourriture dans le mouvement futuriste. Bien que leurs titres étaient résolument futuristes – ex. :

---

<sup>256</sup> « Marinetti's text differ from earlier culinary projects because of the ideological framework in which the latter are re-conceived and re-appropriated. » NOVERO 2000, p. 364.

<sup>257</sup> LISTA 2001, p. 39.

<sup>258</sup> Giovanni Lista, dans MARINETTI 1911, p. 11.

<sup>259</sup> À l'exception d'indications contraires, les informations de cette section sont tirées de MARINETTI 1982.

<sup>259</sup> LISTA 2001, p. 186.



*Bouillon de roses et de soleil, Favori de la méditerranée zig, zug, zag et Roti d'agneau en sauce lion* –, les mets étaient « timidement originaux ». Marinetti, qui était de la fête, en profita pour annoncer la sortie imminente du manifeste. Le *Manifeste de la cuisine futuriste* est publié environ un mois plus tard, soit le 28 décembre, dans la *Gazzetta del Popolo* de Turin. L'année suivante, il est repris aux éditions Sonzogno, de Milan, en étant cette fois-ci cosigné par Fillia<sup>260</sup>.

L'élément-choc du manifeste, qui assurait à son auteur l'attention médiatique recherchée, était la prise de position « contre les pâtes ». Le corps des Italiens devait être « agile » (svelte, souple, légère) et adapté à la vie moderne. Or, les pâtes sont tout le contraire – elles font engraisser, ne sont pas nutritives et s'inscrivent dans la tradition. « [O]n pense on rêve et on agit selon ce qu'on boit et ce qu'on mange<sup>261</sup> », écrit dans le manifeste Marinetti qui, en attaquant les pâtes, sapait « l'édifice même de la civilisation. Macaronis, nouilles et spaghettis signifient l'Italie », comme le mentionne Michel Onfray dans *Le ventre des philosophes*<sup>262</sup>. Les intéressés furent donc nombreux à débattre des pâtes suite au lancement du manifeste.

Le débat autour des pâtes est sans intérêt, par rapport à ma recherche. Ni le tabac médiatique, ni ce que Marinetti mit stratégiquement de côté n'éclairent sur les enjeux liés à l'usage d'aliments dans un contexte performatif. Ce qui importe est la composition des banquets. Quels étaient les mets et les principes derrière leur préparation ? De quelle façon s'articulaient les repas ? Comment étaient-ils reçus ? Et, au-delà des pâtes, quelle était l'idée (ou les idées) derrière cette initiative multiforme qu'est la « cuisine futuriste » ?

---

<sup>260</sup> HEINICH 1982, p. 9.

<sup>261</sup> Les choix relatifs à la ponctuation que fit Marinetti ont été conservés dans la traduction.

<sup>262</sup> ONFRAY 1989, p. 114.

Il existe peu de traces de la cuisine futuriste. Les quelques photographies trouvées, qui sont reproduites dans cette thèse (fig. 1-4), ne montrent ni réellement les mets, ni les banquets. Le document le plus complet demeure *La cuisine futuriste*, un recueil de textes réunis par Marinetti et Fillia et publié aux éditions Sonzogno en 1932<sup>263</sup>. Il est articulé en cinq sections, incluant deux « préfaces » (dont une histoire), un volet historique (deux manifestes, le *Manifeste de la cuisine futuriste* et le *Manifeste « contre la xénophilie »*, une partie idéologique et une autre sur les polémiques), des descriptions de repas incitatifs, une section de recettes ainsi qu'un lexique avec « jugements » sur le Futurisme<sup>264</sup>. Il tient à la fois du livre d'artistes, du catalogue d'exposition, de la revue de presse et du livre de recettes.

La première préface de *La cuisine futuriste* a le style d'un tract. Elle présente l'« objectif politique » de la cuisine futuriste :

*Contrairement aux critiques qui en ont été et qui pourront en être faites, la révolution culinaire futuriste présentée dans ce volume se propose le grand, noble et utile dessein de modifier radicalement l'alimentation de notre race, en la fortifiant, en la dynamisant et en la spiritualisant à l'aide de nourritures absolument nouvelles où l'expérience, l'intelligence et l'imagination forment un substitut économique à la banalité, à la répétition et à la dépense<sup>265</sup>.*

La deuxième préface, intitulée *Un repas qui évita un suicide*, est une fiction servant l'« objectif artistique ». Elle raconte l'histoire d'un artiste futuriste (dont le pseudonyme est Giulio Onesti) qui appelle à la rescousse Marinetti ainsi que les sculpteurs Fillia et Prampolini. La femme qu'il aimait s'étant suicidée, et « celle qui lui ressemble... trop... mais pas assez<sup>266</sup> » ayant annoncé son arrivée imminente,

<sup>263</sup> NOVERO 2000, p. 368.

<sup>264</sup> J'utilise la traduction française du recueil, publiée en 1982. Selon mes recherches, cette traduction de Nathalie Heinich est, dans l'ensemble, fidèle à la version italienne de 1932, tant dans sa forme que son contenu (MARINETTI 1982). Cette déduction s'appuie sur la description de la version originale faite par Cecilia Novero. NOVERO 2000, p. 368-369.

<sup>265</sup> MARINETTI 1982, p. 29.

<sup>266</sup> MARINETTI 1982, p. 32.



2. Les Futuristes avec cuisiniers et serveurs à l'ouverture du *Santopalato*, Turin, 8 mars 1931



3. Nicolay Diulgheroff, Filippo Tommaso Marinetti, Luigi Colombo (dit Fillia) et un serveur non identifié (de gauche à droite) au *Santopalato*, Turin, mars 1931



4. *Santopalato*, Turin, 1931

Onesti n'envisage que son propre suicide pour ne pas trahir la morte. Afin de sauver leur ami, Marinetti, Fillia et Prampolini s'activent aux fourneaux jusqu'à la nuit et créent une exposition de « 22 complexes plastiques mangeables » dont le « chef-d'œuvre », *Les courbes du monde et leurs secrets*, a « ...le magnétisme suave des femmes les plus belles... ». Finalement, Onesti ne succombe pas au charme de la femme qu'il craignait, jetant plutôt son dévolu sur la sculpture de femme sucrée, qu'il entreprend d'« adorer amoureusement des lèvres, de la langue, des dents ». L'histoire précise : « Cette nuit-là à trois heures, avec une terrible torsion des reins il attaqua au plus profond le cœur des cœurs du plaisir... À l'aube il mangea les sphères mammaires de tout lait maternel<sup>267</sup> ».

*Le Repas qui évita un suicide* est un complément au *Roi Bombance*. La lecture comparée de ces deux histoires, qui sera faite pour la première fois dans cette thèse, favorise pourtant l'interprétation des grands principes de la cuisine futuriste. *Le Roi Bombance* est une satire qui s'amorce sur la mort de Ripaille, le meilleur cuisinier du royaume, et qui se termine sur l'échec de l'acte cannibalique et le chaos. Le roi est littéralement vomé par des sujets qui n'ont pas le raffinement nécessaire, ni à la préparation, ni à l'appréciation des mets. À l'inverse, *le Repas qui évita un suicide* est un récit héroïque (sauver son ami d'une mort certaine – versus la satire) qui s'amorce sur la naissance de la cuisine futuriste (versus la mort de Ripaille et, par conséquent, de la « grande cuisine ») et qui se termine sur l'autorité démontrée par les artistes-cuisiniers (versus l'anarchie). Ils possèdent le talent nécessaire pour réaliser les meilleurs plats, les apprécier et faire regagner l'ordre (versus les révolutionnaires du *Roi Bombance*). Avec leur cuisine, les Futuristes se mesurent ainsi aux grands chefs (ex. : Ripaille), aux esthètes consacrés (ex. : Roi Bombance) et aux véritables révolutionnaires (absents du *Roi Bombance*, mais incarnés par la figure de Mussolini). *Le Roi Bombance* est une satire de la révolution. À l'inverse, la cuisine

---

<sup>267</sup> MARINETTI 1982, p. 37.

futuriste opérerait une véritable révolution, jusque dans les estomacs, dont les artistes seraient les maîtres d'œuvre. Révolutionnaire, elle serait, de surcroît, entièrement tournée vers le désir et son assouvissement. Pour preuve, dans *Le Roi Bombance*, le roi est mangé dans l'espoir, vain, d'apaiser la convoitise. Dans *Un repas qui évita un suicide*, le « chef-d'œuvre » savouré par Onesti apaise tous ses désirs, ce que Marinetti évoque en s'adressant à la femme qu'on craignait :

*Dans le catalogue de l'Exposition de sculpture mangeable, vous pourrez lire cette nuit sur l'original les grossiers commérages érotico-sentimentaux que suscitèrent chez les artistes certains saveurs et certaines formes apparemment incompréhensibles. Art léger, aérien. Art temporaire. Art mangeable. L'éternel féminin toujours fuyant emprisonné dans l'estomac. La tension suraiguë brûlante des plus frénétiques luxures enfin apaisées<sup>268</sup>.*

La nourriture futuriste ne répond pas à un besoin, mais au désir, voire à « un désir qui ne sert à rien », selon l'expression de Barthes reprise par Nathalie Heinich<sup>269</sup>. Elle n'est pas préparée pour nourrir, mais pour provoquer un état d'être (psychique et physique). Ici, il s'agissait d'apaiser l'envie sexuelle avec une sculpture sucrée. Le sucré est au désir ce que sa consommation est au plaisir. Il est en mesure de refléter l'ambiguïté qui accompagne les envies sexuelles et les autres formes de fantasmes. Or, l'ambiguïté est très présente dans *Un repas qui évita un suicide*, car Onesti craint et désire la femme qui est attendue. Dans d'autres « repas incitatifs », sur lesquels nous reviendrons, il s'agira, par exemple, de stimuler l'esprit guerrier en plein hiver, avec le *Repas héroïco-hivernal*, ou l'élan artistique dans un après-midi d'été, avec le *Repas estival de peinture-sculpture*, tous deux de Marinetti.

<sup>268</sup> MARINETTI 1982, p. 36.

<sup>269</sup> « Et tout d'abord, le déni de la fonction par l'exaltation de la forme et par l'insistance sur l'architecture plastique du plat, la couleur, le contexte sonore, odorant ou tactile voire la signification métaphorique, plutôt que sur son intérêt nutritif ou économique. De sorte qu'on aboutit à la limite à cette perversion de la cuisine qui devient, selon l'expression de Barthes, "un désir qui ne sert à rien" – il est même des "repas incitatifs" élaborés afin d'exciter l'appétit des convives plutôt que de le satisfaire. » Nathalie Heinich dans MARINETTI 1982, p. 17.



Le modèle de l'anthropophagie, qui consiste à tirer avantage, à s'appropriier et à intégrer avec la métaphore de l'ingestion humaine, est également utile afin de saisir la signification de la cuisine futuriste. La métaphore de l'anthropophagie a une histoire avec Dada, qui expulsait violemment une nourriture, symbolique, qui se substituait aux éléments associés à la vie bourgeoise *et* au bourgeois. Les repas futuristes étaient, à l'inverse, véritables et l'on voulait qu'ils soient « emprisonnés dans l'estomac ». Marinetti et ses collègues considéraient qu'ils étaient aptes à produire un effet parce qu'*ils se mesuraient au corps humain*. L'action « cannibalique », dans *Un repas qui évita un suicide*, soit celle où Onesti savoure ce que Marinetti compare « aux plus belles femmes », est là pour le rappeler. Onesti ne mange pas bêtement un autre individu (ce que font les rebelles du *Roi Bombance*), mais une œuvre futuriste qui remplace l'être désiré et qui magnifierait ses qualités – puisque Onesti préfère l'œuvre à la femme.

Pour conclure à ce sujet, je prendrai un deuxième exemple. Dans le *Repas héroïco-hivernal*, qui fut élaboré afin de stimuler l'esprit guerrier, on servira aux combattants de la « viande crue déchiquetée par le son de la trompette », des « kakis bien mûrs », des « grenades » ou des « oranges sanguines ». Ces aliments symbolisent la mort au front sans avoir à la représenter. Or, la force du modèle anthropophagique réside dans la qualité de la métaphore, c'est-à-dire dans sa capacité à idéaliser, par la représentation ou de manière abstraite, l'élément à *ingérer*, à *intégrer* et à *s'approprier*. Or, les convives des repas futuristes ingéraient des œuvres d'art et s'approprièrent (emprisonnaient) leurs « éléments actifs ». Tout au moins, je suis persuadée qu'il s'agissait de la volonté de Marinetti, que d'agir sur les individus avec les repas consommés. Je le démontrerai dans les prochaines pages en analysant, d'abord, le livre *La cuisine futuriste*, puis les repas futuristes créés par Marinetti et ses complices, pour leurs « illustres » convives.

Dans le livre *La cuisine futuriste*, deux sortes de repas sont présentés. Premièrement, les repas « incitatifs<sup>270</sup> » que j'ai jusqu'ici pris en exemple et qui ont été élaborés afin « de favoriser certains états d'âme<sup>271</sup> ». Ils ont été conçus afin d'être consommés par des individus déterminés (soldats, amoureux, célibataires, artistes, etc.), dans des contextes précis. Deuxièmement, les autres repas, qui ne poursuivent pas d'autre objectif que la promotion des valeurs futuristes, par exemple la vitesse, la modernité, la puissance ou le nationalisme. Ils sont parfois accompagnés de schémas, comme le *Plasticoviande* (fig. 5), le *Brûlenbouche* (fig. 6) et le *Pourcogner* (fig. 7), dont les « recettes » se lisent comme suit :

#### *Plasticoviande*

(formule de l'aéropeintre futuriste Fillia)

Le « Plasticoviande » (interprétation synthétique des potagers, des jardins et des pâturages d'Italie) se compose d'une grande paupiette cylindrique (A) 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 (C) et soutenu à la base par un anneau de saucisses (B) reposant sur trois boulettes dorées (D) de viande de poulet.

#### *Brûlenbouche*

(polyboisson de l'ingénieur futuriste Barosi)

Au fond du verre : du whisky avec des griottes à l'eau-de-vie préalablement plongées dans du poivre de Cayenne.

Au-dessus : de la crème fouettée ou du miel (1cm d'épaisseur) en guise de séparation étanche.

En haut : alkerchè, vermouth et liqueur Strega.

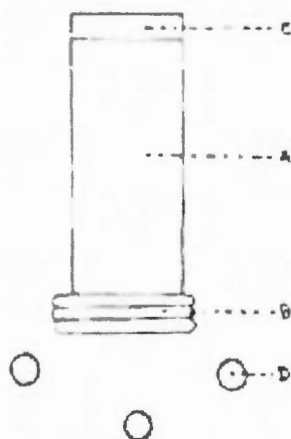
#### *Pourcogner*

(formule du critique d'art futuriste P.A. Saladin)

Couvrir le fond d'un plat rond de fondue savoyarde légèrement parfumée à la grappa. Sur un rayon du plat disposer, de manière à ce qu'ils soient équidistants entre eux et qu'ils forment un cône, trois morceaux de poivron rouge cuits au four et fourrés d'une pâte faite à base de légumes suivants : pointes d'asperges, cœurs de céleri et de fenouil, petits oignons, câpres, artichauts, olives. Du côté opposé on placera trois poireaux bouillis. Une

<sup>270</sup> Dû à son objectif, je déduis que le *Repas qui évita un suicide* était considéré être un repas incitatif.

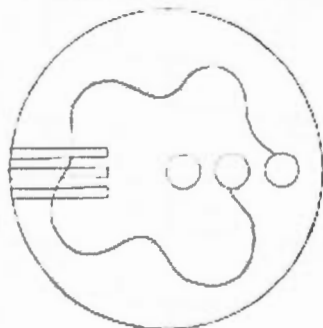
<sup>271</sup> MARINETTI 1982, p. 103.



5. *Plasticoviande*, formula de l'aéropeintre futuriste Luigi Colombo (dit Fillia), 1932



6. *Brûlenbouche*, polyboisson de l'ingénieur futuriste Barosi, 1932



7. *Pourcogner*, formule du critique d'art futuriste P. A. Saladin, 1932

arabesque de truffe râpée, partant du deuxième poivron et allant jusqu'à la circonférence, complétera le plat<sup>272</sup>.

Les schémas étaient utiles à la réalisation des recettes, en palliant l'approximation des descriptions écrites qui étaient sans dosage précis, afin de « stimuler l'imagination et l'invention.<sup>273</sup> » Les schémas, dont plusieurs rappellent les œuvres abstraites réalisées à la même période, présentaient l'aspect final des plats. Ils demeurent néanmoins un pâle reflet des mets qui étaient préparés, comme le suggèrent les interprétations contemporaines, mais fidèles, du *Hors d'œuvre intuitif* (fig. 8) qui fut servi dans le cadre des célébrations entourant le 100<sup>e</sup> anniversaire du manifeste futuriste<sup>274</sup> et de la *Mer d'Italie* (fig. 9).

Voici la description de ces deux recettes, publiées dans *La cuisine futuriste* :

*Hors d'œuvre intuitif*

(formule de madame Colombo-Fillia)

Évider une orange en forme de petit panier et disposer à l'intérieur différentes sortes de saucisson, du beurre, des champignons au vinaigre, des anchois et des piments verts. Le panier parfumerà à l'orange les divers éléments.

À l'intérieur des piments se trouveront dissimulés des billets de propagande futuriste ou encore des slogans à surprise (par exemple : « le futurisme est un mouvement antihistorique » – « Vivre dangereusement » – « Médecins, pharmaciens et fossoyeurs, la cuisine futuriste vous mettra au chômage » etc.).

*Mer d'Italie*

(formule de l'aéropesintre futuriste Fillia)

Disposer sur un plat rectangulaire des lignes géométriques de sauce tomate fraîche et d'épinards hachés, de manière à former un véritable décor en vert et rouge. Sur cette mer verte et rouge vous placerez des ensembles constitués de petites côtelettes de poisson bouilli, de tranches de bananes, d'une cerise et d'un morceau de figue sèche – chaque ensemble étant maintenu par un cure-dent sur lequel sont fichés verticalement les divers éléments<sup>275</sup>.

<sup>272</sup> MARINETTI 1982, p. 139, 156, 149.

<sup>273</sup> MARINETTI 1982, p. 135.

<sup>274</sup> Le chef Matthew Weingarten interpréta des recettes de *La cuisine futuriste* suite à l'invitation de RoseLee Goldberg, fondatrice et directrice de l'organisme Performa. Le banquet réunit 100 personnes au restaurant St. Bartholomew's Church, à New York, le 20 février 2009.

<sup>275</sup> MARINETTI 1982, p. 153, 138.



**8. *Hors d'œuvre intuitif*, formule de madame Colombo-Fillia, 1932**



**9. *Mer d'Italie*, formule de l'aéropeintre futuriste Luigi Colombo (dit Fillia), 1932**



En raison des développements culinaires, ces deux plats ne peuvent pas, aujourd'hui, susciter le même impact qu'à l'époque de leur création, où ils devaient déconcerter davantage<sup>276</sup>. Le *Manifeste de la cuisine futuriste*<sup>277</sup> annonçait des recettes d'une « originalité absolue » : goûts, odeurs, couleurs, sensations tactiles et formes, tout de la nourriture et de sa consommation était repensé. Par exemple, la forme, avec les schémas du *Plasticoviande* et du *Pourcogner*, les couleurs, avec « le décor en vert et en rouge » de la *Mer d'Italie*, les odeurs et les goûts, avec les *Hors d'œuvres intuitifs*, et l'effet tactile, avec l'*Aéroplat* (de Fillia). Pour ce mets, la consommation d'aliments était synchronisée avec le toucher de surfaces de papier aux différents finis. Dans le *Brûlenbouche*, le mariage des textures (croquant des griottes, liquidité des alcools, légèreté de la crème fouettée et onctuosité du miel) importait pour beaucoup.

Les titres sont des éléments utiles à l'interprétation des plats. Le nom de l'artiste est précédé des mots « formules de » ou « polyboisson de », et non pas des termes « recettes de », ce qui convient davantage à la finalité de la cuisine futuriste qui n'est pas nutritive ni gastronomique, contrairement aux « recettes », et au statut de leurs créateurs, qui ne sont pas des cuisiniers, mais des artistes. Au surcroît, ces mots ne sont pas associés à une quelconque tradition culinaire. Les Futuristes exploitèrent le langage de manière extensive de manière à illustrer leur démarche artistique, ce dont

---

<sup>276</sup> Michel Onfray dit que plusieurs « transgressions alimentaires » opérées par les Futuristes se résumaient en vérité à réactualiser des pratiques culinaires antiques ou médiévales, même si ceux-ci l'ignoraient : « [e]n fait Marinetti pêche par excès de zèle dans sa volonté de situer la diététique par-delà la tradition alimentaire. Il subtilise, du moins le croit-il, une modernité échevelée à un passéisme fixiste. Or, nombre de ses transgressions ne sont que des réactualisations de pratiques antiques ou médiévales : en fait de révolution culinaire, il milite pour une réaction alimentaire ». ONFRAY 1989, p. 128.

<sup>277</sup> Il s'articule en onze points, auxquels s'ajoutent l'argumentaire en faveur de l'abolition des pâtes et la description de quatre recettes. En somme, le manifeste comprend des informations qui concernent, soit la composition des plats, soit l'organisation des banquets.

témoignent les termes « coparfum », « cotactile » et « polyboisson<sup>278</sup> ». Cela dit, cet usage inusité des mots ne se limitait pas à la description des plats, comme le fit remarquer Michel Onfray : « La nouveauté linguistique n'est pas seulement manifeste pour dire le plat dans son ensemble, elle l'est également pour caractériser les opérations qui y mènent ou les modalités nouvellement créées par les Futuristes dans les associations<sup>279</sup> ».

Les recettes futuristes défiaient les quantités, dans un sens ou dans l'autre : petites quantités, privation, répétition, accumulation ou exagération. Elles défiaient les traditions, par des mélanges de saveurs et des enchaînements de mets inattendus : mélange *sucré/salé*, mélange de viande et de poisson ou inversion du service, par exemple<sup>280</sup>. Les choix paradoxaux, tels que ceux-ci, palliaient sans doute à la « normalité » des aliments qui étaient employés : olives, poivrons, tomates, saucisses et saucissons, grappa, etc. Ces aliments de la culture italienne servaient les « objectifs politiques » de la cuisine futuriste, soit la valorisation de l'appartenance nationale et la réprobation de la xénophilie, en ne consommant pas la nourriture d'autres cultures.

La cuisine futuriste était *transgressive* par rapport aux usages ordinaires. Elle était *symbolique* en traitant d'une réalité n'étant pas d'ordre nutritionnel.

« [I]ndépendamment de leur logique proprement gastronomique – ou anti-gastronomique – les plats sont très souvent conçus de manière telle qu'ils renvoient, par leur apparence ou leur mode de désignation, à une signification extra-

---

<sup>278</sup> Ces termes sont définis dans le lexique de *La cuisine futuriste*. « Coparfum : terme désignant l'affinité olfactive entre un parfum et la saveur d'un mets. Exemple : le coparfum de la purée de pommes de terre et de la rose... Cotactile : terme désignant l'affinité tactile entre une matière et la saveur d'un mets. Exemple : le cotactile de la purée de bananes et du velour ou de la chair féminine... Polyboisson : remplace cocktail. » MARINETTI 1982, p. 165-166.

<sup>279</sup> ONFRAY 1989, p. 125.

<sup>280</sup> HEINICH 1982, p. 11-12.

alimentaire<sup>281</sup>, » écrit Nathalie Heinich, ajoutant qu'ils sont réduits (ou promus ?) « au rang d'une espèce de langage, poétique ou plastique, chargé d'illustrer les thèmes privilégiés du Futurisme de l'époque<sup>282</sup> ». L'auteure ajoute : « peu importe, à la limite, que les recettes soient "faisables" – il suffit qu'elles aient du sens<sup>283</sup> ». Sur ce point, je n'accepte pas son analyse. La signification des plats dépendait également de l'expérience tactile, olfactive et gustative liée à leur consommation. La signification des repas futuristes était déterminée par la mise en relation des domaines linguistiques et visuels avec les domaines tactiles, olfactifs et gustatifs. À cet effet, les « recettes » ne sont peut-être pas suffisamment explicites, mais les repas l'étaient sans aucun doute.

La documentation visuelle sur les « repas » futuristes manque cruellement pour en avoir une idée d'ensemble. Par ailleurs, la documentation écrite tend à montrer l'importance accordée à ces manifestations véritables, à la « pratique » par rapport aux écrits, comme en témoigne cet extrait d'entrevue donnée par Fillia pour l'ouverture du restaurant *Santopalato* (fig. 10) :

*Je vous prie de faire remarquer avant tout que l'initiative et l'activité déployées par nous pour l'ouverture du « Santopalato », visant à la conception et à l'impulsion de notre théorie culinaire, ont des fins purement artistiques [...] La Taverne ouvrira prochainement à Turin. Elle sera décorée par l'architecte Diulgheroff et par moi-même, avec l'objectif bien déterminé de passer de la théorie à la pratique dans la polémique futuriste<sup>284</sup>.*

---

<sup>281</sup> HEINICH 1982, p. 12.

<sup>282</sup> HEINICH 1982, p. 13.

<sup>283</sup> HEINICH 1982, p. 13.

<sup>284</sup> Dans *La cuisine futuriste*, on dit de l'entrevue (dont le nom du « journaliste » n'est pas mentionné) accordée par Fillia, et dont cet extrait est tiré, qu'elle fut reproduite dans tous les journaux, sans cependant les mentionner. MARINETTI 1982, p. 72.





10. Affiche pour l'ouverture du *Santopalato*, 1931

Le *Santopalato* [Saint-Palais] ouvrit ses portes à Turin le 8 mars 1931, environ deux mois après la parution du *Manifeste de la cuisine futuriste*. Ce « restaurant », où se sont déroulés plusieurs des banquets du mouvement, était recouvert d'aluminium du plancher au plafond – un matériau léger qui évoque la vitesse de l'avion – et de couleurs « lumineuses ». Il servait également de lieu de rencontre, pour des soirées de poésie, de peinture et de mode futuristes. Tel que le rapporte Fillia, son ouverture répondit au désir de « passer de la théorie à la pratique », c'est-à-dire du domaine du langage (écrit et parlé) à celui de la cuisine. Aujourd'hui, il est ardu de mesurer l'impact qu'eut le restaurant à son époque. Selon Heinich, la cuisine futuriste a « échoué à se faire reconnaître en tant que phénomène artistique à part entière : nulle trace dans les musées, ni dans les livres d'art, profanes ou savants. Nulle exégèse, nulle critique, nulle référence par la postérité<sup>285</sup> ». Giovanni Lista, un spécialiste du Futurisme et de Marinetti ayant écrit de nombreux textes et dirigé de nombreux ouvrages à leur sujet, ne parle pratiquement pas de la cuisine futuriste<sup>286</sup>. Selon Christina J. Taylor, qui, au milieu des années 1970, fit une étude sur le théâtre et le Futurisme, l'information sur le mouvement est rare et fragmentaire après les années vingt en raison d'une campagne de censure entreprise par le gouvernement italien<sup>287</sup>.

Pourtant, plusieurs articles, entrevues et critiques portant sur les banquets sont reproduits en tout ou en partie dans *La cuisine futuriste*. Il y eut des caricatures (fig. 11-12) et des photographies des banquets auraient également été tirées en grand nombre<sup>288</sup>. Les voir permettrait de contrer l'idée selon laquelle les textes suffisent à la Photo : 11-12.

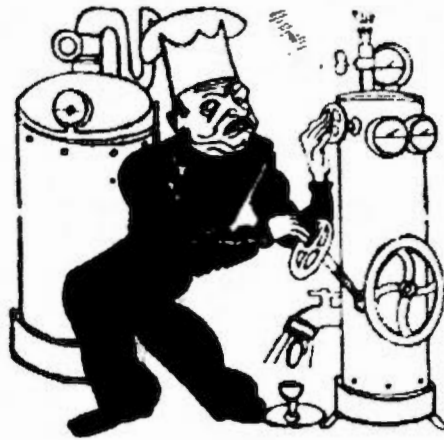
<sup>285</sup> HEINICH 1982, p. 17.

<sup>286</sup> Je n'ai retracé qu'un encart dans un livre destiné à un large public. LISTA 2001, 208 p.

<sup>287</sup> TAYLOR 1974, p. xi.

<sup>288</sup> « Par la suite furent reproduits dans tous les journaux italiens et étrangers les articles de Moggi et de Stradella, avec des commentaires sensationnels et de nombreuses photographies... » « Outre les milliers d'articles [...] les caricatures et les anecdotes circulaient en très grand nombre dans tous les hebdomadaires, les revues illustrées ou directement parmi le public. » MARINETTI 1982, p. 80, 97-98.





Et quel, parce que le poète Italien  
 F. T. Marinetti devient cuisinier quel  
 branle-bas dans notre monde des lettres !  
 Et tout un chacun de pérorer et de cri-  
 tiquer et de démontrer qu'on ne saurait  
 être à la fois cuisinier et poète.....

11. Ralph Soupault, *F.T. Marinetti devient cuisinier*, 1931



**VENDREDI**  
 Finies la cuisine... la peinture..  
 Marinetti découvre le cinéma..  
 (la suite à huitaine...)

12. Ralph Soupault, *Vendredi finies la cuisine... la peinture... Marinetti découvre le cinéma (la suite à huitaine...)*, 1931

compréhension des « œuvres », une idée partagée par Novero. Dans sa thèse, cette dernière minimise également l'effet psychologique et physiologique de la nourriture bue et mangée, au profit du texte ou plus précisément des composantes dites syntaxiques : « Futurist harmony is less to be tasted than syntactically experienced. Harmony takes place between the texts, the narration of the recipes and the banquets, and the realization of the meals that follow the rhetorical principles of that narration almost literary<sup>289</sup> ».

Comment analyser des repas et des banquets par l'écrit, qui est l'élément le moins révélateur<sup>290</sup> ? Même les photographies ne donneraient qu'une idée partielle de ces initiatives orchestrées dans le temps<sup>291</sup>. Par exemple, la « musique » jouée devait se limiter aux intervalles entre les repas, pour ne pas distraire des plats, et les « parfums » diffusés devaient favoriser la dégustation. L'éloquence et la politique à table étaient à abolir, ce qui constitue un élément à priori des plus obscurs du *Manifeste de la cuisine futuriste*.

Nathalie Heinich dit des repas futuristes qu'ils étaient « une forme de *body art* avant la lettre, tant les participants semblent considérer l'ingestion des plats comme une véritable épreuve<sup>292</sup> ». Par comparaison, leurs banquets auraient été une forme d'*happening* avant la lettre, tant leurs divers aspects étaient mis à profit afin de créer l'effet d'ensemble. Les artistes choisissaient le nombre, la nature et l'enchaînement

---

<sup>289</sup> NOVERO 2000, p. 414.

<sup>290</sup> Taylor mentionne cette difficulté au sujet du « théâtre » futuriste : « [o]ne of the difficulties of recapturing that theatre through research has been that the least important element, the text, is nearly all that is available. Hence, as has been the case often in theatre history, the scholar is left with the most ambiguous aspect of the production from which to restructure the event ». TAYLOR 1974, p. xi.

<sup>291</sup> La réactualisation d'un banquet, comme l'a initié récemment Roselee Goldberd à New York, semble être le moyen le plus approprié pour saisir la portée des dimensions individuelles, collectives, psychiques et physiques qui étaient en jeu. La dimension politique et identitaire est, pour sa part, impossible à revivre au-delà des mots.

<sup>292</sup> HEINICH 1982, p. 22.

des plats. Si leur service allait être ou ne pas être intercalé par des prestations artistiques (ex. : chansons, danses), des bruits (ex. : de moteur), la diffusion de « parfums », etc. Ils se chargeaient également du décor. Sans doute étudiaient-ils également de près le choix des invités, à voir le nombre de personnalités ayant assisté aux banquets et l'importance accordée à cet aspect des soirées dans *La cuisine futuriste*<sup>293</sup>.

Les repas futuristes servaient le système hiérarchique promu par le mouvement. À la tête de cette hiérarchie, auraient été les pourvoyeurs futuristes, nourrissant la population italienne de leurs œuvres et de leurs idées, de manière telle qu'elle les ingère, les « emprisonne » et en soit transformée, corporellement et psychologiquement, individuellement et collectivement. S'il se voyait être à l'origine de l'« évolution » italienne, le Futurisme cherchait-il à affirmer une forme de supériorité idéologique sur l'État ? S'est-il engagé dans un jeu de pouvoir tacite avec le pouvoir politique, par l'entremise de sa cuisine ? Dans la mesure où l'État cherchait à instrumentaliser le mouvement qui, pour sa part, est devenu officiellement fasciste afin d'accroître son autorité<sup>294</sup>, la question se pose. Selon le *Manifeste de la cuisine futuriste*, il était interdit de parler politique à table lors des banquets. Tout élément touchant au politique était sous le contrôle des artistes, qui nourrissaient leurs convives, leur transmettant ainsi de corps à corps leur perception artistique, sociale, économique *et* politique de l'Italie à venir.

Comme Michel Onfray le mentionna, dans la cuisine futuriste : « [l]e mangeur populaire se distingue fondamentalement du mangeur aristocrate<sup>295</sup> ». Le premier, qui se compare aux vils sujets du *Roi Bombance*, se nourrit pour éteindre un désir primaire. C'est pourquoi les Futuristes souhaitent apaiser sa faim par le moyen le plus

<sup>293</sup> Dans la section « Les grands banquets ». MARINETTI 1982, p. 68-100.

<sup>294</sup> LISTA 2001, p. 132.

<sup>295</sup> ONFRAY 1989, p. 119.

efficace, soit des cachets donnés par l'État<sup>296</sup>. « Le second mange pour consommer des œuvres d'art et participer à la logique esthétique du courant révolutionnaire. Il ingère la beauté<sup>297</sup> ». S'il est homme, femme, Italien ou d'autres races fera une différence. À ce sujet, Cecilia Novero écrit :

*Nature, sexuality and the other's territory are the Futurist's colonial objects which the futurist subject "assimilates" as his "own" food. These colonial instances of the subject's domination over the object return as specific dishes. The futurist cooks/artists determine the relation – one of domination – between the diner and the food offered and transform the foods into ideological "bites"<sup>298</sup>.*

Par exemple, *Un repas qui évita un suicide* sert à établir un rapport de domination entre les sexes. À la fin du récit, l'homme l'emporte sur la femme – ou les valeurs masculines l'emportent sur les valeurs féminines<sup>299</sup> –, au moins de deux façons. Premièrement, l'homme s'affranchit de son désir de la femme, en créant des sculptures mangeables qu'il désire davantage. Deuxièmement, en développant la réflexion, il défie l'enfantement. L'être désiré et « idéal » ne naît plus d'un ventre de femme, mais des mains d'un homme artiste. Dans le *Repas héroïco-hivernal*, les mets élaborés pour les Italiens devaient les préparer à affronter la guerre. À l'inverse, dans le *Repas désir blanc*, le désir de « blancheur » des nègres, soit leur désir de conquête des pays européens, était apaisé en leur faisant consommer des aliments de couleur blanche – œufs, lait, mozzarella, nougat, anis –, la « couleur » de la paix et de la reddition.

<sup>296</sup> Nourrir la population à l'aide de cachets est revendiqué dans le *Manifeste de la cuisine futuriste*. Dans *Le Roi Bombance*, la population est nourrie avec des cachets.

<sup>297</sup> ONFRAY 1989, p. 120.

<sup>298</sup> NOVERO 2000, p. 440-441.

<sup>299</sup> Certains auteurs déploreront que le mouvement ait été misogyne, d'autres mettront de l'avant qu'il fut des premières luttes pour le droit à l'égalité des femmes (parité des salaires, égalité juridique et droit de vote). Dans le manifeste inaugural, Marinetti proclama « le mépris de la femme », précisant ensuite qu'il s'agissait d'un slogan lancé contre la culture romantique et passéiste. En somme, Marinetti s'oppose aux qualités féminines (douceur, délicatesse) et valorise les qualités masculines (force, fougue). Par là, il établit inévitablement un rapport inégal entre l'homme et la femme, ce qui se décèle dans *La cuisine futuriste*.

Les banquets futuristes sont les premières réalisations performatives où il est fait usage de nourriture. Par là, ils annoncent les œuvres à venir, dans lesquelles l'aliment sera utilisé en contexte performatif. Cependant, un élément singularise les banquets, les distinguant clairement des autres œuvres. Au-delà de ses utopies, de son « sexisme », de son racisme et son adhésion au fascisme, ce qui, en soi, problématise sa filiation à l'art d'après-guerre, le Futurisme cherchait à conserver un « plein contrôle » sur sa cuisine. Cela ne se reverra pratiquement plus. Au contraire, depuis les années 1960 et ce jusqu'à aujourd'hui, les artistes intègrent à leurs projets ce que je nommerai, en peu de mots, l'« expérience des spectateurs-participants ». Ils considèrent la variabilité de leurs perceptions psychologiques et sensorielles et l'intègrent à la réalité de l'œuvre.

Les artistes futuristes tentaient de conserver un « plein contrôle » en tirant un maximum de la promotion médiatique<sup>300</sup>, une volonté se percevant également dans la conception des repas. Leur signification était déterminée avec soin, par le langage, les formes, les couleurs ou les agencements, ne laissant aucune place à l'interprétation individuelle, comme le démontrent idéalement les « repas incitatifs », qui devaient agir sur les états d'être. Leur effet réel, et variable, n'était pas considéré. Dans le livre *La cuisine futuriste*, quand des réactions de convives sont relatées, les idées futuristes les récupèrent. Dans le même esprit, les éléments de surprise des banquets étaient toujours récupérés. En cela, tel que le fit Kant, les Futuristes cherchèrent à imposer un sentiment du « beau », ou du « bon », qui serait commun à tous. Cependant, à la différence de Kant, ils ne nièrent pas l'apport du corps, ni des sens mineurs. Ils les célébrèrent au contraire, comme nul autre ne l'avait fait avant eux.

---

<sup>300</sup> Nathalie Heinich aborde la question de la manipulation médiatique par les Futuristes, en lien avec leur cuisine, en parlant de « coups de force ». HEINICH 1982, p. 22.



## 2.2 Les fondements d'une pratique. L'aliment comme critique sociale dans les années 1960



13. Carolee Schneemann, *Meat Joy* avec Carolee Schneemann (au centre), 1964

*Dans le bouddhisme zen, rien n'est bon ni mauvais. Ni laid ni beau [...] L'art ne devrait pas être différent [de] la vie, mais être une action dans la vie. Comme tout ce qui fait la vie, ses accidents, ses hasards, ses variétés, ses désordres et ses beautés qui ne sont qu'éphémères<sup>301</sup>.*

Ne pas distinguer l'art de la vie, agir, accepter l'indétermination et apprécier le moment présent ainsi que l'impermanence sont des notions enseignées par John Cage dans les années 1950, au Black Mountain College, qui marquèrent une génération d'artistes américains. Durant la décennie suivante, certains d'entre eux en vinrent à employer la nourriture sporadiquement ou régulièrement, dans des projets de type performatif. La nourriture servait leurs idées nouvelles en suscitant l'action (ex. :

<sup>301</sup> Propos consignés par Francine Duplessix-Gray, étudiante au Black Mountain College. GOLDBERG 1988, p. 126.

cuisiner, manger) et en étant une représentation de l'existence (elle est variée, essentielle à la vie et transformable)<sup>302</sup>. Par exemple, Allan Kaprow, l'initiateur du « *happening* », qui fut grandement influencé par Cage, a exploité à maintes reprises le potentiel performatif des aliments (KELLEY 2004). Carolee Schneemann s'est fait connaître grâce à *Meat Joy* (1964), un *happening* dans lequel des performeurs, à demi nus, interagissent avec de la viande crue (SCHNEEMANN 1979). D'autre façon, Allison Knowles et George Maciunas intégrèrent également la nourriture à leurs projets performatifs, qui portaient un dur coup aux habitudes de consommation. J'expliquerai comment, en considérant l'esprit du groupe Fluxus auquel sont rattachés ces deux artistes. Des artistes européens, tels que Ben Vautier et Daniel Spoerri, sont associés à Fluxus ou aux *happenings*. Leurs œuvres seront analysées, comme le seront celles d'autres artistes, dont les Actionnistes viennois, dans ce portrait d'ensemble sur la nourriture dans l'art performatif au cours des années 1960.

Daniel Spoerri a développé la réflexion artistique la plus aboutie sur la relation de l'être humain à sa consommation alimentaire. C'est pourquoi une attention particulière lui sera accordée. Ses principales réalisations des années 1960 seront étudiées à part, après les « *happenings* » et les « projets Fluxus », de manière à comparer celles-là et ceux-ci. La pratique de Spoerri est inclassable, comme nous

---

<sup>302</sup> John Cage n'a pas particulièrement considéré le sujet de la nourriture dans son enseignement, qui s'applique néanmoins à l'art performatif où il est fait usage de nourriture. L'éphémère, le changement, le quotidien, l'ordre et le désordre sont des notions utiles pour en saisir la portée. Dans son livre sur la nourriture, le sexe, l'argent et la gloire ainsi que le rituel et la mort dans l'art performatif américain, Linda Montano interroge Cage sur son rapport à la nourriture (MONTANO 2000, p. 160-161.). Cage semble avoir démontré un intérêt pour l'alimentation de même que pour sa symbolique. Sa recette de « Soup des jours » (un jeu de mots avec « soupe *du jour* ») s'appuie sur la variété et sur l'indétermination : « Add any vegetables (roots and/or leafy ones and/or mushrooms: burdock, carrots, etc. first; at the last minute radish, turnip tops or even fresh carrot tops put through the Cuisinart) and/or beans beans, cooked rice, etc.... Change the flavor each day by the addition of leftovers or an entirely new ingredient such as freshly chopped (in a Cuisinart) parsley or mustard greens. » Cité par EIDA 1991, p. 40. Cage a « préparé » une « Soup des jours » pour la vidéo, disponible sur Youtube.

<[http://upload.youtube.com/my\\_videos\\_upload?feature=mhw4](http://upload.youtube.com/my_videos_upload?feature=mhw4)> Consulté le 12 février 2010.

l'apprend sa *Topographie anecdotée du hasard*<sup>303</sup> et sa démarche globale, qui n'a cessé de s'enrichir jusqu'à aujourd'hui. Néanmoins, c'est au cours des années soixante qu'il établit les bases de son « art comestible<sup>304</sup> ». J'ai donc choisi de considérer cette période, particulièrement prospère.

Après la Deuxième Guerre mondiale, l'art prit une dimension nouvelle, ce qui entraîna des changements substantiels dans la façon d'utiliser les aliments. L'explosion de l'économie et de la consommation de masse y fut sans doute pour quelque chose. La nourriture, éphémère, ne servait plus à imposer une vision du monde (Marinetti), mais à l'interroger. De manière isolée, Meret Oppenheim fut la première artiste de cette période à explorer le potentiel de la nourriture dans l'art performatif afin de questionner les valeurs établies. En 1959, elle réalisa à deux reprises des « banquets de la fertilité », qui seront contextualisés et avec lesquels j'entamerai cette section. Ceux-ci annoncent des problématiques qui seront exploitées au cours des années 1960. Au surcroît, ils permettent d'établir un pont entre les idéologies des premières avant-gardes et les valeurs qui caractérisent les années 1960 et 1970.

Au cours des années 1960, la nourriture de l'art performatif parlait du corps (individuel et collectif, physique et psychique), dont la fragilité était devenue insoutenable<sup>305</sup>, et de l'essor de la production, inextricablement liée au plaisir de la

---

<sup>303</sup> Dans ce texte, Spoerri décrit (avec plan à l'appui) ce qu'il y a sur sa table servant à cuisiner et à manger, dans sa chambre de la rue Mouffetard, à Paris, le 17 octobre 1961 à 15h47. Les descriptions objectives sont accompagnées d'informations choisies – anecdotes, impressions, etc., liées aux aliments et aux objets –, pour démontrer l'impossibilité d'ordonner l'existence, symbolisée par le désordre improvisé de la table. SPOERRI 1972b.

<sup>304</sup> Traduction littérale du mot *eat art*, qui désigne sa recherche sur l'art comestible à partir des années 1970.

<sup>305</sup> Roland Barthes écrit que le bifteck était « la chair même du combattant français ». BARTHES 1957, p. 86.

dépense<sup>306</sup>. Paradoxalement, la nourriture servait à dire la peur chronique du manque (la mort, le meurtri, la boucherie) ainsi qu'à dire le besoin criant du surplus ; à conjurer la mort ou les déchirements interpersonnels, à accumuler, à dépenser, à festoyer, à désirer et à se procurer du plaisir, parfois dans les mêmes œuvres. Tous les courants artistiques des années 1960 ayant exploré l'idée de la nourriture se sont intéressés à celle de la consommation, le *pop art* et le Nouveau réalisme parmi les premiers. Néanmoins, seuls les artistes de l'art performatif auraient présenté les diverses facettes de la consommation alimentaire, les belles et les moins belles, en montrant qu'elle se rapportait au corps. Le corps humain, physique et psychique, représentant l'individu et le corps social, était leur moyen d'expression. Lorsqu'il l'était avec la nourriture, le troublant parallèle entre le corps consommé (nourriture, victime, conjoint, autre) et le corps qui consomme (humain, bourreau, pêcheur) était à faire, et l'est toujours.

### 2.2.1 Meret Oppenheim et *Spring Banquet*

*La beauté importe au premier chef en ce que la laideur ne peut être souillée, et que l'essence de l'érotisme est la souillure. L'humanité, significative de l'interdit, est transgressée dans l'érotisme. Elle est transgressée, profanée, souillée. Plus grande est la beauté, plus profonde est la souillure<sup>307</sup>.*

En 1959, Meret Oppenheim exploite la relation entre la sexualité, la féminité et la nutrition dans *Das Frühlingfest* [*Spring Banquet*]. Cette œuvre méconnue, dont la symbolique est comparable à celle du *Déjeuner en fourrure*, qui propulsa Meret Oppenheim en tant qu'artiste surréaliste en 1936, est un banquet dans lequel l'artiste élargit sa réflexion à la stimulation des sens du goût, de l'odorat et du toucher. Dans

<sup>306</sup> « After the postwar economic boom, artists began to explore the idea of food as both sign of commodity and in relation to our own corporeality. » MOSS 2001, p. 60.

<sup>307</sup> BATAILLE 1957, p. 161.



*Das Frühlingfest*, Oppenheim dépose des anémones et des aliments sur jeune femme nue<sup>308</sup>, endormie et couchée sur une table. Pendant ce temps, deux couples d'hommes et femmes boivent un verre dans une pièce adjacente. Ensuite, artiste et convives se réunissent autour de la femme allongée pour consommer les aliments du « festin nu<sup>309</sup> », en les prenant directement avec la bouche, ce qui accentue le corps à corps entre les mangeurs et la nourriture. Le contact est direct, se fait sans ustensiles, les bouches touchant la nourriture *et* la chair d'une personne, une femme nue offerte en buffet. Dans cette fête de la fertilité, la célébration d'un rituel issu de pratiques anciennes semble être le point focal, ainsi que l'écrit Peter Gorsen<sup>310</sup> :

*The matriarchal cult is articulated in the cycle of seasons and lunar months in a magical, ritual way. On the solstices and equinoxes, there were four major celebrations: initiation, marriage, sacrificial death and rebirth. The calendar suggests that we can interpret the "spring banquet" celebrated with friends in April 1959, which featured a woman lying on the table cloth "completely covered with small wood anemones (it was April)", as a manifestation of life conjured up, reawaken, as a memory of the matriarchal "equinox festival".*

Peu après avoir réalisé cette œuvre intime sur la fertilité, Oppenheim accepte l'invitation d'André Breton de la réinterpréter à l'ouverture de l'*Exposition interNatiOnale du Surréalisme (EROS)*<sup>311</sup>, qui a lieu à Paris au mois de décembre de la même année. Les participants du banquet parisien, renommé *Dîner sur la femme nue*, prennent avec leurs mains la nourriture déposée sur le corps endormi. Conséquemment, le contact du toucher est moins intime qu'il ne l'était à Berne, où elle était prise avec la bouche, sans d'autres choix que d'être avalée<sup>312</sup>. Deux autres différences à signaler du banquet parisien sont l'argenterie, dans laquelle la nourriture

<sup>308</sup> Il s'agissait d'une inconnue repérée dans un café.

<sup>309</sup> *Le Festin nu* [Naked Lunch], de William Burroughs, est publié à Paris en 1959, l'année de la réalisation de *Spring Banquet*. Ce roman, largement écrit sous l'influence des drogues, partage une parenté avec les œuvres surréalistes et fait intervenir les principes de destruction, de fusion et de dévoration.

<sup>310</sup> GORSEN 1997, p. 35.

<sup>311</sup> MOSS 2001, p. 60.

<sup>312</sup> On avale normalement la nourriture que l'on porte à sa bouche. L'action de recracher est empreinte d'une violence, absente des banquets de Meret Oppenheim.



était déposée, et la quantité de personnes présentes, une foule de vernissage. Deux images des manifestations de Berne et de Paris sont généralement publiées. La première (fig. 14), du banquet de Berne, est floue et ne montre que la femme étendue. La deuxième (fig. 15), du banquet de Paris, la montre couverte de crustacés et d'aliments qui ne sont pas identifiables et aux côtés d'un homme. Pour parler des deux banquets, le titre *Spring Banquet* est normalement utilisé<sup>313</sup>.

Peu d'informations subsistent sur *Spring Banquet*<sup>314</sup>. Ses « deux manifestations » constituent pourtant les premières réalisations performatives où il est fait usage de nourriture après la Deuxième Guerre mondiale<sup>315</sup>. Ainsi, *Spring Banquet* est une oeuvre phare de cette étude, bien que son interprétation, entre le Surréalisme et le profémisme, demeure problématique. Dans les prochaines pages, je me pencherai tour à tour sur ces deux interprétations divergentes.

---

<sup>313</sup> Ce qui demeure problématique puisque le banquet de Paris eut lieu en décembre. Les titres *Das Frühlingfest* et *Dîner sur la femme nue* sont tirés de BEIL 2002.

<sup>314</sup> Ralf Beil consacre un chapitre à l'œuvre d'Oppenheim, dont une partie sur les banquets de Berne et de Paris. BEIL 2002, p. 84-101. La seule analyse des banquets, en anglais ou en français, est de Peter Gorsen. Sauf s'il est précisé, l'information sur *Spring Banquet* est tirée de GORSTEN 1997.

<sup>315</sup> Ce que suggère également Bill Arning : « [i]n the postwar period a sensibility emerge that made the transgressing of established boundaries in itself heroic, and I might add fun. While we have early examples of food works, such as *The Futurist Cookbook* or Meret Oppenheim's *Spring Banquet*, it was really with the beginnings of the alternative space movement that the systems for supporting and distributing information about such works became effective ». ARNING 1999, p. 83. Maurice Fréchuret écrit : « [p]armi les premiers [projets réactivant la figure anthropophage], il convient de mentionner le fameux *Dîner sur la femme nue* qu'organisa Meret Oppenheim en 1959 à la galerie Daniel Cordier ». FRÉCHURET 2005, p. 21.



14. Meret Oppenheim, *Spring Banquet*  
[Berne], 1959



15. Meret Oppenheim, *Spring Banquet* [Paris], 1959

La « première », l'interprétation surréaliste de *Spring Banquet*, selon laquelle la nourriture est consommée en lieu et place de la femme nue, rappelle plusieurs œuvres du mouvement<sup>316</sup>. Elle rappelle également l'histoire futuriste *Un repas qui évita un suicide*<sup>317</sup> et le cannibalisme, puisque la nourriture bue et mangée incarnerait l'être voulu, que l'on souhaiterait dévorer. Le désir sexuel serait montré par une nourriture, réelle, symbolisant l'objet du désir et son assouvissement. Cette interprétation érotique de *Spring Banquet* est appuyée par le thème de l'exposition parisienne (EROS), par la photo de son banquet et par l'une des photos de mannequins qui, au lendemain de son ouverture, remplacent la femme nue pour la durée de l'exposition (fig. 16-18). Ces deux photos montrent un homme qui goûte, ou s'apprête à goûter au « festin »<sup>318</sup>. En admettant cette interprétation, l'*objectification* de la femme qui est suggérée dans les banquets est critiquable, comme le rapporte Peter Gorsen :

*Xavière Gauthier, by contrast, was convinced that Oppenheim did not deviate from the line of male voyeurism in romanticism and surrealism. She was simply dishing up a "femme-fruit: objet de consommation". It is known that "ce besoin de transformer l'être en avoir est typique de la société capitaliste"*<sup>319</sup>.

<sup>316</sup> Dans ces œuvres, l'idée de consommer l'être désiré est suggérée. Je pense, entre autres, au *Déjeuner en fourrure* de Meret Oppenheim, à *l'Âge d'or* de Luis Buñuel et au *Portrait de Gala avec deux côtelettes d'agneau en équilibre sur l'épaule* (1933) de Salvador Dalí. De ce tableau, Dalí dira : « [a]rrivé à Port Ligat je peignis un portrait de Gala avec une paire de côtelettes crues se balançant en équilibre sur son épaule. Cela dû vouloir dire – comme je l'appris plus tard – qu'au lieu de la manger, je décidai de manger une paire de côtelettes crues. Les côtelettes paraissent, en effet, les victimes expiatoires de mon sacrifice avorté, de même qu'Abraham avait préféré manger la brebis et Guillaume Tell viser la pomme ». Cité par BONAFOUX 1998, p. 120. Dans le livre de recettes *Les Dîners de Gala*, une s'intitule « Les "je mange GALA" ». DALÍ 1973, p. 246-269.

<sup>317</sup> MARINETTI 1982, p. 31-37.

<sup>318</sup> Ce qui pousse à classer les banquets d'Oppenheim parmi les œuvres surréalistes des années 1930, qui font intervenir le regard masculin, ce que fait Karen Moss. MOSS 2001, p. 57-60.

<sup>319</sup> GORSEN 1997, p. 35-36.



16. Meret Oppenheim, *Spring Banquet* [Paris], 1959



17. Meret Oppenheim, *Spring Banquet* [Paris], 1959



18. Meret Oppenheim, *Spring Banquet* [Paris] et Meret Oppenheim (à droite), 1959

L'appropriation de l'objet du désir se présente, à divers degrés, dans toutes les œuvres où il est fait usage de nourriture et dans lesquelles la notion de l'« autre » intervient : la femme ou l'étranger. *Spring Banquet* n'y échappe pas. Meret Oppenheim devait savoir qu'un changement de perception s'opérerait entre ses deux banquets. Si, dans celui de Berne, on célébrait la fertilité et le renouveau, dans celui de Paris, cette dimension féminine et essentialiste entrait forcément en dialogue, voire en conflit avec une interprétation dans laquelle l'appropriation (avec les mains) et la consommation (de l'autre) seraient célébrées ou critiquées. *Spring Banquet* fut sans doute interprété différemment à Berne et à Paris, selon le participant, homme ou femme. Néanmoins, ses constituantes sont fondamentalement liées à l'univers « féminin » ; on y parle de nature (printemps, anémones, couronne de fleurs sur la tête), de courbes féminines et de nourriture.

Oppenheim dit avoir accepté l'invitation à réaliser le festin parisien suite à des pressions exercées par Breton, et ce, sans conviction<sup>320</sup>. Elle n'a jamais tenu à expliquer les sources de son travail, en insistant sur l'importance de laisser les gens faire leur propre interprétation<sup>321</sup>. On comprend ainsi sa difficulté à accepter le cadre d'analyse restreint du Surréalisme, illustré par les photos parisiennes. Dans les publications sur Meret Oppenheim, ce n'est pas l'image du banquet parisien, mais celle, floue, de Berne, qui est généralement utilisée pour illustrer le festin<sup>322</sup>. L'artiste a manifesté son mécontentement relativement à la publication de l'image parisienne et de ses crédits, dans le catalogue de l'*Exposition interNatiOnale du Surréalisme* et dans la publication *Happenings*, de Wolf Vostell<sup>323</sup>.

<sup>320</sup> « I organized the festin in December against my conviction, only on André Breton's insistence. » Lettre de Meret Oppenheim reproduite dans GORSEN 1997, p. 30.

<sup>321</sup> GORSEN 1997, p. 35.

<sup>322</sup> Il s'agit d'une constatation qui émane de mes recherches.

<sup>323</sup> Dans cette publication, son nom n'apparaît pas au côté de l'image. Lettre de Meret Oppenheim reproduite dans GORSEN 1997, p. 30.



Meret Oppenheim refusa d'appeler ses festins des *happenings*<sup>324</sup>. Néanmoins, *Spring Banquet* partage avec le *happening* des caractéristiques, l'une d'elles étant le désir, nouveau à l'époque, d'amener le spectateur ou le participant à se faire sa propre interprétation de l'œuvre. En vérité, les artistes qui, de *Spring Banquet* à aujourd'hui, ont réalisé des œuvres performatives où il est fait usage de nourriture, ont à peu près tous manifesté cette volonté.

Peter Gorsen fit remarquer qu'une description précise des aliments de *Spring Banquet* et de leur fonction reste à fournir<sup>325</sup>. Quels étaient-ils ? Étaient-ils les mêmes, d'une manifestation à l'autre ? Quelle signification faut-il leur accorder ? L'information disponible ne permet pas de description précise de *Spring Banquet*, pas plus qu'elle ne permet de savoir quels ont été chacun des aliments ayant été utilisés. Néanmoins, suffisamment d'information existe pour amorcer une analyse, que je souhaite développer au fil des prochaines pages et qui vient enrichir la « deuxième » interprétation de *Spring Banquet*.

Xavière Gauthier dit qu'une « femme-fruit » avait été servie. Selon Karen Moss, un mannequin fut couvert de fruits et de noix<sup>326</sup>. Les fruits, comme les noix, sont des aliments de base. Ils sont de source végétale et au fondement de la nutrition de l'espèce humaine qui était herbivore à l'origine. Lorsqu'ils sont intégrés aux œuvres, on les transforme rarement, ce qui est adapté à leur consommation, qui n'exige pas de grande préparation. La nécessité de la découpe ou de la cuisson est nulle, pour apprécier ces denrées intégrales, qui sont des signes d'authenticité et de fraîcheur, voire de pureté. Vue de la sorte, la « femme-fruit » serait, pour ainsi dire, l'image d'une vierge ou d'une âme pure.

<sup>324</sup> « I might also add that it was not a *happening*, but a spring banquet. » Lettre de Meret Oppenheim reproduite dans GORSEN 1997, p. 30.

<sup>325</sup> « An exact description of the *Spring Banquet* celebrated and the materials used in a symbolic function is still lacking. » GORSEN 1997, p. 35.

<sup>326</sup> MOSS 2001, p. 36.

Des fruits et des noix ont vraisemblablement couvert le mannequin étendu qui, au lendemain du banquet parisien, remplaça la femme nue pour la durée de l'exposition. Par ailleurs, ce ne sont ni des fruits, ni des noix, mais des denrées d'un autre type qui ont couvert les femmes des manifestations de *Spring Banquet*. Sur la photo du banquet parisien, on voit des crustacés (homards ou langoustes) et une bouteille de mousseux (probablement du champagne). De la soirée de Berne, selon l'artiste, les convives étaient autorisés à boire un verre d'alcool : « they were allowed to drink a glass, but not to get drunk<sup>327</sup> ». Elle donne également la composition partielle du menu : « first course, tartar steak, mushroom salad, dessert lay on the naked woman<sup>328</sup> ». Les aliments connus sont donc l'alcool (dont le mousseux), la viande crue, les crustacés et les champignons.

Ces aliments, certains très luxueux, sont associés à la dépense festive et au danger de l'empoisonnement, ce qui n'est pas incompatible. L'alcool grise et saoule, le tartare et les crustacés sont des mets délicats qui intoxiquent lorsqu'ils ne sont plus frais, tandis que certaines variétés de champignons sont recherchées (la truffe auraient même des « vertus érotiques<sup>329</sup> ») et d'autres fatales. Chacun à leur façon, ces aliments sont une combinaison de la fraîcheur et de la pourriture – entre la légèreté de la bulle et le raisin fermenté. Ils mettent logiquement l'accent sur l'idée de cycle ; celui de la naissance, de la mort et du renouvellement, la vie surgissant du terreau de la décomposition.

---

<sup>327</sup> GORSEN 1997, p. 36.

<sup>328</sup> GORSEN 1997, p. 36.

<sup>329</sup> « Qui dit *truffe* prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupes, et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe. » BRILLAT-SAVARIN 1825, p. 100.

En art, le corps alléchant, pur ou « sucré<sup>330</sup> », exprime généralement le désir sexuel envers autrui. Il est une représentation de la satisfaction « orale-alimentaire ». Selon Julia Kristeva, ce type de satisfaction mènerait à vouloir engloutir l'autre, alors que la crainte envers une nourriture impure – ou toxique – mènerait au meurtre<sup>331</sup>. L'aliment toxique serait à la destruction, ce que l'aliment désiré serait à l'appropriation.

Pour saisir l'intérêt du lien apparemment paradoxal entre l'aliment toxique destructeur et la fertilité créatrice dans l'interprétation de *Spring Banquet*, puisque cette œuvre est une fête de la fertilité selon sa « deuxième » interprétation, retournons à Kristeva. Selon la philosophe, l'exécrable alimentaire trouve un parallèle, voire un fondement, « dans l'abomination que suscite le corps féminin fécondable ou fertile (les menstrues, l'enfantement.)<sup>332</sup> » L'enfant naissant n'est pas repoussant, bien au contraire. Cependant, le corps qui l'enfante, qui s'ouvre sur l'extérieur avec ses sécrétions, serait redoutable. En renversant cette proposition liée à l'abject, pour en présenter un versant « positif », le désir exprimé envers l'aliment impur trouve un parallèle dans la célébration du corps fertile. Si l'équation *aliment impur abominable* = *corps fertile abominable* est vraie, alors l'équation *aliment impur désiré* = *corps fertile apprécié* l'est également. Il s'agirait d'un désir, disons-le féminin, puisqu'il est connecté à la reproduction, au cycle ainsi qu'à la nature.

Qu'en est-il de la viande crue dans *Spring Banquet* ? Contrairement aux champignons, aux crustacés ou au mousseux, la viande crue revient régulièrement

---

<sup>330</sup> Quelques exemples : la « belle en sucre » dans *Un repas qui évita un suicide*, *Der blaue Busenengel* (1970), une femme en pain d'épice de Richard Lindner conçue pour la Eat-Art Gallery de Spoerri, le *Dîner cannibale* (1970) de Claude et François-Xavier Lalanne, organisé au Restaurant Spoerri, les œuvres de César Martinez où il découpe des corps grandeur nature en chocolat et *Poils de sucre* (1996) de Christine Lebel.

<sup>331</sup> KRISTEVA 1983, p. 91.

<sup>332</sup> KRISTEVA 1983, p. 119.

dans les œuvres performatives<sup>333</sup>. Le parallèle entre, d'une part, la viande crue, et, d'autre part, le sang, les tripes, les boyaux et autres organes, se passe d'explication<sup>334</sup>. À Berne, dans *Spring Banquet*, la viande crue est hachée, apprêtée et déposée sur un corps inanimé qu'il faut tenir pour mort. Entre le corps à manger et le corps mangeant, le « cadavre » allongé et nos viscères, la viande et la bouche, force est d'avouer que la distance est courte. Barthes dira qu'il y a dans le tartare « tous les états germinants de la matière : la purée sanguine et le glaireux de l'œuf, tout un concert de substances molles et vives, une sorte de compendium significatif des images de la préparturition<sup>335</sup> ». Le choix du tartare ne serait donc pas innocent. Ce mets, qui par deux fois renvoie au corps (viande crue *et* viande crue apprêtée), renvoie à la naissance et à la mort. Il est pratiquement le seul mets civilisé dans lequel de la viande rouge est mangée sans cuisson. Or, contrairement aux autres artistes de l'art performatif qui, à partir des années 1960, utilisèrent de la viande crue, Meret Oppenheim la fait manger. Pour cette raison seulement, sans doute était-il nécessaire de l'apprêter.

En art performatif, la consommation d'aliments toxiques, viandes crues, crustacés ou autres, est toujours associée à une épreuve réelle ou suggérée, comme le démontrent les études de cas dans cette thèse. Cette épreuve se présente dans les deux manifestations de *Spring Banquet*, ce qui fut validé au hasard des recherches avec une interprétation de Daniel Spoerri, ami de Meret Oppenheim<sup>336</sup>, qui compara *Spring*

---

<sup>333</sup> Ex. : *Meat Joy* (1964) de Carolee Schneemann, *Nourriture-Actualités télévisées-Feu* (1971), de Gina Pane, *Meat Cake # 1* (1974) de Paul McCarthy et *Sushi* (1997) de Joko (Karin Jost et Regula J. Kopp).

<sup>334</sup> En 1969, Michel Journiac réalise *Messe pour un corps*. Il prélève de son propre sang, avec lequel il fait ensuite du boudin que les spectateurs-participants sont invités à consommer. En 2000, Alicia Framis réalise *Bloodsushibank*. Les visiteurs sont invités à donner de leur sang. En contrepartie, on leur donne quelques sushis.

<sup>335</sup> BARTHES 1957 p. 85.

<sup>336</sup> Les deux artistes sont Suisse-allemands. Meret Oppenheim a conçu les rideaux, les costumes et les masques de la pièce *Le désir attrapé par la queue* (1956) de Picasso, dont la mise en scène était assurée par Daniel Spoerri. Elle joua également dans la pièce, qui fut

*Banquet* à un banquet initiatique pour sorciers. Le défi des sorciers aurait été de consommer de la nourriture empoisonnée, leur échec se soldant par leur mort :

*Sur un immense plat de cuivre d'environ 2 m de long est couchée une jeune fille nue semblant dormir (probablement droguée). Disposés sur son corps, des fruits de mer, du poisson préparé servi dans des coquillages tranchants, sous ses aisselles des grappes d'œufs de poissons, des crustacés sur sa poitrine et entre ses cuisses, pour suggérer le symbole phallique, un concombre de mer (holothurie qui atteint une longueur d'environ 25 cm de long) flanqué de deux oursins. Les futurs sorciers, autour de ce plat, ont les mains croisées derrière le dos et doivent manger tout directement sur le côté avec la bouche. Mais attention. Des arêtes empoisonnées mélangées à ces mets provoquent chez les initiés une ivresse qu'ils supportent d'autant mieux qu'ils arrivent à manger davantage. Mais si la moindre égratignure, causée par les crustacés tranchants, cette mise en contact directe avec le poisson, le néophyte meurt. C'est, disent-ils, la sélection des dieux. Ô Meret Oppenheim, dans ton célèbre festin nu, à l'exposition du Surréalisme à Paris, ta fille nue, je l'ai bien vue, portait un maillot couleur chair, et tes jeunes poètes surréalistes qui piquaient des mains les morceaux de langouste et qui s'enivraient avec du champagne servi en délicates coupes, les dieux ont refusé de les tuer<sup>337</sup>.*

Spoerri met en parallèle *Spring Banquet* avec son récit initiatique pour sorciers parce que cette œuvre se présente sous la forme d'un rituel, dans lequel la nourriture toxique est exploitée de manière comparable. D'un point de vue anthropologique, les aliments « toxiques » sont tabous. Ils sont rattachés aux interdits du sacré, qui sont levés dans l'exercice des rituels. En outrepassant les limites imposées par le sacré, ce qui se traduit ici par la consommation d'aliments menaçants, le danger encouru et surmonté deviendrait une source de pouvoir. Autrement dit, l'impureté de l'aliment serait une puissance, transmise à celui ou à celle qui le consomme et qui défie par son action « l'ordre des choses ».

L'individu qui boit et mange dans *Spring Banquet* défie-t-il « l'ordre des choses » ?

Selon Mary Douglas, ce qui menace de destruction l'équilibre, ou l'organisation,

---

présentée à la Huchette, à Paris, et prépara une traduction qui était, paraît-il, mieux adaptée que la traduction de Paul Celan. KAMBER 1990, p. 9.

<sup>337</sup> SPOERRI 1998a, p. 40-41.



représente la puissance inhérente au cosmos. Un rituel capable de mettre cette menace au service des humains, « à des fins bénéfiques », s'approprie ce pouvoir<sup>338</sup>. Ainsi, en célébrant la fertilité, le corps et les fluides, aux dépens de l'abomination auxquels ils sont normalement associés, *Spring Banquet* s'approprie symboliquement un pouvoir. À la manière d'un antidote, ses aliments « toxiques » donnent symboliquement de la force. Relever l'épreuve de l'« impureté alimentaire » servirait donc, dans cette œuvre, l'élévation personnelle et sociale, l'accueil du « féminin<sup>339</sup> » et la célébration du corps de la femme.

### 2.2.2 Le *happening*. Quand les aliments remplacent la peinture

Le terme « *happening* » est inventé par Allan Kaprow qui l'utilise pour la première fois en 1958, dans une classe de John Cage<sup>340</sup>, afin d'indiquer « quelque chose de spontané, quelque chose qui advient fortuitement<sup>341</sup> », qui n'advient qu'une seule fois. Le *happening* est une sorte de théâtre expérimental sans récit, qui n'est pas nécessairement présenté sur une scène. Son temps est déterminé et il implique plusieurs participants qui sont amenés à agir, sans avoir été grandement préparés. Il est arrivé qu'il n'y ait pas d'auditoire, que chacune des personnes présentes fut portée à contribution. L'importance de l'action et de la réception en temps réel caractérise le *happening*, même si les œuvres placées sous cette rubrique s'avèrent fort

---

<sup>338</sup> DOUGLAS 1967, p. 173.

<sup>339</sup> C'est à partir d'une réflexion comparable que Gorsen développe sa théorie sur l'androgénéité. Elle ne peut pas s'appliquer ici, puisque la « consommation » du féminin ne peut amener une femme à retrouver la part du masculin qu'il y a en elle. GORSEN 1997, p. 36.

<sup>340</sup> « The term *happening* was itself invented in the context of the class in 1958 by Allan Kaprow, who used it to describe his experimental, multimedia form of theater. » HIGGINS 2002, p. 2.

<sup>341</sup> GOLDBERG 1988, p. 130.

différentes les unes des autres<sup>342</sup>. Invariablement, le *happening* mettait l'accent sur la subjectivité de l'expérience personnelle, ce que rappelle Richard Schechner :

*Happenings, however, are different from their historical and theoretical predecessors: the Absurd theatre, Artaud, Surrealism and Dada. These concentrated on the message received; that's why shock, cruelty, and the insolite were so important. Happenings deal with all three terms of the perception trial... Recognizing that structuring is that part of perception which belongs to the receiver, happenings leave to the audience (or the doers, if the two groups have merged) the job of "putting something together" or "making something out of." The result, generally, has not been the Absurdist cry against a complex world, but a celebration of the world's complexity<sup>343</sup>.*

L'art vivant et expérimental des artistes d'avant-gardes a sans doute eu une influence sur le *happening*. Cependant, ils ne considèrent pas la variabilité de l'expérience esthétique dans leurs œuvres. À la différence des *happenings*, qui transmettaient une méthode à interpréter, elles émettaient un résultat, ou donnaient une « recette ». À ce chapitre, l'*action painting*<sup>344</sup> eut plus d'impact. Il synthétisait à sa façon des préoccupations exprimées par le Surréalisme, le Futurisme et le Dadaïsme, tout en s'exerçant aussi sous le signe de la liberté d'intention, de geste, de résultat et

---

<sup>342</sup> Ce terme ne fit jamais consensus, comme le rappelle Goldberg : « [m]algré les sensibilités et la structure très différentes de ces œuvres, la presse, s'inspirant du titre des *18 Happenings* de Kaprow, les traitaient toutes dans la rubrique générale "*happenings*". Aucun de ces artistes n'adhéra au terme, et malgré le souhait de mise au point exprimé par nombre d'entre eux, aucun groupe de "*happening*" ne fut jamais constitué, et aucun manifeste collectif, revue ou texte de propagande ne fut publié. Mais, *volens nolens*, le terme demeura. Il recouvrait cette grande diversité d'activités, quand bien même il ne permettait pas de distinguer les intentions des œuvres ni de différencier les artistes qui approuvaient la définition donnée par Kaprow du *happening* – un événement qui ne pouvait être réalisé qu'une seule fois – de ceux qui la réfutaient ». GOLDBERG 1988, p. 132.

<sup>343</sup> SCHECHNER 1995b, p. 217-218.

<sup>344</sup> L'*action painting* est un mouvement des États-Unis durant les années 1950 et une technique artistique. L'énergie vitale et la psyché qui animent le peintre sont privilégiées dans l'acte physique de peindre. L'œuvre est un témoignage du corps vivant, en action et en mouvement sur la toile.

d'interprétation. Comme Kaprow le mentionna, l'action délibérée et la subjectivité du *happening* proviennent de l'*action painting*<sup>345</sup>.

Dans l'*action painting*, le corps du peintre fait « bouger » le pigment sur la toile. Dans le *happening*, ce sont les corps des participants qui se meuvent dans l'espace. L'expression de la foule remplace celle du peintre<sup>346</sup>, le site remplace la toile et l'expérience remplace l'objet. Dans l'*action painting*, la peinture est une extension du corps, le « médium qui façonne le mode et détermine l'échelle de l'activité<sup>347</sup> » du peintre – au sens où McLuhan l'entend. Dans le *happening*, la nourriture utilisée remplacerait la peinture<sup>348</sup>. Elle serait une extension du corps des gens. Elle déterminerait le mode et l'échelle de leur activité, par deux moyens : donner le « libre choix » (sentir ou ne pas sentir, manger ou ne pas manger, quoi manger, comment manger) et « enduire » (les corps et les objets). Les études de cas effectuées dans les prochaines pages serviront à décrire ces deux façons de travailler avec la nourriture. Le « libre choix » donné au spectateur-participant le sera avec des œuvres Allan Kaprow, tandis que l'acte d'« enduire » ou de « couvrir » le

---

<sup>345</sup> « With respect to the first happenings group in New York, consisting of painters, the direct line of historical stimulation (usually conscious) seems to have been the futurist manifestoes and noise concerts, Dada's chance experiments and occasional cabaret performances. Surrealism's interest in automatic drawing and poetry, and the extension of these into action painting. All focused in one way or another on the primacy of the irrational and/or the unconscious, on their effect upon undirected body responses, and/on the elimination of pictorial and other professional skills as criteria of art. Thus the idea of art as "act" rather than aesthetics was implicit by 1909 and explicit by 1946. » KAPROW 1995, p. 219-220.

<sup>346</sup> « During a theatre piece the audience may become more active *physically* than when viewing a painting or assemblage.... They may have to act, to do things, to assist some activity, to get out of the way, to dodge or catch falling objects. » SCHNEEMANN 1995, p. 247-248.

<sup>347</sup> MCLUHAN 1964, p. 39.

<sup>348</sup> Tous les artistes de l'art performatif qui ont été marqués par la peinture et qui ont employé de la nourriture l'auraient fait en exprimant un souci pictural. Je pense aux Actionnistes viennois, à Paul McCarthy, au *Régime chromatique* (1997) de Sophie Calle, au *Banquet* (2000) de Claudie Gagnon ou, encore, à *VB52* (2006) de Vanessa Beecroft.

sera avec *Meat Joy*, de Carolee Schneemann, et avec des actions des Actionnistes viennois.

L'absence de documentation tend à confirmer l'idée selon laquelle les œuvres de Kaprow étaient « immatérielles » ou « spirituelles », plutôt que « sensuelles ». Pourtant, comme le mentionne Jeff Kelley, qui a signé la plus récente monographie de cet artiste, elles étaient définitivement « sensuelles » et « physiques » pour qui en fit l'expérience<sup>349</sup>. Kaprow utilisa maintes fois les aliments, qui mettent l'accent sur ces deux traits de sa pratique<sup>350</sup>.

La première œuvre performative dans laquelle Kaprow intégra de la nourriture est *The Apple Shrine* (fig. 19, 20)<sup>351</sup>. Les visiteurs étaient amenés à circuler dans un environnement couvert de papier et d'autres matériaux (matériaux d'artistes ou détritiques) et à faire un choix : cueillir une pomme artificielle (la regarder, la garder) ou une vraie pomme (la goûter, la manger). Ce choix, entre le réel et l'illusion, la fraîcheur et l'artificialité, l'original et la copie, l'action et la contemplation ou « le corps et l'esprit », était, en quelque sorte, un choix entre l'art vivant et l'art de la représentation, car la pomme évoquait la création. Choisissait-on le vrai fruit, éphémère et goûteux, ou le simulacre, sans goût, mais « éternel » ? La pomme est un aliment hautement symbolique. Elle se distingue des autres fruits, car sa pureté fut corrompue par le péché originel. Quand Adam croqua la pomme tendue par Ève, les deux pécheurs troquèrent l'immortalité contre la connaissance. Dans *Apple Shrine*, quand les visiteurs croquent la pomme qui leur est tendue (du plafond par un fil), ils

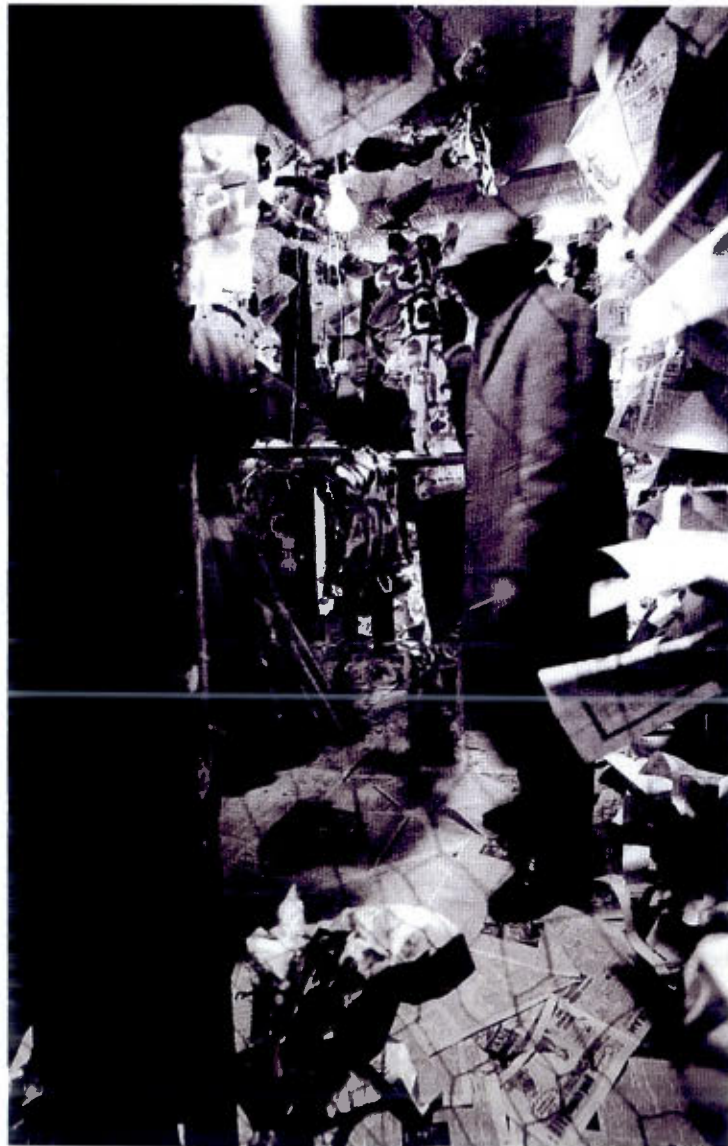
---

<sup>349</sup> KELLEY 2004, p. 2.

<sup>350</sup> Entre autres œuvres dont je ne traiterai pas ici, il y a les œuvres suivantes : *Tree* (1963), qui intègre de la bière (KELLEY 2004, p. 89), *Birds*, qui intègre du pain et de la confiture (KELLEY 2004, p. 97), *Self-Service* (1966), qui comporte une table dressée (nourriture, vin, fruits, fleurs) fut laissée à l'abandon (SCHECHNER 1995, p. 221), et *Apples and Oranges* (1967), réalisée dans le cadre de *La Comida Del Arte*, une série de six performances sur l'art et sur la nourriture (ASKEY 1986).

<sup>351</sup> Sauf s'il est indiqué, l'information sur *Apple Shrine* est tirée de KELLEY 2004, p. 52-55.





19-20. Allan Kaprow, *The Apple Shrine*, 1960



choisissent l'expérience de la vie contre la pérennité, puisqu'en croquant la pomme, Adam et Ève ont provoqué le déclin de l'humanité. À sa façon, la pomme est un danger, comme les histoires populaires de pommes empoisonnées l'ont mille fois illustré, elle est un aliment toxique, voilé sous le désir de sa robe rouge.

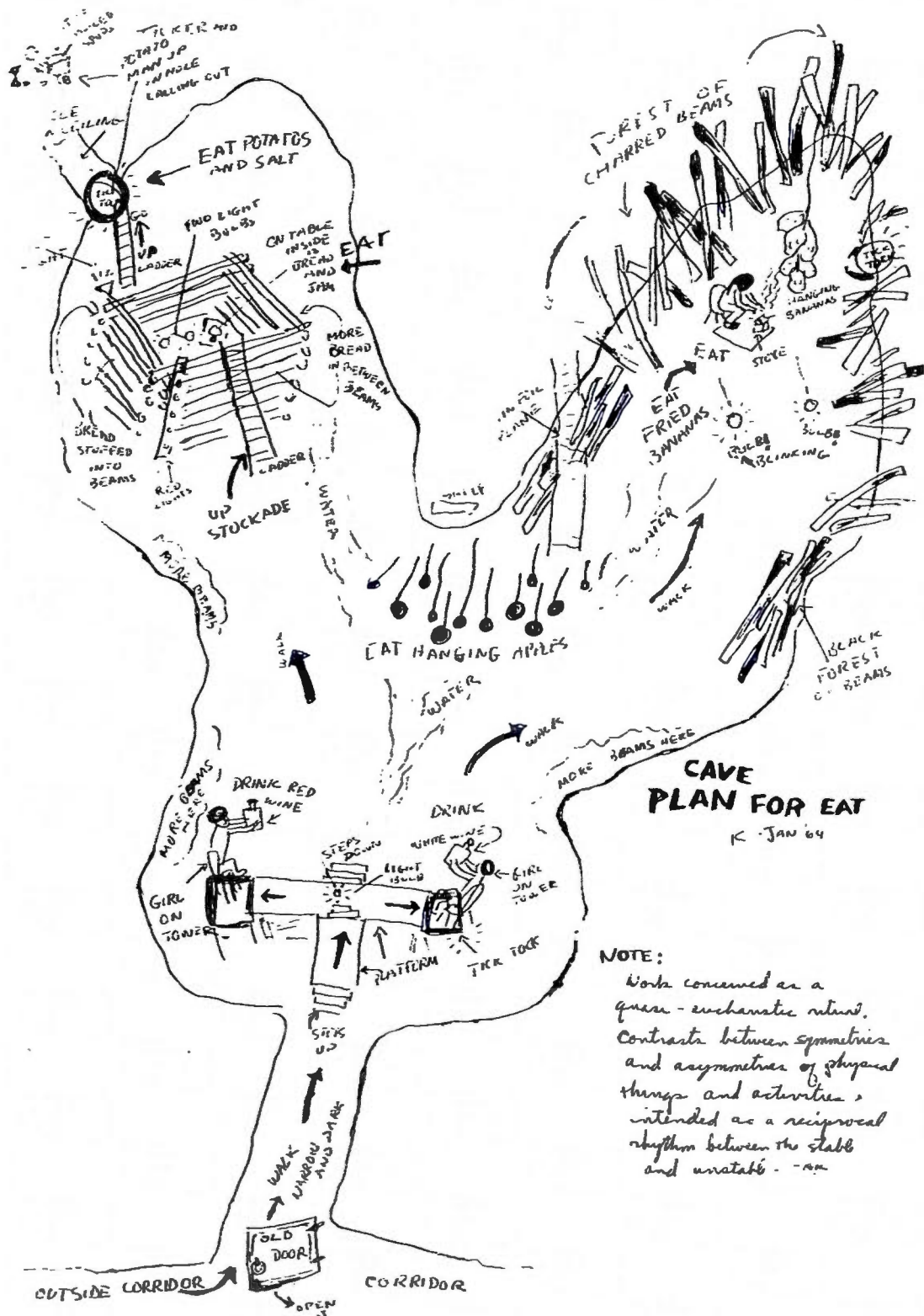
Un deuxième *happening*<sup>352</sup> de Kaprow, dans lequel la nourriture joue un rôle central, est *Eat* (1964), qui servira à poursuivre et développer cette réflexion. *Eat* fut décrit en détail, avec croquis (fig. 21) et photos (fig. 22-24), dans un article de Michael Kirby<sup>353</sup>. Dans des caves désaffectées taillées à même le roc, qui avaient déjà servi au brassage de la bière<sup>354</sup>, des groupes de vingt personnes étaient amenés à circuler. De chaque côté de l'entrée de l'espace principal, juchées sur des « tours » d'environ sept mètres de haut, deux jeunes « déesses » ou « bacchantes » contemporaines et « immobiles » tenaient une carafe de vin ; l'une du rouge, l'autre du blanc. Elles sortaient de leur immobilité pour répondre à une demande de vin. Face à l'entrée, des pommes étaient suspendues du plafond. Derrière les pommes, l'espace se divisait en deux. Dans l'embranchement de droite, une jeune femme faisait frire des bananes dans de la cassonade. Les gens pouvaient demander des cuites, ou en cueillir des fraîches suspendues du plafond. Dans l'embranchement de gauche, il y avait une tour à escalader où l'on pouvait, une fois en haut, se faire une tartine de confiture aux fraises. L'on pouvait également accéder à une « grotte », où un homme offrait des tranches de pomme de terre bouillies et salées. Cet homme, le seul performeur mâle, était le seul à parler, criant inlassablement *Get 'em!*

---

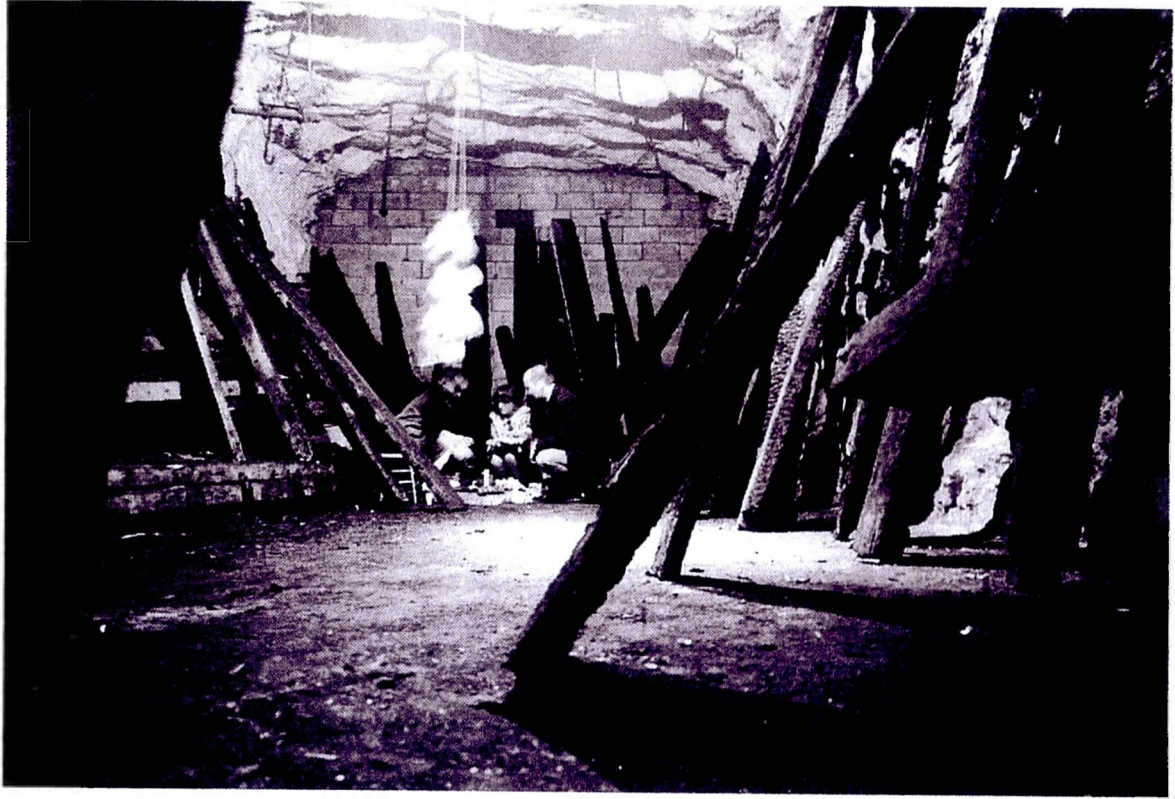
<sup>352</sup> Selon Kaprow, il s'agit d'un « environnement ». Kaprow a classé ses œuvres performées sous différentes appellations. Je les regroupe néanmoins sous le terme générique d'« *happening* ».

<sup>353</sup> Cet article de 1965 a été publié à nouveau en 1995, avec le croquis, mais sans les images. KIRBY 1965.

<sup>354</sup> Selon Michael Kirby, cette cave a été utilisée par la compagnie Ebling Brewery. KIRBY 1965, p. 44. Selon Jeff Kelley, l'endroit a déjà été une brasserie dans le Bronx. KELLEY 2004, p. 85.



21. Allan Kaprow, *Eat*, 1964



22. Allan Kaprow, *Eat*, 1964





23-24. Allan Kaprow, *Eat*, 1964

Dans *Eat*, Kaprow poursuivait sa réflexion sur la question des choix qui se posaient dès l'entrée, avec les tours et le vin. Les pommes rappelaient aussi les décisions à prendre : s'engager dans l'embranchement de gauche ou dans celui de droite, croquer ou ne pas croquer, consommer ou ne pas consommer ; quoi consommer : rouge ou blanc, cru ou cuit, salé ou sucré, pauvre ou nutritif ? L'envie de tout posséder et l'embarras du choix sont des symptômes de la société de consommation, qu'exploiteront les artistes de l'art performatif en travaillant sur l'offre, en la variant ou en la détournant. En cela, l'œuvre *Eat* m'apparaît exemplaire. Elle offre aux visiteurs des choix multiples, mais exigeants, qui sont déterminés au moyen des aliments, des performeurs et de l'aménagement de l'espace. Le tout, grâce à un système d'oppositions et de correspondances finement élaboré. Dans son croquis, Kaprow en parle d'ailleurs, en termes d'« asymétries » et de « symétries » ou d'« instabilités » et de « stabilités<sup>355</sup> ».

Le système d'opposition et de correspondances de *Eat* qui est élaboré avec la nourriture l'est par trois moyens, minimalement. Premièrement, par l'emploi de la valeur symbolique des aliments. Par exemple, je prends le pain. Sa symbolique et celle de la pomme de terre ont en commun l'idée du bienfait nourricier. Ils sont équivalents pour la survie humaine<sup>356</sup>. Cependant, en soi, le pain possède une « valeur ajoutée ». Comme l'écrit Noëlle Châtelet, parmi toutes les nourritures possibles, il est l'aliment fondamental avec lequel s'est développée « l'imagerie parabolique du christianisme, renouant ainsi avec les religions de l'Antiquité, qui associèrent l'immortalité, la renaissance cyclique des récoltes, au mystère de la vie et de la mort<sup>357</sup> ». Le caractère sacré du pain le différencie donc de la pomme de terre et fait

---

<sup>355</sup> « Contrast between symmetries and asymmetries of physical things and activities. Intended as a reciprocal rhythm between the stable and unstable. » KIRBY 1965, p. 49.

<sup>356</sup> Dalí voulait ennoblir le pain. Ce dernier demeure néanmoins l'image de la nutrition pour la survie, ce que le peuple français savait en s'insurgeant contre Marie-Antoinette : « S'ils n'ont plus de pain, qu'ils mangent de la galette ! »

<sup>357</sup> CHÂTELET 1977, p. 16.



penser au vin (de messe), ou encore à la pomme. Mais il n'est pas défendu, ni consommé aux fêtes des dieux. Il est tranché, industrialisé, comme le sont les fruits transformés en confiture. Dans *Eat*, le pain et les fruits sont des aliments de masse. Mais la tartine ne perd pas le sens du pain, qui est en dialogue, tendu et harmonieux, avec les autres aliments dans cette œuvre.

Deuxièmement, dans *Eat*, il semble que Kaprow ait exploité les catégories empiriques dont Lévi-Strauss mit en valeur les évidences (LÉVI-STRAUSS 1964), pour créer des « oppositions ». Je pense tout particulièrement au cru et au cuit (banane) ainsi qu'au sucré et au salé (tartine vs patate). Elles sont basées sur les qualités matérielles, le mou, le dur ou le mouillé, qui sont ici perçues par les sens. Selon Lévi-Strauss, qui fit l'étude des catégories empiriques rapportées dans les mythes, elles permettraient d'articuler le monde sensible. Autrement dit, il existerait une logique des qualités sensibles qui serait transmise dans les mythes, avec les catégories empiriques. *Eat* n'est pas un mythe. Néanmoins, dans cette œuvre (dont la grotte suggère un espace archaïque), la nourriture amena sans doute les gens à mieux saisir, par l'esprit *et* les sens, la portée de l'expérience sensible proposée par Kaprow.

Enfin, en troisième point, Kaprow semble avoir exploité les qualités formelles (picturales et sculpturales) des aliments afin de créer des « symétries » et des « asymétries ». Les bananes, dans l'embranchement de droite, qui évoquent un sexe masculin, trouvent une correspondance (symétrie) symbolique *et* formelle dans la tour de l'autre embranchement. Quant à lui, le vin est associé aux rituels – sacrificiels, eucharistiques. Cependant, dans *Eat*, il est aussi, sinon davantage utilisé pour sa couleur, rouge ou blanc, probablement en référence à la peinture. Car *Eat* situe les gens dans un environnement où la nourriture « remplace » la peinture, un environnement les engageant à prendre des décisions : prendre une pomme, une pomme de terre, du pain avec ou sans confiture, de la confiture sans pain, une banane

crue ou cuite, du vin rouge ou du vin blanc. Ces décisions ne sont pas sans portée. Les aliments sont signifiants, formant ici un système de correspondances.

*Eat* traite du rapport entre les sexes. La pomme est le symbole par excellence du couple, de la tentation et du conflit originel. La cave est un « nid accueillant », un intérieur ventru, naturel et silencieux, qui ne peut qu'évoquer l'enfantement – sur le croquis, sa forme rappelle un utérus. Seul le performeur mâle crie. Ce qui est érigé, culturel, architectural et bruyant semble être lié à l'« homme », le reste semble être rattaché à la « femme », dans un système d'oppositions et de correspondances entre le féminin et le masculin. Selon cette interprétation, en effet, *Eat* servirait à souligner la relation entre l'homme et la femme, qui se perpétue par l'enfantement<sup>358</sup>.

Les réalisations d'Allan Kaprow sont reconnues pour être ludiques et participatives. Néanmoins, Kaprow dit avoir conçu *Eat* comme si cette œuvre était un « rituel eucharistique ». Sur la note du croquis, il est écrit « Works conceived as a quasi-eucharistic ritual ». *Eat* était-elle une œuvre empreinte de spiritualité ? On y mangeait et y buvait des aliments, dont certains sont associés au tabou (pomme, vin, pain), dans un rassemblement constitué d'activités organisées. Or, ces éléments renvoient au rituel religieux ou sacré. En vérité, toutes les œuvres performatives qui comportent de

---

<sup>358</sup> Cette interprétation se confirme à la lumière des jeux de rôles entre hommes et femmes du *happening Household* (1964), qui est une commande de l'Université Cornell, qui eut lieu dans un dépotier californien et qui est l'une des œuvres des plus connues et des mieux documentés d'Allan Kaprow (URSPRUNG 2001). Jeff Kelley en parle en termes d'orgie symbolique et d'expression des stéréotypes (KELLEY 2004, p. 103). Quatre éléments symboliques de *Eat* ont été repris dans *Household* : la tour, le « nid », le pain et la confiture de fraises. Dans le moment fort de cet événement, des femmes lèchent de la confiture qui avait été appliquée par des hommes sur une carcasse de voiture. Les images sont belles, grâce à l'effet du noir et blanc, sensuelles, au point d'en faire oublier ce qu'il en était en vérité : les femmes léchaient littéralement du sucre collé à un rebus. Elles léchaient de la confiture, appliquée comme s'il s'agissait de peinture, sur une carrosserie de voiture, qui est le symbole de la puissance masculine, évoquant de la sorte le rapport de sexe qui est suggéré dans *Eat*. Dans *Household* et dans *Eat*, une mise en relation inusitée entre le féminin et le masculin ainsi qu'entre la nourriture et la peinture est établie à l'intérieur d'un cimetière de la consommation, réel ou évoqué, par une usine désaffectée ayant servi au brassage de la bière.

la nourriture taboue, impure, toxique ou autre, sont rattachées au domaine du sacré, qui est de tous les « *happenings* » étudiés dans cette thèse.

En 1964, la même année où Kaprow présente *Eat*, Carolee Schneemann alors âgée de 25 ans présente *Meat Joy*, au *Festival de la Libre Expression* de Paris. *Meat Joy* sera représenté la même année, au Dennison Hall à Londres, puis à l'église Judson, à New York. En 2002, Schneemann accepte l'invitation de la galerie Whitechapel, à Londres, de reproduire ce *happening* devenu mythique<sup>359</sup> dans lequel l'usage de chair aura marqué les imaginaires. Il aura contribué à la reconnaissance hâtive de l'artiste, qui fut généralement identifiée à cette œuvre de jeunesse et qui, par divers moyens, met l'accent sur la chair dans *Meat Joy*. Le titre de l'œuvre en fait foi<sup>360</sup>, comme ses illustrations (fig. 13, 25-29) d'ailleurs, qui ont largement été diffusées<sup>361</sup> et qui montrent surtout des corps de performeurs à demi nus, entrelacés les uns aux autres avec de la nourriture : des saucisses, des poulets et des poissons crus<sup>362</sup>. Dans l'ensemble, *Meat Joy* est un événement chorégraphié de 60 à 80 minutes, dans lequel les performeurs hommes et femmes sont amenés à interagir avec du matériel d'artistes et de la nourriture, sous le rythme d'une musique endiablée, en suggérant qu'ils se désirent et qu'ils se donnent du plaisir<sup>363</sup>.

<sup>359</sup> Avec des différences notables. En outre, les performeurs sont entièrement vêtus et la trame sonore d'origine est retravaillée. Toutes les informations sur la représentation de 2002 sont tirées de DEZEUZE 2002.

<sup>360</sup> Le titre *Meat Joy* est inspiré du titre du livre *Meat Sciences Essays*, de Michael McClure, qui démontre le lien biologique entre l'être humain et les autres créatures terrestres.

<sup>361</sup> Photographiques ou vidéographies. Sur YouTube, le seul extrait disponible montre les performeurs manipulant de la viande : <<http://www.youtube.com/watch?v=D6AK9TI3-LU>> Consulté le 23 avril 2010.

<sup>362</sup> D'après les images d'œuvre et les propos de l'artiste. SCHNEEMANN 1979, p. 63.

<sup>363</sup> Pour la description du déroulement complet de *Meat Joy*, lire la partition et « *Meat Joy* notes as prologue ». SCHNEEMANN 1979, p. 65-76.



25-28. Carolee Schneemann, *Meat Joy* avec Carolee Schneemann (au centre, fig. 28), 1964





29. Carolee Schneemann, *Meat Joy*, 1964



L'image de *Meat Joy* qui, à ma connaissance, a été la plus souvent reproduite est celle où l'artiste est entourée de deux hommes<sup>364</sup>, l'un d'eux la surplombant et lui touchant le sein gauche avec un poulet entier déplumé, l'autre étant à la hauteur de ses hanches et lui touchant le bas-ventre avec une saucisse – la saucisse rappelle visiblement une verge et son emplacement, le coït (fig. 13, p. 128). Les pattes d'une deuxième volaille déplumée viennent border et souligner le bras gauche de l'artiste, de manière à établir une correspondance entre son corps énergétique et le poulet. La composition d'ensemble porte à penser que les performeurs sont nus, ce que l'artiste voulait à l'origine – pour huit d'entre eux, ce qui ne put se concrétiser ; la neuvième performeuse, qui donnait la viande aux huit autres, était costumée en servante<sup>365</sup>.

Dans les représentations de 1964, les huit performeurs portent des sous-vêtements en plume et en fourrure. Ils sont vêtus de « peaux de bêtes ». Dans *Meat Joy*, un véritable contact s'établit entre l'humain, l'animal et sa chair. Dans une lettre écrite au mois de février 1964 à Jean-Jacques Lebel, qui l'a invitée au *Festival de la Libre Expression*, et dans ses notes (SCHNEEMANN 1979, 1995), Schneemann parle de cette relation physique et sensuelle entre les chairs humaines et animales :

*Meat Joy shifting now, relating to Artaud, McClure, and French butcher shops – carcass as paint (it dripped right through Soutine's floor)... flesh jubilation... extremes of this sense... Smell, feel of meat... chickens, fish, sausages? I see several women whose gestures develop from tactile, bodily relationship to individual men and a mass of meat slices<sup>366</sup>.*

<sup>364</sup> Une photo similaire est utilisée en couverture du livre *Happenings and Other Acts*. SANDFORD 1995.

<sup>365</sup> « I had intended the performers to be nude; the moral-decency rules in France at that time stipulated that naked male and female performers were subject to arrest *if they moved*... In New York, moving *or* frozen nudes in public were forbidden. I devised scantily feather-and-fur coverings for our active group of nine performers. » SCHNEEMANN 1991, p. 29.

<sup>366</sup> SCHNEEMANN 1979, p. 62.

Selon l'extrait de la lettre, dans *Meat Joy*, ce ne sont pas les hommes, mais bien les femmes qui entrent en relation avec les hommes ainsi qu'avec la nourriture<sup>367</sup>. Ailleurs, dans ses écrits, Schneemann le dira autrement. Selon elle, *Meat Joy* possède le caractère d'un rite érotique<sup>368</sup>, qui émerge d'une culture ayant perdu et nié son rapport sensuel aux rêves, aux mythes et à la puissance féminine<sup>369</sup>. L'œuvre traduirait la volonté de célébrer une sexualité dite « féminine », en s'inspirant de la mythologie, avec des aliments tabous et de la nudité. L'œuvre n'émet pas de critique à l'égard du patriarcat. Son interprétation demeurera problématique, comme celle de *Spring Banquet*, ainsi que relèvent les études féministes à partir des années 1970 : entre la célébration de l'univers féminin et l'instrumentalisation du corps de la femme<sup>370</sup>.

Un autre obstacle à l'interprétation de *Meat Joy* tient à la présence tardive de la viande dans l'œuvre. Dans la représentation de 2002, il faut attendre au moins 45

---

<sup>367</sup> Plusieurs informations cette lettre méritent d'être analysées davantage : Artaud, McClure, puis l'odeur et le toucher des corps et de la nourriture. La nourriture, ici la « carcasse », remplace la peinture. Et les « boucheries françaises » font penser aux abattoirs, ces temples des implorations et des tueries contemporaines dont parle Bataille. Elles rappellent *Le ventre de Paris*, dans lequel les chairs animales sont comparées à celles de la poissonnière et de la bouchère. Au sujet d'Artaud et de *Meat Joy*, voir MURPHY 1997, p. 224-231. Bataille écrit : « [l]'abattoir relève de la religion en ce sens que des temples des époques reculées (sans parler de nos jours de ceux des hindous) étaient à double usage, servant en même temps aux implorations et aux tueries. Il en résultait sans aucun doute (on peut en juger d'après l'aspect de chaos des abattoirs actuels) une coïncidence bouleversante entre les mystères mythologiques et la grandeur lugubre caractéristique des lieux où le sang coule ». BATAILLE 1929, p. 205.

<sup>368</sup> SCHNEEMANN 1979, p. 63.

<sup>369</sup> SCHNEEMANN 1991, p. 31.

<sup>370</sup> Contrairement à Meret Oppenheim, qui prit ses distances avec la mouvance féministe, Carolee Schneemann s'engagera en tant qu'artiste féministe dans les années 1970, entre autres avec sa performance *Interior Scroll* (1975). Néanmoins, comme le souligne Jay Murphy, ses œuvres des années 1960 demeurent problématiques, d'un point de vue féministe : « Schneemann's assertions of female power and sexual pleasure, often based on an archetypal feminine, have an overwhelming positivity compared to the works of many young feminist artists who engage an erotic ambivalence that frequently and aggressively invites the abject. For these artists, as well as for feminist art in a more general sense, Schneemann remains a problematic pioneer ». MURPHY 1997, p. 225.

minutes avant l'« arrivée » des poulets, des saucisses et des poissons<sup>371</sup>. Ils sont seulement utilisés dans la dernière partie du *happening*, ce qui correspond à la partition de l'œuvre écrite en 1964<sup>372</sup>. Le *happening* se déroule donc en bonne partie sans aucune viande et, selon Anna Dezeuze, qui assista à la représentation de 2002, la viande était un matériau au même titre que les autres ! Les passages où l'on exploitait un « langage propre aux arts visuels » – manipulation de peinture, de feuilles, de pinceaux<sup>373</sup> – auraient même été plus convaincants que ne l'auraient été les passages où l'on exploitait la viande<sup>374</sup>.

Les Futuristes ne semblent pas avoir misé sur les photographies de leurs repas, puisqu'elles sont pratiquement inexistantes. Meret Oppenheim n'a pas non plus misé sur les photographies. L'image du banquet de Berne est floue et celle du banquet de Paris n'était pas réussie, selon elle. Les photographies d'*Apple Shrine* et d'*Eat*, d'Allan Kaprow, offrent seulement des vues d'ensemble. Il est difficile, voire impossible, de s'identifier aux performeurs ou aux participants. À l'inverse, plusieurs images de *Meat Joy* permettent de se projeter dans l'œuvre, de la recréer, même si cela se fait aux dépens de la réalité, ce que souligne Dezeuze<sup>375</sup> : [t]he intimacy between performers and audience which many of us expected seems to be mostly the result of those 1964 close-up photographs taken while standing literally over the reclining performers – no such point of view is possible for a sitting audience.

---

<sup>371</sup> DEZEUZE 2002, p. 3.

<sup>372</sup> Voir la partition dans SCHNEEMANN 1979, p. 67-76.

<sup>373</sup> DEZEUZE 2002, p. 4.

<sup>374</sup> En 2002, les sous-vêtements des performeurs ne sont plus en plumes et en fourrure. Même sans ce changement, pourtant significatif sur l'effet d'ensemble, une question demeure : Comment revivre en 2002 l'effet produit par *Meat Joy*, en 1964 ? Est-ce possible ? Schneemann et Dezeuze se sont interrogées à cet effet. Le jugement de Dezeuze est forcément révisionniste. Son article a l'intérêt d'exposer la différence entre l'œuvre performative et le document qui en témoigne. DEZEUZE 2002, p. 2.

<sup>375</sup> DEZEUZE 2002, p. 5.

*Meat Joy* est l'une des premières œuvres performatives, sinon la première, dont les photographies ne tentent pas de montrer ce qui était vu, mais bien de traduire ce qui était vécu. Elles engagent le regardeur en recréant une expérience de l'œuvre. Ce procédé, de « subjectivation photographique », est repris dans *Household* (1964) d'Allan Kaprow (fig. 30-31). Les plans de femmes qui lèchent de la confiture sont rapprochés, ce qui est une explication du succès des images<sup>376</sup>. Elles transmettent l'esprit festif, collectif et participatif du *happening*. Ce n'est pas un hasard, si la confiture et la viande sont des images marquantes des *happenings*. Par identification, ces nourritures léchées et manipulées invitent le regardeur à vivre, lui aussi, une expérience esthétique qui ne soit pas seulement visuelle.

En 1964, à quelques mois d'intervalles, *Meat Joy* a été présentée à Paris, à Londres et à New York, ce qui démontre l'intérêt pour ce *happening*. Logiquement, cette présentation dans trois grandes capitales a contribué à sa reconnaissance. Après *Meat Joy*, Schneemann n'a plus employé de nourriture et dans l'œuvre même, l'usage de viande arrive tardivement. Rétrospectivement, on peut questionner cet usage. Néanmoins, je demeure convaincue qu'il fit le succès de l'œuvre, qu'elle ait été connue de visu ou par des photos. Il apportait un élément scandaleusement nouveau. Pour la première fois en art, ou à peu près, la nourriture était utilisée de manière déviante.

Selon Schneemann, *Meat Joy* était une « extension » de sa peinture. « Environments, Happenings – concretions – are an extension of my painting-constructions which often have moving (motorized) sections<sup>377</sup>. » Ce *happening* était le résultat d'expressions spontanées, qui ont fortement été influencées par les principes de

---

<sup>376</sup> À la même époque, les Actionnistes viennois exploitèrent également le potentiel expressif de la photographie, ce qui leur assura une reconnaissance, longtemps après la réalisation de leurs actions, la plupart réalisées dans l'intimité.

<sup>377</sup> SCHNEEMANN 1995, p. 247.





30-31. Allan Kaprow, *Household*, 1964



l'*action painting*. Les « chorégraphies » des performeurs rappellent un peu les mouvements d'un Pollock<sup>378</sup>. Pour sa part, la nourriture, qui était de la « carcasse » employée comme peinture – *carcass as paint* –, rappelle les corps peints des performeuses d'un Yves Klein. Cette nourriture touchait les corps à moitié nus, pénétrait les pores de la peau, à la manière dont les pigments se fixent sur un support. Les corps des performeurs étaient une sorte de toile, tendue et peinte. L'artiste semble avoir cherché à fixer l'odeur des aliments tabous sur l'enveloppe corporelle, pour y fixer les sensations et les souvenirs ; sur sa peau, sur celle des autres performeurs et sur celle de l'auditoire. Ce dernier était le témoin sensible du corps à corps entre les êtres, la viande et la peinture.

Pour Schneemann, les sensations et les souvenirs se traduisent dans des médias qui ne sont pas traditionnels. « Sensation and memory is tactile, plastic, palpable for painters – not verbal, musical, or conceptual. Sensation and memory evade the grasp of traditional media<sup>379</sup>. » Dans *Meat Joy*, le média « le moins traditionnel » est l'aliment. Il paraît être utilisé afin de communiquer les sensations d'un rêve érotique féminin. La croyance selon laquelle les odeurs transmettent une sensation pure, brute et sans intermédiaire, une sensation archaïque, vécue avant l'arrivée du langage, favorise l'exploration de la mythologie féminine par les odeurs, parce que refoulée avec l'histoire – qui débute avec le langage. Depuis des millénaires, la femme est l'autre, la part obscure de l'humanité qui « menace » l'ordre patriarcal. La création du peintre, ou du performeur, est également une part maudite de l'existence, lorsqu'elle

---

<sup>378</sup> Au sujet des « chorégraphies » et de l'« impulsion » chez Pollock, Régis Michel écrit : « [c]ette étrange chorégraphie nous est si familière qu'on a perdu la mesure de sa nouveauté. Or la danse du *dripping* est une grande rupture dans le système séculaire de la peinture occidentale, qui s'est toujours fondé sur la maîtrise du geste, où s'épanouit le mythe de l'artiste : sujet roi, vrai démiurge. Mais Pollock ne maîtrise plus grand chose de ses gestes impulsifs. Il ne peint pas. Il *jette*. C'est l'inconscient qui peint à sa place. La couleur vaut pulsion : le tableau devient traces, ou vestige illisible d'un moment de ferveur ». MICHEL 2001, p. 260.

<sup>379</sup> SCHNEEMANN 1995, p. 250.

est l'expression du refoulé. Dans *Meat Joy*, le « retour » exprimé serait celui de la femme, de sa puissance procréatrice<sup>380</sup>, tel que rêvé et ressenti par l'artiste même<sup>381</sup>. Les poulets, les saucisses et les poissons, comme pigments à sentir, communiqueraient cette sensation.

Dalí choisit surtout des aliments paradoxaux. Kaprow nous conduisit à choisir entre des aliments qui étaient « contradictoires ». Schneemann n'offrit pas d'option. La nourriture de *Meat Joy* était impure, comme l'était celle des banquets d'Oppenheim, une « orgie de chairs<sup>382</sup> » qui se « mêlent » les unes aux autres. L'impression de tout prendre, de tout absorber par tous les orifices et par tous les moyens y prédomine. Enright Robert dit qu'il ressentit le corps à corps entre les performeurs et qu'il ressentit presque les odeurs, quand il regarda le film *Meat Joy* qui fut produit à partir de la performance. Dans *Meat Joy*, la bouche est le seul organe des sens de la proximité qui ne paraît pas être stimulé par la nourriture<sup>383</sup>. Les performeurs consommèrent les poissons, les poulets et les saucisses, mais ils ne s'en nourrirent pas. Normalement, la bouche est l'organe de la nourriture. Ici, elle ne l'est plus, la nourriture l'excède. Elle est perdue et pourtant on en jouit – l'expression des performeurs en témoigne. De cet excès, de cette perte, l'artiste savait ce qu'elle voulait tirer.

---

<sup>380</sup> Dans la fiction érotique *Le Boucher* (1988), d'Alina Reyes, une jeune artiste s'éveille sexuellement au contact d'un boucher et de la viande qu'il manipule, au point de vivre un état de souillure extatique où le rapport entre l'humain, le végétal et l'animal est reconsidéré. *Meat Joy* semble avoir inspiré l'écriture du *Boucher*, tant les deux œuvres mêlent à la viande crue la puissance et la sexualité de la femme.

<sup>381</sup> L'artiste a intégré ses rêves à son processus de création et ils ont influencé la réalisation de *Meat Joy*. Dans une conférence qu'elle présenta au Musée des beaux-arts de Montréal, en 2004, Schneemann parla de l'importance des rêves dans son travail.

<sup>382</sup> <<http://www.youtube.com/watch?v=D6AK9TI3-LU>> Consulté le 23 avril 2010.

<sup>383</sup> Par ailleurs, au tout début de *Meat Joy*, les performeurs boivent et mangent « normalement » des aliments « normaux ». « She's got it right with flesh jubilation. What strikes anyone looking at the existing fragments of the Paris happening is how much fun the performers are having as they variously paint and smear chickens, fish and sausages over one another's bodies. Looking at the film you can almost smell the room and you can certainly feel the visceral contact of skin on skin. » ENRIGHT 1998, p. 14.

*I have the sense that in learning, our best developments grow from works which initially strike us as "too much"; those which are intriguing, demanding, that lead us to experiences which we feel we cannot encompass, but which simultaneously provoke and encourage our efforts. Such works have the effect of containing more than we can assimilate; they maintain attraction and stimulation for our continuing attention. We persevere with that strange joy and agitation by which we sense unpredictable rewards from our relationship to them<sup>384</sup>.*

Se couvrir de la nourriture, avec ses jus et avec ses odeurs, n'est plus seulement de l'ordre du toucher ou du sentir de la nourriture. Cette nourriture est consommée par tous les orifices, avec la volonté de pénétrer le corps de l'autre et d'être pénétré par lui, ce dont témoignent de manière exemplaire les œuvres comme *Meat Joy*, dans lesquelles les êtres et les choses sont « enduits » de nourriture. Les bouches, les nez, les mains, la peau, tous les organes de réception peuvent devenir des bouches symboliques<sup>385</sup>, qui ingèrent le monde dans une grande fête cannibalique où on est « ce que l'on mange » et ce qu'on a « mangé ».

En conclusion de cette section sur la nourriture dans les *happenings*, je souhaite porter mon attention sur les Actionnistes viennois, dont les principales figures, Hermann Nitsch, Otto Muehl, Günter Brus et Rudolf Schwarzkogler, ont une formation de peintre. D'ailleurs, ceux-ci couvriront les êtres et les choses de nourriture, leurs actions étant un développement de leur peinture<sup>386</sup>. La majorité d'entre elles se rapprochaient cependant du théâtre expérimental. Elles étaient sans récit et impliquaient régulièrement des participants qui étaient amenés à agir sans avoir été grandement préparés. Ces actions ont été réalisées au cours des mêmes années que l'ont été les *happenings* et elles sont généralement considérées dans l'histoire du *happening*. Néanmoins, les Actionnistes viennois n'étaient pas en

<sup>384</sup> SCHNEEMANN 1995, p. 246.

<sup>385</sup> « Oral metaphors are not only associated with the mouth and eating, for in fantasy, any receptive organ might be a symbolic mouth. Smelling, breathing, hearing and seeing can all be imagined as quasi-oral ingestions of the world. » ANGEL 1996, p. 468.

<sup>386</sup> HEIGYI 1993, p. 9.

relation avec les groupes d'artistes du *happening* américain ou européen (dont Wolf Vostell est le principal représentant) au moment de son effervescence (BERGHAUS 1995). Ils évoluaient en vase clos, dans un contexte de répression autrichienne. Ils étaient résolument contestataires.

Lors de la *Première action* (fig. 32), réalisée en 1962<sup>387</sup>, Nitsch, les bras en croix et attachés, eut le visage et les vêtements aspergés de sang. Son « corps devient le substitut de la toile<sup>388</sup> ». Grâce au contact physique avec le sang, l'artiste « crucifié » par son collègue et ami Otto Muehl voulait atteindre un état de rédemption extatique. Il tentait d'accéder à ce que Bataille appelle l'*expérience intérieure*, un état de transe provoqué par l'excès et par des *dramatisations* de l'existence, comme l'amour ou le théâtre (BATAILLE 1954). Günter Brus, un peintre expressionniste dont l'atelier était un « borbier de peinture<sup>389</sup> », se joignit à Muehl et à Nitsch en 1964 et les trois artistes formèrent l'Actionnisme viennois<sup>390</sup>. Selon Régis Michel, le mouvement dura cinq ans, de 1965 à 1970<sup>391</sup>. D'autres artistes – Peter Weibel, Ossi Wiener, Kurt Kren – s'y associèrent sporadiquement, le plus connu d'entre eux étant Rudolf Schwarzkogler, dont les actions passent, aujourd'hui, pour être les plus subversives et les plus influentes de l'Actionnisme viennois<sup>392</sup>. Sa première action, *Hochzeit* [mariage] (fig. 33-35), est réalisée en 1965, pour un petit groupe d'invités<sup>393</sup>. *Hochzeit* est une satire de la bourgeoisie via l'érotisme barbare du viol et de la castration, de la

<sup>387</sup> Tout porte à croire que cette action de 1962 est *Première action*, réalisée dans l'appartement d'Otto Muehl (MUEHL 1977, p. 113). Néanmoins, dans *Le corps de l'artiste*, les crédits de cette action sont donnés à Nitsch seulement. WARR 2005, p. 92.

<sup>388</sup> WARR 2005, p. 92.

<sup>389</sup> MUEHL 1977, p. 107.

<sup>390</sup> MUEHL 1977, p. 113.

<sup>391</sup> L'année de « fondation » variera (1962, 1964 ou 1965, avec les actions de Schwarzkogler), selon l'événement considéré. MICHEL 2001, p. 247.

<sup>392</sup> MICHEL 2001, p. 324.

<sup>393</sup> Chez son ami Cibulka, qui performera dans cette action et qui sera le modèle des deuxième, troisième et quatrième actions de Schwarzkogler. Schwarzkogler a réalisé, en tout, six actions. Sur les six actions, voir BADURA-TRISKAb 1993.

violence et de la destruction où un étal de poissons morts évoque un banquet nuptial<sup>394</sup>.

L'Actionnisme viennois était une lutte en tout genre, dirigée, au premier chef, contre l'État répressif de l'Autriche. Le mouvement était une attitude : « détruire pour reconstruire et détruire toutes les vieilles valeurs morales de la civilisation<sup>395</sup> ». La volonté d'abolir les disciplines artistiques établies était réelle. Par exemple, les *Orgies-Mysteries Theaters* (1958 –, fig. 36) d'Hermann Nitsch ne sont ni des *happenings*, ni de « vrais » rituels sacrificiels, impliquant par ailleurs des animaux qui sont véritablement tués dans un esprit liturgique, ce qui ébranle la frontière entre l'art et le sacré<sup>396</sup>. Les actions de Brus eurent davantage à voir avec l'art corporel des années 1970 qu'avec les *happenings*. L'artiste se mettait généralement en scène (avec ou sans autres performeurs) afin de relever un défi corporel. Certaines de ses épreuves ont véritablement perturbé le fonctionnement de son système digestif. Je pense, par exemple, à *Art et révolution* (1968, fig. 37), dans laquelle il but de son urine et s'enduisit de ses excréments, ou à *Pissaction* (1969, fig. 38) d'Otto Muehl, dans laquelle il but l'urine de ce dernier.

L'usage de la caméra et de l'appareil photographique viennent également questionner le statut des œuvres des Actionnistes. La majorité de leurs œuvres ont été présentées dans le cadre intime de la demeure, pour un groupe d'initiés, et plusieurs d'entre elles ont été réalisées pour la photographie ou pour la vidéo. Selon Richard Martel, ce

<sup>394</sup> Pour une description de *Hochzeit*, voir BADURA-TRISKA 1993a, p. 11-12.

<sup>395</sup> ROUSSEL 2001, p. 161.

<sup>396</sup> « Nitsch n'a cessé d'être à sa manière un chrétien frauduleux. Ses grandes performances, avec foule, fanfare et autres, qui durent plusieurs jours, sont des shows *religieux*, fussent-ils médiatiques, à force de blasphème. On y célèbre une espèce d'office à l'envers où se mêlent des sacrifices animaux vaguement païens. » MICHEL 2001, p. 316.





32. Hermann Nitsch, *Première action*, 1962



33-35. Rudolf Schwarzkogler, *Hochzeit*, 1965



36. Hermann Nitsch, *Orgies-Mysteries Theaters (80' action)*, 1984



37. Günter Brus, *Art et révolution*, 1968



38. Otto Muehl, *Pissaction*, 1969



39-40. Otto Muehl, *Nahrungsmittelfest*, 1966



travail « entre deux médiums » (action/photographie, action/vidéo) est ce qui « fait la force de l'Actionnisme<sup>397</sup> ». Les images déroutantes, mais soignées (cadrage, contraste, montage), engagent le regardeur. Plusieurs photographies sont de véritables tableaux vivants qui renouvellent spectaculairement l'art de la nature morte. Je pense, tout particulièrement, aux photographies des deuxième, troisième et quatrième actions de Schwarzkogler, qui ont été réalisées sans public<sup>398</sup>, et à *Nahrungsmittelfest* [Repas de fête] (1966) (fig. 39-40), d'Otto Muehl.

Dans *Nahrungsmittelfest*, les corps semblent pétrifiés, figés dans de la peinture et dans des aliments. Cette image résume à sa façon la manière dont les Actionnistes utilisèrent la nourriture. Tous l'employèrent de manière transgressive. Avec excès, en la mêlant à de la peinture, à des corps (humains ou animaux) ainsi qu'à des déchets, de telle sorte qu'il n'est plus toujours possible de la différencier du reste. Régis Michel affirme que l'Actionnisme viennois était le mouvement le *plus radical* de l'après-guerre, « dans son maelström provocateur de violence symbolique et de pornographie réelle<sup>399</sup> ». Eut égard à la nourriture, aucun mouvement, ni aucun artiste ne semble avoir été plus radical que ne l'ont été les Actionnistes viennois. Aucun ne semble avoir usé à *ce point* de la nourriture.

Qu'il s'agisse de sang animal, dans les messes symboliques de Nitsch, d'excréments, dans les épreuves corporelles de Brus, ou d'aliments « normaux », dans les *actions*<sup>400</sup> de Muehl et de Schwarzkogler, la « nourriture » des Actionnistes viennois était transgressive. Elle était employée avec excès, non pas pour être bue et mangée, mais pour couvrir les corps. Otto Muehl créa les mélanges les plus extravagants, avec de la

---

<sup>397</sup> ROUSSEL 2001, p. 163.

<sup>398</sup> Seule *Hochzeit*, la première des six actions de Schwarzkogler, a été réalisée devant public.

<sup>399</sup> MICHEL 2001, p. 247.

<sup>400</sup> MUEHL 1977 p. 272.

nourriture devenant un véritable cocktail, une boue qui se mélange aux corps, comme le souligne Danièle Roussel :

*Ce corps est au début seul ; Muehl fera ensuite ses actions matérielles dans lesquelles se mêlent de plus en plus de personnes, de plus en plus de matériel, et ça reste d'un point de vue esthétique extrêmement beau, c'est fantastique, ces corps sont recouverts de lait, de farine et d'objets, d'éléments quotidiens comme de la salade, des tomates, du beurre, des fleurs<sup>401</sup>.*

Par exemple, au début de l'action *Nahrungsmittelfest*, de Muehl, on distingue un morceau de gâteau, des fruits et des légumes, dont deux poireaux, et des conserves de sauce ou de condiments. Par la suite, on ne distingue plus les aliments, qui ont complètement été ruinés.

Les aliments récurrents des actions de Muehl sont la farine et les œufs crus<sup>402</sup>. Muehl écrit que « l'action matérielle le casse [l'homme] comme un œuf qui révèle son jaune<sup>403</sup> ». Pour sa part, Muehl cassa les aliments, il répandit les poudres, les gelées et les liquides alimentaires sur les corps qu'il travailla, comme s'il « cassait des hommes » pour qu'ils renaissent et se « reconstruisent ». Dans l'ensemble, il choisit des aliments qui, contrairement à la pomme, par exemple, se mêlent aisément les uns aux autres et aux autres substances, des aliments utilisés dans les gâteaux, pour masser les corps, les recouvrir, les pénétrer, les transformer, les « cuisiner », les faire « lever », ce qui explique en bonne partie pourquoi ces aliments se laissent difficilement identifier. Dans les films et les photographies, il est impossible de savoir, par exemple, si Muehl utilise du lait ou de la peinture, parce que la texture du lait et de la peinture en viennent à se ressembler. Et la peinture est, à peu de choses près, de toutes ses actions, régulièrement mélangée à de la nourriture.

---

<sup>401</sup> ROUSSEL 2001, p. 161.

<sup>402</sup> Tels que le montrent les films de Kurt Kren, dans *6/64 Mama und Papa* [maman et papa] (1964), *9/64 O Tannenbaum* [Oh sapin de Noël] (1964) et *12/66 Cosinus Alpha* (1966). Les trois films sont de la compilation *Kurt Kren. Action Films*, par *Arge Index*.

<sup>403</sup> WARR 2005, p. 94.



Les œuvres de Muehl frôlent la pornographie. Par exemple, dans *Mama und Papa* (1964, fig. 41-46) et *Cosinus Alpha* (1966), les ébats sexuels d'hommes et de femmes rappellent les « combats dans la boue », à la différence près que la « boue » est faite de peinture et de nourriture. Dans *O Tannenbaum* [oh sapin de Noël] (1964, fig. 47-52), des organes génitaux d'hommes et de femmes sont coincés dans une planche (qui fait penser à une palette de peintre), dans des valises ainsi que des récipients. Œufs, tomates, oranges, poudres, peinture et autres fluides sont ajoutés à la « composition d'organes ». Ils y sont mélangés, formant ainsi des sortes de natures mortes vivantes peintes en relief. La nourriture est également devenue une sorte de boue qui recouvre les performeurs dans les photographies montrant la fin de l'action *Nahrungsmittelfest*. Les corps prennent l'aspect de découpes de viande, semblant inanimés, désarticulés et autrement informes. La nourriture, qui les recouvre, provoque en bonne partie cette impression. Paradoxalement, la nourriture, source indispensable de la vie, génère l'image de la destruction du corps, qui devient équivalent au(x) reste(s).

Dans *Meat Joy*, la nourriture était identifiable. Elle servait au plaisir, à la fête, à la sexualité perverse, au spectacle. Dans *Nahrungsmittelfest*, la nourriture s'est transformée. Elle est devenue immonde, « insupportable », ce qui place l'œuvre du côté de la mort, du deuil, de la guerre<sup>404</sup> et d'une sexualité morbide. Le terme de *dépense* correspond à ces deux formes artistiques excessives, festives et morbides. Selon Bataille, elles « constituent un ensemble caractérisé ». Dans chacune d'elles, « l'accent est placé sur la *perte* qui doit être la plus grande possible pour que l'activité prenne tout son sens<sup>405</sup> ». Sur l'excitation qu'il y a à dépenser inutilement, ici, à dépenser, à perdre de la nourriture, Bataille ajoute : « Sous leur forme accentuée, les états d'excitation qui sont assimilables à des états toxiques, peuvent être définis

<sup>404</sup> Certaines photographies rappellent les photographies de ruines et de carnages de la Deuxième Guerre mondiale.

<sup>405</sup> BATAILLE 1949, p. 28.



41-46. Otto Muehl, *Mama und Papa*, 1964



47-52. Otto Muehl, *O Tannenbaum*, 1964

comme des impulsions illogiques et irrésistibles au rejet des biens matériels ou moraux qu'il aurait été possible d'utiliser rationnellement...<sup>406</sup> ».

Dans les « *happenings* », dits excessifs, l'on choisirait de tout prendre ou de ne pas choisir en absorbant le tout. Ces œuvres seraient ainsi un moyen d'exprimer un rejet du monde des objets, plutôt que d'en montrer les options.

---

<sup>406</sup> BATAILLE 1949, p. 44.



### 2.2.3 Fluxus. Reconsidérer la consommation massive

#### FLUXUS

*To purge. A fluid discharge, esp. an excessive discharge, from the bowels or other part. A continuous moving on or passing, as of a flowing stream, a stream; copious flow, the setting of the tide towards the shore. Any substance or mixture, as silicates, limestone and fluorite, used to promote fusion, esp. the fusion of metals or minerals<sup>407</sup>.*

Fluxus naît à New York en 1961, dans la période effervescente de l'après-guerre. Hormis George Maciunas, qui se considéra être le chef du mouvement, et qui consacra toutes ses énergies à le maintenir, les principaux artistes participants sont américains : George Brecht, Dick Higgins, Yoko Ono et Allison Knowles. Fluxus eut également une portée en Europe. Plusieurs artistes se joignirent au groupe sporadiquement ou pour une courte période, dont Ben Vautier, Daniel Spoerri, Joseph Beuys et Wolf Vostell. Leurs œuvres, qu'elles soient ou non identifiées comme étant de Fluxus, sont intégrées au présent chapitre afin d'offrir une vue d'ensemble sur les artistes de l'art performatif qui ont adopté des façons de faire liées à Fluxus, en exploitant la nourriture.

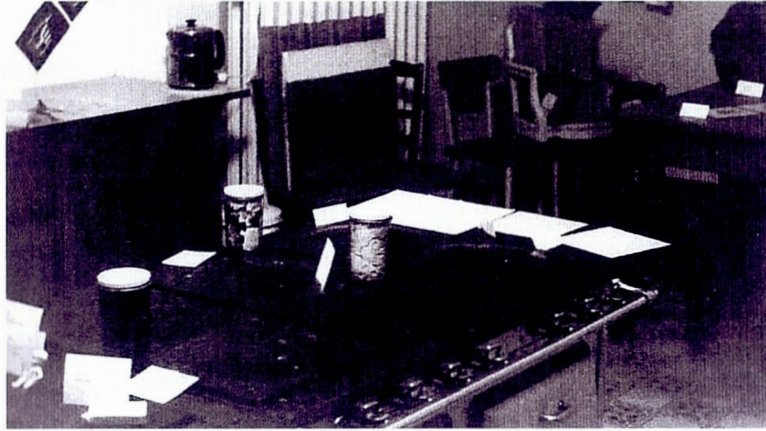
La première exposition Fluxus se déroula en 1963, dans un lieu incongru et significatif : une cuisine, située à l'arrière de la galerie Parnass, à Wuppertal<sup>408</sup>. La seule photographie connue de cette exposition (fig. 53) donne à voir des objets banals, reproductibles ou remplaçables, la majorité d'entre eux servant à susciter l'interaction<sup>409</sup>. Cette exposition, par son lieu et ses œuvres, met en relief une inclination pour l'expérience vécue et la vie quotidienne. Préparer la nourriture,

<sup>407</sup> Définition de Fluxus écrite par George Maciunas, avant janvier 1962. HENDRICKS 1995, p. 119.

<sup>408</sup> Allemagne de l'Ouest. Durant l'exposition *Exposition of Music/Electronic Television*, de Nam June Paik, du 11 au 20 mars 1963. HENDRICKS 1988b, p. 24-25.

<sup>409</sup> HENDRICKS 1988b, p. 24-25.





53. Première exposition Fluxus, cuisine à l'arrière de la galerie Parnass, Wuppertal, 1963

### Manifesto:

2. To affect, or bring to a certain state, by subjecting to, or treating with, a flux. "Fluxed into another world." South.  
 3. Med. To cause a discharge from, as in purging.

flux (flŭks), n. [OF., fr. L. *fluxus*, fr. *fluere*, *fluxum*, to flow. See *PLUENT*; cf. *FLUSH*, n. (of cards).] 1. Med. a. A flowing or fluid discharge from the bowels or other part; esp. an excessive and morbid discharge, as the bloody flux, or dysentery. b. The matter thus discharged.

Purge the world of bourgeois sickness, "intellectual", professional & commercialized culture, PURGE the world of dead art, imitation, artificial art, abstract art, illusionistic art, mathematical art, PURGE THE WORLD OF "EUROPANISM"!

2. Act of flowing; a continuous moving on or passing by, as of a flowing stream; a continuing succession of changes.  
 3. A stream; copious flow; flood; outflow.  
 4. The setting in of the tide toward the shore. Cf. *REFLUX*.  
 5. State of being liquid through heat; fusion. *Rare.*

PROMOTE A REVOLUTIONARY FLOOD AND TIDE IN ART.  
 Promote living art, anti art, promote NON ART QUALITY to be fully grasped by all peoples, not only critics, dilettantes and professionals.

7. Chem. & Metal. a. Any substance or mixture used to promote fusion, esp. the fusion of metals or minerals. Common metallurgical fluxes are silica and silicates (acidic), lime and limestone (basic), and fluorspar (neutral). b. Any substance applied to surfaces to be joined by soldering or welding, just prior to or during the operation, to clean and free them from oxide, thus promoting their union, as rosin.

FUSE the cadres of cultural, social & political revolutionaries into united front & action.

54. George Maciunas, *Manifesto*, 1963

commander au restaurant ou ouvrir une conserve pour en manger le contenu, sont quelques-unes des actions de Fluxus. En cela, elles se comparent aux *happenings*. Kaprow dira que les deux sont des « œuvres qui sont comme la vie » – *lifelike art*<sup>410</sup>. Elles s’ancrent dans la réalité, en reprennent ses objets et ses thèmes, et les artistes qui les conçoivent se connaissent entre eux. Néanmoins, la cuisine qui sert à la première exposition Fluxus en dit aussi sur la simplicité des moyens adoptés par ce mouvement. Comparativement à la logistique, complexe, qui entoure les *happenings*, les réalisations de Fluxus sont minimales. La majorité d’entre elles, des « Events<sup>411</sup> », ne requièrent pas de lieu déterminé<sup>412</sup>. Fluxus proposait une réflexion sur la valeur des « vraies choses », aussi courantes et ennuyeuses soient-elles, et sur la possibilité de renouveler notre rapport à elles<sup>413</sup>. Alison Knowles l’exemplifie d’ailleurs, en s’exprimant sur ses œuvres performatives *Making a Salad* (1962) et *The Identical Lunch* (1967) :

*So, I made those early performances as real experiences, which weren't disguised as anything else. I wasn't making a salad to glorify a concept or eating a sandwich in The Identical Lunch to make music. It was merely the experience itself that interested me, although I did it to happen in the context of a concert hall*<sup>414</sup>.

Contrairement aux *happenings*, les projets performatifs du groupe Fluxus n’étaient ni symboliques, ni expressifs, ne servant pas à faire vivre d’expérience « intense ». Ils

<sup>410</sup> HIGGINS 2002, p. 108.

<sup>411</sup> Les « Events » et « Events Scores », qui sont inventés par George Brecht dans une classe de John Cage, sont représentatifs de Fluxus. Typiquement, un « *Event Score* » est une instruction qui est à suivre (ou à ne pas suivre), avec laquelle on réalise un « *Event* », c’est-à-dire une action quotidienne, en privé ou en public.

<sup>412</sup> Aujourd’hui, les réalisations de Fluxus sont plus élaborées qu’elles ne l’étaient dans les années 1960. Contrairement aux autres mouvements artistiques dont j’ai traité jusqu’à maintenant, Fluxus est toujours actif. HIGGINS, 2002, p. 112.

<sup>413</sup> Higgins. *Fluxus Experience*, Berkeley, University of California Press, 2002, p. 61.

<sup>414</sup> Alison Knowles dans Linda M. Montano (compilation par). *Performance Artists Talking in the Eighties: Sex, Food, Money/Fame, Ritual/Death*, Berkeley, Los Angeles, London, University of California Press, 2000, p. 174.

s'appuyaient sur l'idée du hasard<sup>415</sup>. Pour l'essentiel, il n'en subsiste que des traces. Il est donc d'autant plus ardu de contrer l'idée, répandue, selon laquelle ils étaient immatériels, conceptuels et contestataires. Certains l'étaient. D'autres étaient définitivement « physiques » et « sensuels » pour qui en fit l'expérience<sup>416</sup>.

Yoko Ono se souvient de George Maciunas lui lisant la définition du mot *fluxus*, avec ses références au changement, à la circulation, à l'écoulement ainsi qu'à la scatologie<sup>417</sup> (fig. 54). Ces sujets intéressaient particulièrement Maciunas, qui situa Fluxus dans la lignée de Dada<sup>418</sup> pour son esprit contestataire et pour son nihilisme. Tout comme l'était Dada, Fluxus fut une sorte de « purge » du système dominant de son époque. Le choix du mot *fluxus* est directement lié aux excréments.

Indirectement, il est lié au cycle de la consommation et révèle l'intérêt de Maciunas pour le corps, pour les aliments en général ainsi que pour son alimentation personnelle. Maciunas portait une attention démesurée au marchandage de la nourriture. Se priver de nourriture durant des jours pour ensuite aller dans un restaurant (le *Stockholm*) où l'on mange à souhait à un prix fixe (3\$) ou acheter de la nourriture déshydratée qui coûte trois fois rien et qui suffit pour se nourrir durant au moins un an, mais qui est insipide, sont deux exemples d'actions qu'il entreprit afin

---

<sup>415</sup> Plusieurs membres de Fluxus restèrent marqués par l'enseignement de Cage : « Many of the thirty or so Fluxus artists met each other in the late 1950s in situations linked to experiments in musical education. The most important of these was a 1957-59 class in musical composition offered by experimental composer John Cage at the New School for Social Research in New York. » HIGGINS 2002, p. 1.

<sup>416</sup> Hanna Higgins défend cette thèse : « *Fluxus experience* is admittedly partial to the forms of Fluxus that are experiential in nature. *Experience* as I use the word, refers specifically to this transactional, interpretative framework and its capacity to create a sense of continuity with the world. In this sense, experience is neither ahistorical nor uncontextual; rather, experience is simultaneously embedded in human consciousness and in the situation that makes a specific experience possible... » HIGGINS 2002, p. XIV.

<sup>417</sup> HENDRICKS 1995, p. 119.

<sup>418</sup> « Clearly, Dada was a precursor to Fluxus. Both sought to unnerve a complacent, militaristic, decadent society by bringing art into direct confrontation with triviality and aesthetics, and to controvert the idea that art is incapable of affecting social or political change. » HENDRICKS 1995, p. 21.



de s'alimenter<sup>419</sup>. Ce qu'il buvait et mangeait ne l'importait guère, par rapport au moyen dont il se procurait la nourriture. À la fin de sa vie, on dit que sa santé dictait son alimentation réduite à des « aliments blancs » – pommes de terre, lait, produits laitiers, pommes cuites<sup>420</sup>. On dit aussi qu'il consommait uniquement des aliments transformés (ex. : lait en poudre, dumpling)<sup>421</sup>. Ces fantaisies alimentaires sont à rapprocher des banquets de Fluxus. La nourriture des banquets, qui était préparée par les membres du mouvement, l'était selon des paramètres établis en majorité par Maciunas – nourriture blanche ou transparente, par exemple (fig. 55-56). Elle était l'aboutissement d'une réflexion artistique, une « œuvre » à consommer par les membres mêmes, comme l'information disponible sur les banquets<sup>422</sup>, la démarche de l'artiste et l'esprit de Fluxus portent à le croire.

Plusieurs artistes de Fluxus ont intégré de la nourriture dans leurs œuvres, performatives ou non. Ces œuvres ont été considérées secondaires dans l'histoire du mouvement. Selon Hannah Higgins, leur marginalisation est attribuable au fait qu'elles reposaient sur l'expérience du goût. Elles n'étaient pas analysables à partir des modèles d'interprétation traditionnels – basés sur la vue. Les textes épistémologiques ou en histoire de l'art, sur la nourriture ou sur les sens du goût et de l'odorat se faisant rares, les outils nécessaires seraient, encore aujourd'hui, trop peu nombreux afin d'effectuer une interprétation valable de ces œuvres<sup>423</sup>. Higgins émet ce constat en 2002, dans son livre *Fluxus Experience*. En 2011, quelque dix ans plus tard, bien qu'ils ne soient toujours pas nombreux, les textes sont en quantité suffisante pour envisager une interprétation valable. Ainsi, je propose d'en donner la

<sup>419</sup> WILLIAMS 1997, p. 149, 157.

<sup>420</sup> WILLIAMS 1997 p. 155, 158.

<sup>421</sup> WILLIAMS 1997, p. 158.

<sup>422</sup> Le livre *Fluxus Codex* est un répertoire des projets de Fluxus dans lequel on retrouve l'information la plus précise sur les banquets et sur leurs aliments. HENDRICKS 1988a.

<sup>423</sup> HIGGINS 2002, p. 48.



55. Fluxus, *Flux Food*. A "Colored Meal" for Flux New Year's Eve, 1974



56. George Maciunas, *Transparent Meal*, non daté



mienne au fil des prochaines pages, après avoir brièvement reconsidéré l'analyse d'Higgins, sur l'utilisation de la nourriture par Fluxus.

Higgins établit cinq catégories d'œuvres dans lesquelles il y a des aliments. Dans la première, les œuvres sont déterminées par l'expérience du goût et de l'odorat. Les banquets orchestrés par Maciunas, les *Fluxbanquets*, participent de cette catégorie. Dans la deuxième, l'expérience du goût perturberait l'expérience de la vue, puisque le goût des aliments ne correspondrait pas à l'image qu'ils projettent. Dans la troisième, l'accent serait mis sur les rituels entourant le boire et le manger. Dans la quatrième, on parle des associations entre la nourriture et ce qui ne l'est pas (ex. : coquilles d'œufs remplies de peinture ou d'encre). Enfin, dans la cinquième, la quantité l'emporterait sur le goût de la nourriture<sup>424</sup>. Ces cinq catégories ont l'intérêt d'émettre des pistes de réflexion nouvelles et pertinentes sur la nourriture selon Fluxus. Elles ne sont cependant pas exclusives. Par exemple, les banquets pourraient se classer sous les deuxième et troisième catégories. Un banquet *est* un rituel et il est arrivé que ses aliments ne puissent pas être identifiés correctement avec la vue, comme le démontre cette anecdote :

*George had masterfully prepared the elaborate party bill of fare, which included distilled essences of various food made into clear gelatin and inserted into emptied eggshells. So a gelatinous egg was presented to me by a Fluxus enthusiast. How did I know that the lovely thing contained 100% distilled vodka? I fluxed out, and slid under the table. As I was carried outside on the shoulders of those wild fur coats, I heard George's cackling laughter. He was gleeful at the success of his experiment<sup>425</sup>.*

Les catégories établies par Higgins ne forment pas un système, ne sont pas étanches et ne sont pas toutes liées au goût. Elles faillissent à intégrer la nourriture dans la démarche propre à Fluxus. Comme l'écrit Amelia Jones, les « événements Fluxus »

---

<sup>424</sup> HIGGINS 2002.

<sup>425</sup> WILLIAMS 1997, p. 160.

sont signifiants en tant qu'actes philosophiques reliés à la démarche de Fluxus<sup>426</sup> ». Cela étant admis, il faut se demander de quelles façons les aliments ont servi à transmettre cette démarche ? Quels étaient ces aliments ? Comment étaient-ils employés ? Les réponses à ces questions permettront d'en dire davantage que les catégories établies par Higgins sur Fluxus et la nourriture. Pour répondre à ces questions, je prendrai deux notions exploitées par Fluxus, soit la « répétition », avec ses corollaires que sont la sérialité, l'addition et l'abondance, et le « hasard », avec son corollaire qui est l'imprévu.

Les artistes associés à Fluxus mettaient en scène leur corps en l'inscrivant dans des actions « répétitives<sup>427</sup> », et ils agençaient les choses de manière à suggérer une accumulation. Par ailleurs, ils n'étaient pas les seuls artistes des années 1960 à exploiter l'idée de la répétition. Le multiple, en tant qu'œuvre ou objet « répété », est pratiquement partout dans les pratiques artistiques de l'époque ; chez Warhol, avec ses conserves et ses Marilyn, chez César, avec ses compressions d'objets, et chez Arman, qui agençait les objets de manière à créer un motif. Il n'est guère étonnant de voir cette prolifération d'objets être alors exploitée par les artistes puisqu'elle reprend à l'avantage de l'œuvre un phénomène qui s'installe dans les sociétés modernes. L'objet, autrefois rare, souvent unique et durable, est reproduit, il s'accumule à profusion, tel un surplus qu'il faut consommer, boire et manger, car les surplus, étalages, monticules et pyramides de choses et d'autres sont de toutes les vitrines et de tous les rayons. Il est « la présomption maternelle et luxueuse du pays de Cocagne<sup>428</sup> ».

Pourtant, cette profusion d'objets n'est pas la promesse d'un bonheur paradisiaque où tout est disponible. Les produits faits pour la consommation sont standardisés,

---

<sup>426</sup> JONES 2005, p. 28.

<sup>427</sup> JONES 2005, p. 28-29.

<sup>428</sup> BAUDRILLARD 1970, p. 19.

homogénéisés, réduits aux marques. La vie en société est organisée comme jamais elle ne l'avait été auparavant. Bachelard parle « d'organisation totale de la quotidienneté » et d'« homogénéisation totale, où tout est ressaisi et dépassé dans la facilité<sup>429</sup> ». Les principaux artistes du *pop* ont magnifié cette ère de l'homogénéisation, de la répétition des marques et des produits : Warhol proclama que le meilleur de Tokyo était son *McDonald's*<sup>430</sup>. Les hamburgers représentent la standardisation de la consommation : Warhol se filma, mangeant machinalement un hamburger d'une chaîne de restaurants<sup>431</sup>. Les artistes *pop* ont réduit la communication entre les individus à celle qui se fait à travers les objets : Warhol imagina même un restaurant pour personnes seules, attablées devant un téléviseur<sup>432</sup>. Les artistes *pop* ont présenté les objets de consommation massive comme étant un « fait accompli ».

L'intérêt particulier de Fluxus est d'avoir porté un regard critique sur ces objets et sur la promesse de bonheur qu'ils faisaient miroiter. Avec l'idée de « répétition », Fluxus n'a pas montré un « fait accompli, mais l'a, au contraire, questionné et a trouvé d'autres vies ou d'autres utilités aux objets de la consommation massive<sup>433</sup>. Ainsi, les accumulations créées par les artistes de ce mouvement sont des réponses aux stocks de la grande entreprise. L'usage de la nourriture révèle les failles d'un système se disant « sans failles » et « totalement organisé ». Par exemple, on pouvait manger « massivement » sans avoir recours aux conserves et surgelés, ce que

<sup>429</sup> BAUDRILLARD 1970, p. 25.

<sup>430</sup> HARTUNG 2002, p. 78.

<sup>431</sup> Dans *Andy Warhol Eats a Hamburger* (1968).

<sup>432</sup> HARTUNG 2002, p. 78.

<sup>433</sup> Par exemple, Spoerri créa une série de lunettes obstruant la vue dans son projet *L'optique moderne* (1963). « The task of reflecting the expansive cultural hegemony of the consumer aesthetic with its non-metaphysical promise of happiness fell to pop art and, in some respects, to Nouveau réalisme, but not to Fluxus. Happenings were criticized as harmless in this respect. Though Fluxus products seemed too poor and shabby to make much impression in the affluent society, the press at least reported on the irritation and awkwardness of Fluxus performances. » KELLEIN 1995, p. 9, ROBINSON 2004, p. 102.

démontra Alison Knowles en 1962, avec son événement *Make a Salad* (fig. 57)<sup>434</sup>. Durant un concert donné à l'Institute of Contemporary Art, à Londres, l'artiste prépara une salade pour un auditoire d'environ 300 personnes, renversant ainsi le rapport à la consommation. Un seul mets était offert, ce qui est habituel pour les repas de cette envergure. Cependant, sa préparation ne faisait pratiquement pas intervenir le concours de l'industrie (produits et machinerie). Il découlait de la volonté de l'artiste qui le préparait sur place, avec des produits frais.

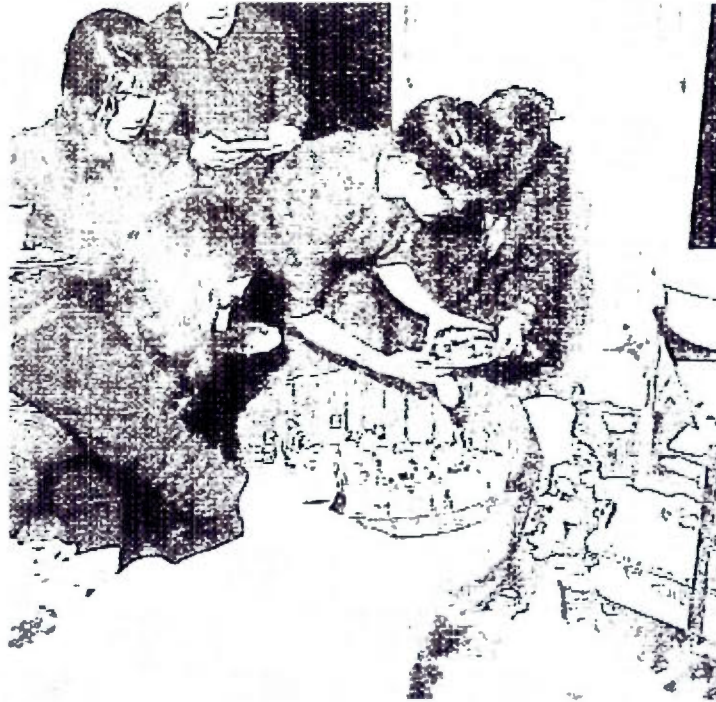
*The Identical Lunch*, d'Alison Knowles, est un des projets performatifs des plus intéressants des années 1960 à avoir été réalisé avec des aliments. En 1967, sur une période d'environ un an, l'artiste mangea le même dîner à tous les jours, à la même adresse – au *Riss Foods Diner*, à Chelsea. Elle suivait les instructions du scénario (« score ») qu'elle avait rédigé : manger un sandwich au thon sur pain de blé grillé, avec du beurre et de la laitue, sans mayonnaise, accompagné d'un verre de babeurre ou d'une soupe du jour (KNOWLES 1971). Philip Corner et d'autres intéressés la joignirent dans son action quotidienne<sup>435</sup>. Knowles réalisa des sérigraphies de cette expérience (fig. 58) et un livre d'artiste, qui la documente de manière substantielle (KNOWLES 1971). Les photographies (fig. 59-64) et textes de l'artiste et des participants témoignent d'une chose : le dîner aura beau être programmé, l'expérience de le consommer variera selon les individus et les contextes. Si les produits peuvent être contrôlés, les gens ne peuvent pas l'être.

Contrairement à Oldenburg, qui se penchait sur le statut des choses, par exemple avec sa « boutique » *Store* (1961-1962, OLDENBURG 1967), Knowles était motivée par la façon dont les individus vivaient l'expérience du repas, en étant intéressée par la façon dont ils interprétaient le synopsis : « I am interested in what various people do

<sup>434</sup> Cette œuvre, la plus connue de l'artiste, fut présentée à plusieurs reprises. Pour la version de 2003, présentée au Baltimore Museum of Art, voir ROBINSON 2004.

<sup>435</sup> REPLINGER 2002, p. 243.





57. Allison Knowles, *Make a Salad avec Allison Knowles* (au centre), 1962

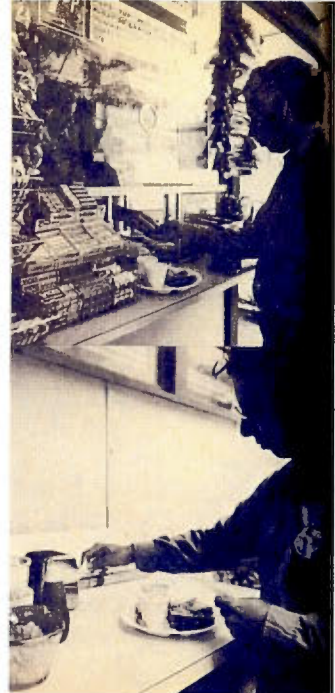
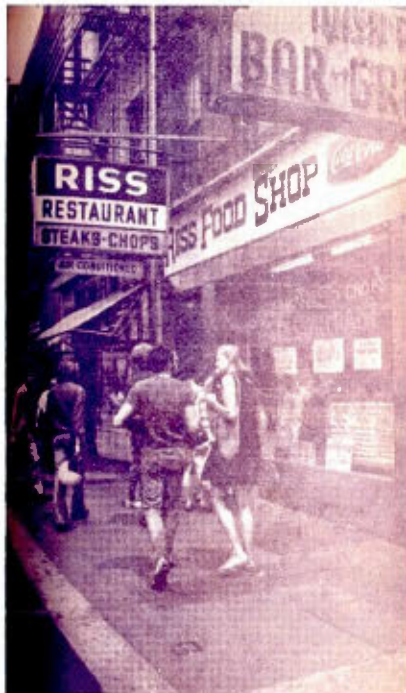


**THE IDENTICAL LUNCH**

Star-Kist Foods, Inc

58. Allison Knowles, *The Identical Lunch* avec George Maciunas, 1970 (2<sup>e</sup> édition 1990)





59-64. Allison Knowles, *Journal of The Identical Lunch*, 1971

with the problem<sup>436</sup> ». Ainsi, *The Identical Lunch* renverse un pouvoir : celui de la production de masse et de son influence sur la consommation individuelle, en signalant la liberté des gens vis-à-vis des consignes et de la nourriture, fut-elle « répétée » ou « identique ». Un exemple fort de cette liberté est dans une lettre de Maciunas, alors qu'il invite Knowles à réduire en purée les aliments de son repas<sup>437</sup>. L'expérience de la purée n'a pas été réalisée. Néanmoins, cette proposition montre la latitude qui est octroyée dans l'interprétation des partitions : ces consignes ou recettes sont à interpréter librement<sup>438</sup>.

Quels étaient les aliments disponibles sur le marché ? De quelles manières pouvaient-ils modifier le mode de vie ? Ces aliments exerçaient-ils une emprise sur le consommateur ? Si oui, de quelles manières pouvait-il s'en soustraire ? En se les réappropriant ? En les transformant ? Et de quelles manières leur insertion dans le champ de l'art transformait-elle l'idée et la fonction de l'œuvre ? Comme Knowles dans *The Identical Lunch*, Daniel Spoerri souleva ce genre de questionnement dans son exposition *L'épicerie* (1961), en estampillant des produits d'épicerie – conserves, bouteilles, sachets – déjà étiquetés, de la mention : « Attention, œuvre d'art » (SPOERRI 2002a). Il transformait ainsi la nature du produit industriel, de manière à ce qu'il soit *vraiment* regardé avant d'être consommé<sup>439</sup>, le dotant d'une nature double : produit de consommation et œuvre. Le choix de le consommer (produit), de

<sup>436</sup> ROBINSON 2004, p. 101.

<sup>437</sup> « Dear Alison, Here is my idea for the–Identical Lunch–Put tuna fish, wheat toast, lettuce, butter, soup or buttermilk–all into blender–blend till all is smooth–drink it. Best regards, George. » Cité par ROBINSON 2004, p. 102.

<sup>438</sup> L'idée de liberté – essentielle à l'avènement du hasard – se retrouve dans les *fluxkit*, qui sont des boîtiers réalisés sous la forme de multiples, à partir d'une idée donnée par un artiste et qui peut être interprétée. Selon Hannah Higgins, deux types de projets ont joué un important rôle dans tous les groupes de Fluxus : les *events* et les *fluxkit*. HIGGINS 2002, p. 11-12.

<sup>439</sup> « ...à l'époque, le tampon a eu pour effet qu'on les [produits] a peut-être *vraiment* regardés pour la première fois, ce qui a inspiré à Robert Filliou la déclaration géniale : "L'art, c'est ce qui rend la vie plus intéressante que l'art." » SPOERRI 2002a, p. 33-34.



le conserver (œuvre) ou de le consommer en tant qu'œuvre, était au choix de l'acquéreur. L'artiste se limitait à multiplier ses options face à la marchandise. À cet effet, Hans Saner écrit :

*Quel facteur doit donc intervenir pour prêter à la multiplication une qualité propre qui dépasse son unicité numérique ? Il faut concevoir des multiples qui ne restent pas statiques après leur multiplication industrielle mais se transforment dans le mouvement ou par l'intermédiaire du spectateur soit par un échange entre les éléments de l'œuvre, soit par leur mobilité. La dynamique et l'art combinatoire permettent d'obtenir en un objet une multitude d'œuvres qui à elles toutes définissent l'œuvre<sup>440</sup>.*

Spoerri dota également sa production d'un système de brevets qui faisait intervenir l'action d'autrui, ce qui remettait en cause la nature du travail individuel de l'artiste. Par exemple, pour son exposition *29 Variations on a Meal* (1964, fig. 65), à la Galerie Allan Stone à New York, il installa des invités d'un repas à des tables *identiques*, dans le but de produire des tableaux-pièges qui seraient des variations « sur le même thème » et les « brevets » (SPOERRI 2002b). À la même période, l'artiste attribua à ses tableaux-pièges réalisés dans des ateliers et des appartements new-yorkais la mention suivante : « Brevet de Garantie, tableau-piège fabriqué sous licence de » ; le titre : « So easily made No... » ; et le nom de l'« invité » : Kaprow, Duchamp, Knowles, Warhol<sup>441</sup>...

Piero Manzoni n'a jamais été associé à Fluxus, cependant, le 21 juillet 1960 à la galerie Azimuth de Milan, il présenta la *Consommation de l'art dynamique par le public : dévorer l'art*, une intervention que je souhaite aborder brièvement, car elle est incontournable dans cette section traitant de l'aliment « multiplié » dans les années 1960. Au surcroît, le ton de cette intervention et sa nourriture, des œufs, annoncent l'esprit de Fluxus. Manzoni fit bouillir des œufs, les signa avec l'empreinte de son pouce et les distribua aux gens de l'assistance. À la fin du processus, qui dura

<sup>440</sup> Hans Saner cité par KAMBER 1990, p. 12.

<sup>441</sup> KAMBER 1990, p. 45.

un peu plus d'une heure, tous les œufs avaient été mangés<sup>442</sup>. L'intervention traite du rôle de l'artiste, de l'art et du public dans la société de consommation. L'art, qui est figuré par l'œuf, cette image de la gestation et du devenir, se doit d'être consommé (dévoré). Par ailleurs, cela détruit l'œuf, détruit le symbole de la création (de la vie et de l'œuvre). Le ton de cette œuvre cul-de-sac est bien sûr ironique.

La mise en relation des opposés – contenant/contenu, dur/mou, visible/dissimulé – est donnée dans les œufs. Elle est doublement illustrée quand les coquilles n'en contiennent pas ou qu'elles ne contiennent pas le « bon » aliment, l'opposition étant alors établie par la nourriture – œuf/pas œuf, œuf/pas nourriture. Un exemple de ce type est constitué par les œufs de Fluxus, évidés des blancs et des jaunes, pour être remplis par des substances variées, comme de la vodka distillée ou, encore, de la peinture<sup>443</sup>. Les œufs sont le symbole de la naissance et de la régénérescence, ils sont des aliments de base. Quand ils sont présentés en nombre, cependant, ils sont en quelque sorte détournés de leur valeur originelle, évoquant l'industrie, la série et les grandes quantités de la consommation de masse. Chez Fluxus, les œufs sont toujours présentés en nombre, et leur impact, qu'ils doivent à la peinture ou la vodka, est également tributaire de l'effet d'ensemble, de l'accumulation.

À la même période, les œufs ont été utilisés par Fluxus, les fèves l'ont été par Alison Knowles, dans le *fluxkit Bean Rolls* (1964, fig. 66, ROBINSON 2004), et les moules l'ont été par Marcel Broodthaers, ce qui n'est pas un hasard. Les œufs, comme les fèves et les moules, sont « naturellement sériels ». Paradoxalement, il n'est pas aisé de les emballer. « The bean, the mussels and the egg have in common that they are among the least packaged foods available<sup>444</sup> », rappela Julia Robinson. En ne pouvant pas l'être aisément, ces aliments sont de nature à critiquer l'industrie de

<sup>442</sup> BERGHAUS 1995, p. 316-317.

<sup>443</sup> HENDRICKS 1988a, p. 67.

<sup>444</sup> ROBINSON 2004, p. 106.

l'alimentation. Ils offrent une résistance à la consommation massive. Ces aliments « naturellement sériels » échappent plus facilement à l'industrie. Trop fragiles, trop petits et trop nombreux, ou trop vivants, ils sont sériels sans êtres identiques, ils sont tous différents, ce qui, en quelque sorte, vient questionner les productions dans lesquelles les exemplaires sont tous « parfaitement identiques »<sup>445</sup>.

Cela dit, Fluxus a également utilisé des denrées de l'industrie et leur image. Je pense aux produits de Spoerri, dans *L'épicerie*, et à *One Year* (1973-1974, fig. 67-68), l'une des œuvres les « plus connues »<sup>446</sup> de Maciunas, qui est un empilage de conserves, d'emballages et autres cartons formant, entre autres, la trace de l'alimentation de l'artiste pendant un an<sup>447</sup>. Dans les sérigraphies du projet *The Identical Lunch*, Alison Knowles inscrit les mots « tuna fish compliments of » aux côtés du logo de la compagnie *StarKist*. Son geste rappelle l'emploi légendaire de la marque *Campbell* par Warhol<sup>448</sup>, les deux artistes s'étant « approprié » des marques, Warhol pour en « faire l'étalage », Knowles pour « modifier leur image ». En somme, avec l'aliment « en série » ou autrement « accumulé », Maciunas, Knowles et Spoerri, ainsi que d'autres artistes rattachés à Fluxus, ébranlaient les façons de faire de l'industrie de la consommation en agissant de l'intérieur. Ils reprenaient sa stratégie de l'offre (une sorte d'objet pour toute la population), en l'inversant littéralement : tous les objets, ou les possibles, pour chaque individu. Comme le dit Michel Onfray, « ... La critique radicale des choses passe par une inversion des valeurs : ça n'est pas l'objet qui fait le sujet, mais le sujet qui fait l'objet... »<sup>449</sup>

<sup>445</sup> ROBINSON 2004, p. 106.

<sup>446</sup> WILLIAMS 1997, p. 156.

<sup>447</sup> *One Year* est une œuvre performative, considérant que l'artiste mangea *vraiment* la nourriture. Par contre, elle ne l'est pas, si seule l'« œuvre complétée » est considérée.

<sup>448</sup> Dans un autre ordre d'idées, l'emploi d'une marque de thon en conserve par Knowles rappelle l'œuvre *Tunafish Disaster* (1963) de Warhol, une sérigraphie qui porte sur deux Américaines, mortes après avoir mangé du thon en conserve. La sérigraphie présente, en alternance, des photographies des femmes mortes et des conserves de thon.

<sup>449</sup> ONFRAY 1995, p. 227.





65. Daniel Spoerri, *Eaten by Marcel Duchamp*, 1964



66. Allison Knowles, *Bean Rolls*, 1964



67-68. George Maciunas, *One Year*, 1973-1974

J'aimerais maintenant continuer cette réflexion sur la nourriture chez Fluxus avec la deuxième notion présentée plus haut dans cette section, soit le « hasard ». Pour lancer cette réflexion, l'anecdote suivante, qui est probablement de Ben Vautier et qui relate une tactique de Maciunas pour manger à peu de frais, est inspirante<sup>450</sup> :

*In 1962 he told me that you could live in New York on a 5\$-a-week food budget. He bought from the discount shelves in the supermarket all the canned foods without labels. At the time labels were printed on paper and wrapped around the items. When those papers got ripped off, the cans came up on the bargain counter and people, poor people, used to buy them as a kind of blind date.*

Durant le *Festival mondial Fluxus et Art Total*, qui se déroula à Nice en 1963<sup>451</sup>, Vautier entreprit une série d'actions<sup>452</sup>, l'une d'elles, qui se déroulait à l'extérieur sur une terrasse, consistant précisément à manger le contenu de conserves qui n'étaient pas identifiées. Il mangeait « au hasard » des conserves qu'il ouvrait. Vautier donnait un certificat de garantie aux spectateurs, attestant qu'ils étaient en présence d'une œuvre d'art. Quelle était l'œuvre ? L'artiste ? La conserve ? L'artiste, qui consommait une nourriture lui étant inconnue ? Le fait qu'il le fasse sous les yeux d'un public ? Qu'il en témoigne par un certificat ? Chose certaine, son épreuve (car manger une nourriture inconnue *est* une épreuve) préfigurait l'art corporel des années 1970 et elle mettait au premier plan le sens du goût dans l'œuvre. Vautier devait goûter, pour déterminer avec précision le contenu des conserves. Son action, en lien avec laquelle l'artiste créa les *Flux Mystery Food* (1963 –, fig. 69) est le premier exemple d'œuvres de Fluxus faisant intervenir l'expérience du hasard dans l'usage

---

<sup>450</sup> Ben Vautier serait l'auteur de l'anecdote, par déduction. Sa pratique inclut des conserves non étiquetées et des conserves dont les étiquettes ne sont pas les étiquettes originales. WILLIAMS 1997, p. 156.

<sup>451</sup> <[http://www.mamac-nice.org/francais/exposition\\_tempo/galerie/fluxus/index.html](http://www.mamac-nice.org/francais/exposition_tempo/galerie/fluxus/index.html)> Consulté le 12 avril 2010.

<sup>452</sup> Maciunas rejoignit Vautier en Europe et l'aida à l'organisation de ce festival. Au sujet du festival, voir BERGHAUS 1995, p. 348-349.

de la nourriture. Un usage « aléatoire », qui perturbe l'enchaînement habituel des saveurs d'un repas<sup>453</sup>.

Vautier travailla également avec des œufs nommés *Flux Eggs*<sup>454</sup>. En vérité, les œufs sont les « aliments » ayant été les plus exploités par Fluxus<sup>455</sup>, semblant avoir été de tous leurs « repas<sup>456</sup> » réalisés entre 1967 et 1978<sup>457</sup>, formant même une catégorie distincte de nourritures Fluxus à partir de 1969<sup>458</sup>. L'intérêt pour les œufs était varié, ce que nous avons pu anticiper, cet aliment s'intégrant fort bien à ce mouvement qui aime le quotidien, le *flux* de l'existence (l'aspect glaireux de l'œuf) et le bouleversement de l'ordre établi. L'œuf est probablement l'aliment exemplifiant le mieux l'idée du « dérangement » avec sa fragile coquille. Mais, au-delà de ses qualités matérielles, de sa valeur symbolique et de sa propension à la sérialité, ce qui, de l'œuf, m'apparaît avoir été le plus important pour Fluxus est sa capacité à créer un effet de surprise. Les œufs de Fluxus semblent être intacts. Cependant, en revanche, ce n'est jamais de l'œuf qu'il y a sous la coquille, ce dont témoigne cette description :

*FLUX EGGS emptied egg shells filled with one of the following : plaster, urethane foam, shaving cream, liquid white glue, white paint, ink water, white jellatin [sic], coffee, bad smell (rotten), good smell (spices), dead bug, etc*<sup>459</sup>.

<sup>453</sup> HIGGINS 2002, p. 47.

<sup>454</sup> « The Flux egg represented... life, egg gives life that gives egg... was also beautiful shape. So I thought, why do an Arp? Do an egg! It never was called *Flux Egg*. it was "*Ben's egg*". But of course anything that went to Maciunas became Fluxus. » Ben Vautier, dans HENDRICKS 1988a, p. 505.

<sup>455</sup> Dans le répertoire de cet ouvrage, *Les Flux Food* forment une catégorie HENDRICKS 1988a, p. 66-68.

<sup>456</sup> J'utilise le terme général « repas », pour l'ensemble des événements Fluxus dans lesquels de la nourriture Fluxus était offerte à boire et à manger.

<sup>457</sup> Le premier « repas » de Fluxus (*Flux Food*) fut réalisé le jour de Noël de 1967. Il y eut d'autres repas pour fêter le Nouvel An en 1968 et en 1969, ainsi que des repas réalisés ponctuellement, jusqu'à la mort de Maciunas en 1978. HIGGINS 2002, p. 46.

<sup>458</sup> HENDRICKS 1988a, p. 66-68.

<sup>459</sup> HENDRICKS 1988a, p. 67.





69. Ben Vautier, *Flux Mystery Food*, 1963 –

Les aliments des « repas » de Fluxus possédaient les qualités requises pour générer un certain étonnement ; qu'il s'agisse, par exemple, d'œufs, de conserves non étiquetées ou de *mono-meals*, réalisés avec un ingrédient qui est présent de l'entrée au dessert (ex. : poisson, pomme de terre). Ces derniers ont amené les artistes à créer de drôles de recettes – crème glacée ou « Jell-O » au poisson (fig. 70) – qui empêchaient d'anticiper le goût des aliments. De manière générale, Fluxus ébranla les attentes face à la nourriture, ce qui est particulier aux artistes de ce mouvement, les tout premiers à avoir sciemment brouillé les attentes sensorielles. Le goût ne correspondait pas à la forme, à la couleur et à la texture. La « mésaventure » de l'œuf à la vodka – *How did I know that the lovely thing contained 100% distilled vodka*<sup>460</sup> ? – en témoigne avec éloquence.

L'œuf à la vodka faisait partie d'un des repas monochromes, dont Maciunas était friand. Il y en eut des blancs, des noirs, par exemple. La « couleur favorite » de Maciunas était le « transparent ». Il prit grand soin à préparer des aliments translucides, qui avaient le goût d'aliments « de couleurs » :

*He [Maciunas] somehow reduced the original foods into liquids and then painstakingly distilled them, a drop at a time, into clear liquids to make the gelatins. You could only distinguish what you were eating by the taste which, surprisingly, still remain present – whether beef taste or onion taste, etc. The transparent, hot liquid also tasted just like coffee*<sup>461</sup>.

Le travail sur la couleur, qui ne correspond plus à celle de l'aliment, mériterait que nous lui consacrons tout un chapitre. Il rappelle les natures mortes, dans lesquelles l'aliment *n'est pas de la bonne couleur* (pensons à Cézanne), avec la différence notable que la couleur est ici consommée par les individus. Il rappelle la symbolique du monochrome, le blanc étant l'image de la pureté, le noir étant l'image de la mort,

<sup>460</sup> WILLIAMS 1997, p. 160.

<sup>461</sup> D'une certaine manière, ces expériences culinaires annonçaient la cuisine moléculaire. WILLIAMS 1997, p. 159.





70. *New Year's Fluxbanquet* avec George Maciunas (à gauche) servant à un convive (non identifié) du « Jell-O » au poisson (ou de la crème glacée au poisson). Les flacons contiennent du thé à la corde, 1969

de la toxicité. À cet égard, le transparent est sans doute la « couleur » de la transformation, de la négation du « naturel ». À la base, aucun aliment n'est translucide, sauf l'eau. Chez Fluxus, elle ne l'est plus. L'eau sale – *Dirty Water* – de Ben Vautier embouteillée à partir de 1961 en est une preuve<sup>462</sup>.

En conclusion, Fluxus aurait tenté de réaliser des œuvres « goûteuses », qui puissent être partagées par tous, en dégageant de la banalité des aliments et des contextes un aspect insolite. Il n'est pas « normal » de manger chaque jour la même chose ou de ne pas savoir ce que l'on mange. Ainsi, pour quiconque la consommait, la nourriture de Fluxus devait être hasardeuse, celle-ci devait interroger le sens du goût, de manière à la fois gustative et esthétique, en offrant une expérience physique et sensorielle pour le moins inhabituelle.

#### 2.2.4 Daniel Spoerri et le restaurant d'artiste

*Ce qui s'exprime dans les « tables de restaurants » de Spoerri, c'est la notion délicate et non représentable qui sépare sérialité et individualité. D'un côté, l'arrangement préalable des plats, de l'autre, l'abolition de cette norme à travers l'acte individuel de la consommation des mets : en quelque sorte, avec les reliefs de repas et les résidus alimentaires, l'individu est « éjecté » de la norme sérielle<sup>463</sup>.*

Daniel Spoerri réalise ses premiers tableaux-pièges en 1960, dans sa chambre de l'Hôtel Carcassonne, rue Mouffetard à Paris. Il fixe, tel quel, des restes de repas (nappe, vaisselle et ustensiles souillés, etc.) consommés par son entourage, sur des dessus de table qu'il incline ensuite à la verticale de manière à créer des sortes de

<sup>462</sup> Vautier réalise les premiers embouteillages du multiple *Dirty Water* le 7 décembre 1961. L'année suivante, il en fait plusieurs autres. L'idée de produire une édition Fluxus de *Dirty Water* a probablement été proposée par Maciunas en 1963. L'édition de Fluxus date de 1964. HENDRICKS 1988a, p. 498.

<sup>463</sup> NEUMANN 2002, p. 27.

natures mortes en relief. Le concept du tableau-piège entraîna l'intégration de Spoerri au cercle des Nouveaux réalistes, puisqu'il répondait « parfaitement » aux postulats du mouvement. Le Nouveau réalisme, dont la Déclaration constitutive fut signée le 27 octobre 1960<sup>464</sup>, réunissait, sous la gouverne de Pierre Restany (RESTANY 2000), des artistes dont les œuvres ne devaient pas représenter le réel (en peinture, sculpture, ex.). En revanche, elles devaient en présenter des fragments qui devaient parler d'eux-mêmes. Ils ne devaient pas être « influencés par la main de l'artiste ». Les restes de tables étaient vraisemblablement des fragments objectifs d'une réalité n'ayant pas été interprétée par Spoerri. Restany a souligné la « valeur exemplaire » du tableau-piège. Il le tint pour « l'un des gestes les plus significatifs de l'appropriation objective<sup>465</sup> ». Pourtant, contrairement à d'autres artistes du mouvement, tels que César ou Arman, Spoerri ne cherchait pas seulement à montrer des objets, il cherchait à fixer le mouvement : « La contradiction qui consiste dans le fait que je fixe des objets, que je les arrache à leurs possibilités de mouvement continu et de transformation, alors que j'aime le mouvement et le changement, me plaît. J'aime les contradictions parce qu'elles provoquent une tension<sup>466</sup> ». Dit ainsi, le tableau-piège est l'artefact d'un vaste phénomène qui le dépasse. Les mouvements figés sur les dessus de table sont ceux de la consommation alimentaire et de son cycle. Les tableaux-pièges m'intéressent, dans la mesure où ils sont des témoins tangibles de ce phénomène. Ils suggèrent dès lors une performativité redoublée. Celle de l'artiste-cuisinier et de son hôte.

Spoerri déterminait à quel moment ses hôtes devaient cesser de toucher aux restes, mais il n'en contrôlait pas l'état. Dans le processus de création des tableaux-pièges, intervenaient le travail collectif (impliquant minimalement l'action de Spoerri et de

---

<sup>464</sup> Pour une présentation succincte de la Déclaration constitutive, voir DUROZOI 2007, p. 64-67.

<sup>465</sup> BESSON 2002, p. 8.

<sup>466</sup> Daniel Spoerri cité par KAMBER 1990, p. 107.



son hôte) et le hasard de la consommation, résultant des besoins, désirs, habitudes et façons de faire. Les restes qui étaient collés aux tables étaient chaque fois différents, la table étant, à cet effet, un lieu où le hasard domine :

*Quant au choix de la table, il tient au fait que je cherchais un endroit où le hasard serait maître et où nos habitudes l'emporteraient sur notre mental dans l'organisation des objets sur une surface. Je me suis alors rendu compte que lorsque nous mangeons nous sommes encore relativement inconscients<sup>467</sup>.*

L'intérêt exercé pour le hasard et pour les habitudes rappelle Fluxus, auquel Spoerri s'associa à quelques reprises, de 1961 à 1963<sup>468</sup>. On dit d'ailleurs que Fluxus a adopté l'idée de Spoerri, de « manger de l'art<sup>469</sup> ». Spoerri et Fluxus ont en commun d'exposer sous un angle nouveau les habitudes et les objets de la consommation alimentaire, rejetant l'idée de se soumettre aux produits et au mode de vie normalisés que tente d'imposer l'industrie. Contrairement aux artistes *pop*, américains et européens, ils tentent de découvrir « un nouvel angle par rapport à toutes choses qui implique une nouvelle manière de déchiffrer ». Ils veulent faire de leurs œuvres « des objets de réflexion plutôt que des objets “oubliables” de consommation<sup>470</sup> », comme le dit Alain Jouffroy au sujet des artistes qu'il affectionne à cette époque. Jouffroy fut le premier critique à contester l'interprétation des tableaux-pièges donnée par Restany et Spoerri. Dans son célèbre texte de 1964, *Pour une révolution du regard*, il affirme que les tableaux-pièges symbolisent la mort :

<sup>467</sup> GIRARD-FASSIER 2004 2005, p. 99.

<sup>468</sup> Le nom de Spoerri figure dans le manifeste inaugural (1961) de Fluxus – Les artistes n'ont pas signé eux-mêmes le manifeste. Spoerri collabora à ce mouvement sporadiquement, seulement, bien qu'il fut un proche de Maciunas. En outre, son « optique moderne » fut publiée par Fluxus. Il s'agit d'une collection de lunettes et d'appareils d'optique montée sur une structure en bois (1961/1962). Les composantes de la collection sont reproduites dans la brochure *L'optique moderne. Collection de lunettes, présentées par Daniel Spoerri, avec en regard d'inutiles notules par François Dufrêne* qui fut publiée par les Éditions Fluxus, en 1963. Le texte et les images de la brochure sont reproduits dans SPOERRI 1972a. Spoerri participa au moins à ces deux événements de Fluxus : *Festival of Misfits* (1962, Londres) et *Festum Fluxorum Fluxus*, (1963, Dusseldorf). KAMBER 1990, p. 50-52.

<sup>469</sup> KAMBER 1990, p. 50-51.

<sup>470</sup> BEURARD 1988, p. 13.

*Il suffit d'un changement de point de vue pour transformer les objets de la vie quotidienne en symboles de mort et de fixité. Spoerri se contente purement et simplement de les coller à la planche qui les soutient. Mais cet acte, cette seule décision : pétrifier le monde autour de soi, couler quelques-uns de ces fragments en « œuvres d'art », fait prendre conscience qu'aujourd'hui la totalité du monde est à réinventer, si l'on ne veut pas qu'elle nous transforme elle-même en objets (hommes piégés par la réalité, et qui n'en démordent jamais)<sup>471</sup>.*

Spoerri s'opposa à l'interprétation de Jouffroy jusqu'au terme d'un voyage de 13 mois, en 1967-1968, qu'il réalisa sur l'île grecque de Simi. Il rompit alors avec les interprétations esthétisantes de son travail valorisées dans le Nouveau réalisme<sup>472</sup>, pour adhérer à la thèse de Jouffroy et élargir sa réflexion en lien avec l'usage de la nourriture :

*[À Simi] J'ai découvert des gens qui sont beaucoup plus proches d'eux-mêmes et qui n'ont pas besoin de faire semblant en mettant une distance entre eux et la réalité. Alors j'ai eu tout à coup d'autres critères qui m'ont entraîné vers des préoccupations plus essentielles comme le besoin impératif de se nourrir pour survivre<sup>473</sup>...*

*J'aime cette idée de continuation : la table en désordre, ce n'est qu'un moment qui succède à la préparation en cuisine et au moment du repas, mais encore après, ça continue, il y a la digestion, la merde, la fertilité de l'engrais qui à son tour permet aux cultures de pousser... Il s'agit du déroulement de tout un cycle qui s'appelle vie et mort<sup>474</sup>...*

C'est à partir de l'idée de « cycle », dont Spoerri dit l'importance et dans laquelle boire et manger sont intégrés au cours de l'existence, que je considérerai son usage de la nourriture, et ce, dans les trois restaurants qu'il mit sur pied dans les années 1960<sup>475</sup>, avant et après son voyage sur l'île grecque de Simi. L'idée du cycle

<sup>471</sup> JOUFFROY 1964, p. 192.

<sup>472</sup> Jean-Paul Ameline cité par KAMBER 1990, p. 19.

<sup>473</sup> GIRARD-FASSIER 2005, p. 102.

<sup>474</sup> GIRARD-FASSIER 2005, p. 106-107.

<sup>475</sup> Spoerri est le premier artiste à avoir ouvert un véritable restaurant, avec une visée artistique. Peu après lui, d'autres artistes reprirent l'idée de mettre sur pied un tel endroit. Par exemple, en 1971, à Soho, Gordon Matta-Clark inaugure *Food* (1971-1973), avec Carol Goodden, Suzy Harris, Rachel Lew et Tina Girouard. CASANOVA 1993, DISERENS 2003,



alimentaire, de la transformation ou du mouvement, relie de nombreux antagonistes : vie/mort, fraîcheur/pourriture, individu/collectivité, humain/animal ou animal/végétal, par exemple. Elle sied bien à cet artiste, qui mit la nourriture au centre de sa démarche et qui ne cessa de travailler à partir des oppositions et des contradictions.

Pendant son séjour à Simi<sup>476</sup>, Spoerri écrivit le texte *J'aime faire des Boulettes*.

*Dissertation sur le ou la keftédès ou Réflexions sur le prémâché ou Comment parler boulettes et non art avec une excursion imprévue sur le sang* (SPOERRI 1998b).

Avant de traiter de ses restaurants, je tiens à aborder ce texte fondateur, qui élucide fort bien le regard porté par l'artiste sur l'alimentation humaine. Ce qui l'intéresse, dans ce texte, sont les aliments qu'il regroupe sous la catégorie du « prémâché » : keftédès, boulettes, croquettes, gnocchis, hamburgers, pains de viande, quenelles, etc.

---

MORRIS 2002, JACOB 1989. Matta-Clark a développé un intérêt marqué pour la nourriture, ainsi que le démontrent plusieurs de ses projets. *Photo-Fry* (1969) fut l'occasion de faire frire des photographies. *Agar, Museum et Incendiary Wafers* (1969-1971, CROW 2003, p. 38-40, CASANOVA, p. 368-369) furent des mélanges éphémères de substances gélatineuses, d'aliments et d'ingrédients non comestibles. On pourrait qualifier ces œuvres de « soupes » livrées à la décomposition, avec lesquelles l'artiste exposait la transformation de la matière, un peu à la manière d'un Dieter Roth. Dans l'œuvre performative *Pig Roast* (1971), qu'il réalisa sous le pont de Brooklyn dans le cadre de l'événement *Brooklyn Bridge Event*, Matta-Clark fit cuire un porc entier et il distribua des sandwiches avec sa viande (CROW 2003, p. 38-40). Plusieurs projets de Matta-Clark réalisés entre 1969 et 1971 annoncent, en quelque sorte, la mise sur pied de *Food* (1971-1974). Par ailleurs, contrairement à Spoerri qui avait à charge la carte de ses restaurants, Matta-Clark n'a pas élaboré les repas qui étaient quotidiennement servis à *Food*. Il eut l'idée d'inviter des chefs et, parmi ceux-ci, il y eut beaucoup d'artistes. Il composa également deux menus qui sont devenus célèbres. Dans le premier, on servit tout un repas à base d'ossements, après lequel les os nettoyés furent enfilés sur une corde pour créer des colliers redonnés aux clients. Dans le deuxième, des crevettes de mer vivantes ont été servies dans des tranches d'œufs cuits durs, dont on avait retiré les jaunes. La principale contribution de Matta-Clark à *Food* demeure au niveau de l'architecture. Il redéfinit l'espace du local qui abriterait le restaurant, dessina les tables, le comptoir, les marmites (JACOB 1989, p. 20).

<sup>476</sup> « C'est grâce à son séjour sur l'île grecque de Simi que Spoerri prend conscience du gouffre entre l'accélération effrénée de l'existence, dont l'une des manifestations est la taylorisation de la nourriture par l'industrie *McDonald's* lancée en ces mêmes années 1960 par Ray Kroc, et le principe opposé d'un immobilisme archaïque. Une "nature morte", sorte de vie suspendue, d'instant immuable en marge de la civilisation, que Simi offre à l'exilé de la culture d'avant-garde. NEUMANN 2002, p. 25.

Ces aliments ont en commun de réunir des ingrédients variés qui sont coupés, apprêtés et cuits de manière à créer une matière relativement homogène (prémâchée), dans laquelle les aliments de base se distinguent mal. Il est approprié de se pencher sur le cas des « boulettes » pour engager une réflexion sur l'aliment dans l'œuvre de Spoerri. Non pas qu'il ait été reconnu pour ses boulettes, il en a cuisiné, mais il a cuisiné bien d'autres choses. Spoerri a plutôt développé une réflexion sur le « prémâché » qui jette une lumière éclairante sur sa cuisine. Autrement dit, dans ses œuvres, Spoerri s'est plu à créer des « mélanges », un peu à la manière dont on crée des boulettes. Il combina les aliments et il les combina avec les mots, les formes, les gens, les marques de même que les contextes qui entourent l'acte de nutrition. Dans la majorité des cas, ces « mélanges » ont été l'occasion de combiner des éléments appartenant à des catégories antinomiques. Peut-être est-ce pourquoi le prémâché semble être une « catégorie située entre ces deux extrêmes » : entre le cru et le cuit<sup>477</sup> ou « entre le met servi et le bol alimentaire en fin de transit<sup>478</sup> ». La boulette, ou le keftédès, est l'image de la réunion du tout et de son contraire. Elle incarne la transformation.

Le statut du prémâché est paradoxal. D'une part, il est le plat du pauvre « qui allonge les menus reliefs de sa table avec du riz, des pommes de terre, de la farine ou du pain...<sup>479</sup> » et qui doit utiliser l'ensemble des parties comestibles des aliments pour arriver à se nourrir. Il ne jette rien. La boulette, qui est un aggloméré de choses et d'autres, favorise l'usage complet des aliments du pauvre, les restes y compris, car tous les aliments arrivent à s'intégrer au prémâché avec un soupçon d'imagination. Ses recettes se déclinent d'ailleurs à l'infini. Spoerri le suggère en en transmettant un nombre important dans sa *Dissertation sur le ou la keftédès*. Cecilia Novero affirme que ses recettes, qui se répètent sous la forme de « légères variantes, donnent

<sup>477</sup> SPOERRI 1998b, p. 142-143.

<sup>478</sup> BESSON 2002, p. 13.

<sup>479</sup> BESSON 2002, p. 12.

l'illusion d'un "rythme de vie", qui assurerait une certaine continuité dans le changement<sup>480</sup> ».

D'autre part, le ou la keftédès<sup>481</sup> est « la façon du pauvre d'être riche, de faire le mieux de son peu<sup>482</sup> ». Il est un signe de la civilisation, qui délaissa la crudité en faveur de la cuisson. Elle délaissa par la même occasion l'idée de se sustenter pour l'art de la cuisine, pour les « préparations interminables<sup>483</sup>... » Comme le dit Spoerri, la nécessité de se nourrir n'explique pas la panoplie des recettes de boulettes, dont certaines sont très complexes. Elles seraient « de l'art pour l'art<sup>484</sup> » ; une manière de masquer l'impérativité de se nourrir en multipliant les opérations culinaires. Qu'on ne s'étonne donc plus que les artistes soient nombreux à utiliser la nourriture, sans jamais (ou si peu) traiter de la faim. Ils seraient pareils aux gens, qui tentent d'oublier la faim en redoublant d'étapes pour l'apaiser.

Spoerri dit également que la boulette « manquait de naturel », qu'elle était « fade ». Elle n'est pas de la fine cuisine. Elle se compare aux conserves, avec lesquelles elle partage un *manque de goût* et une forme de sérialité. « Et j'aurais presque oublié de mentionner le keftédès comme une semi-conserve, qui se garde au moins deux ou trois jours. La chaleur de l'été attaque immédiatement les viandes crues...<sup>485</sup> ». Cependant, contrairement aux conserves, les boulettes ne sont jamais vraiment les mêmes – selon les recettes, le degré d'homogénéité de la préparation, les mains qui les façonnent et la cuisson –, ce qui est vrai, à une exception près : la boulette de la

---

<sup>480</sup> L'idée de la répétition, qui est au fondement de la *Dissertation*, l'est également dans un autre texte que Spoerri écrivit pendant son séjour à Simi : *l'Itinéraire gastronomique pour un couple sur une île grecque*. NOVERO 2002, p. 53.

<sup>481</sup> Pour Spoerri, « le ou la » keftédès est neutre, comme tout prémâché. Daniel Spoerri. SPOERRI 1998, p. 146.

<sup>482</sup> BESSON 2002, p. 12.

<sup>483</sup> SPOERRI 1998b, p. 157, 159-160.

<sup>484</sup> SPOERRI 1998b, p. 157, 159-160.

<sup>485</sup> SPOERRI 1998b, p. 182.

chaîne de restaurant, de type *McDonald's*, qui produit des burgers en tout point identiques. Spoerri le critique clairement, en 1995, dans l'épilogue de son *Journal gastronomique*<sup>486</sup>. Mais déjà, dans les années 1960, il rejetait le « paradigme McDonal dien du hamburger <sup>487</sup> » selon Gerhard Neumann<sup>488</sup>.

À Simi, Spoerri semble avoir compris à quel point il était important pour l'être humain de transformer son besoin vital de se nourrir en désir pour les aliments. Fût-elle médiocre, la boulette donne au pauvre l'illusion d'être riche, de manger un mets recherché pour le plaisir.

En 1962, soit six avant son voyage à Simi, Spoerri organise avec Ben Vautier un banquet pour trois amateurs d'art et trois clochards dans la Galerie BEN Dou te de Tout<sup>489</sup>. Ce repas est le premier de Spoerri à avoir été réalisé dans l'espace public. Ce passage, de l'espace privé (dans sa chambre rue Mouffetard, chez des amis) à l'espace public (une galerie) est significatif. Il montre l'importance du repas qui est partagé en public, et qui est donc « exposé », dans la genèse du tableau-piège. Ici, il l'est dans une galerie, plus tard, il le sera au restaurant.

Au cours de sa carrière, Spoerri a initié de nombreux banquets et il a fusionné à trois reprises l'espace d'exposition et celui du restaurant. En 1963, à l'occasion de l'exposition *723 Ustensiles de cuisine*, il créa le *Restaurant de la Galerie J* dans la Galerie J à Paris. En 1965, en vue de l'exposition *Tableaux-pièges, pièges à mots*,

---

<sup>486</sup> « ... un hamburger de *McDonald's* a le même goût dans le monde entier, il contient partout au gramme près exactement les mêmes ingrédients et quantités, et les millions de hamburgers sont cuits exactement de la même façon dans le monde entier, à la seconde près. » SPOERRI 1998c, p. 271.

<sup>487</sup> NEUMANN 2002, p. 25.

<sup>488</sup> NEUMANN 2002, p. 25.

<sup>489</sup> Le banquet ne pu avoir lieu comme prévu, les clochards restant introuvables. Finalement, trois amateurs d'art nantis et trois autres étant relativement démunis qui y prirent part. Ben Vautier cité par KAMBER 1990, p. 24.

*ustensiles de cuisine, multiplicateurs d'art*, il créa le *Restaurant de la City Galerie* dans la City Galerie de Zurich. Enfin, de 1968 à 1970, il ouvrit le *Restaurant Spoerri*<sup>490</sup>, à Düsseldorf. Pour la première fois, l'artiste ouvrait un « vrai » restaurant. Les gens qui le fréquentaient pouvaient venir y manger « normalement » ou le considérer comme un espace d'exposition à l'intérieur duquel se déroulait un « long *happening*<sup>491</sup> ». En exploitant l'idée du restaurant, Spoerri voulait « montrer le tout » : « le tableau-piège ce n'était pas seulement ce moment d'une table sale en fin de repas, mais un instant intime appartenant à un cycle beaucoup plus vaste qui englobe la cuisine, la consommation et la digestion des mets<sup>492</sup> ».

Le *Restaurant de la Galerie J* (fig. 71) est le premier « restaurant d'artiste ».

Autrement dit, il s'agirait du premier restaurant à avoir été conçu par un artiste et dans lequel les mets servis étaient *aussi* des œuvres ; des œuvres qui se transforment avec le cycle de l'existence : création, consommation, digestion, évacuation. D'après Spoerri, l'art de la nutrition est « le plus transformable qui puisse être<sup>493</sup> ». D'ailleurs, la Galerie J fut entièrement conçue d'après ce principe de la transformation. Des choix de l'artiste l'exemplifient. La Galerie fut transformée en restaurant et en atelier (pour la création des tableaux-pièges). L'artiste se changea en cuisinier. Le public regardeur devint un client consommateur. Et le critique d'art, enfin, occupa la fonction de serveur.

---

<sup>490</sup> En 1975, il crée aussi *Le restaurant du coin du Restaurant Spoerri*. Un repas réalisé à partir des signes du zodiaque est servi dans une section du Restaurant Spoerri ayant été conservée.

<sup>491</sup> GIRARD-FASSIER 2005, p. 103.

<sup>492</sup> GIRARD-FASSIER 2005, p. 100.

<sup>493</sup> STOCKER 2002, p. 71.





71. Daniel Spoerri, *Le Restaurant de la Galerie J*, 1963

Alain Jouffroy, qui fut le serveur d'une soirée qui, selon lui, se serait déroulée sans qu'il n'y ait « d'excès particuliers », en témoigna :

*Il y avait quelques mets supplémentaires, à faire choisir, des bouteilles de vin et d'eau, des desserts aussi, je crois, et j'ai pris note, soigneusement, de chacune de ces commandes. J'ai donc surveillé le service, pour que toutes soient respectées à la lettre, comme dans n'importe quel bon restaurant de Paris<sup>494</sup>.*

Selon Spoerri, le succès du *Restaurant de la Galerie J* était dû à sa « logique inversée »<sup>495</sup>. Ce renversement de l'ordonnance des êtres et des choses trouve un équivalent dans le temps du carnaval, dont a parlé Bakhtine (BAKHTINE 1970). Les menus du *Restaurant* (fig. 72) étaient néanmoins timidement originaux. Sur les onze repas offerts, neuf d'entre eux proposaient une cuisine basée sur la culture ou la géographie – ex. : repas franco-serbe, roumain, international, exotique. Les deux autres correspondent davantage aux « jeux avec la nourriture » qui sont une force dans les œuvres ultérieures de Spoerri. Le premier est un « repas de prison » – c'est-à-dire famélique – et le deuxième, un « hommage à Raymond Hains » – il s'agissait d'un repas truffé de références à l'art et à l'histoire : Rameraux aux olives, à la Toulouse-Lautrec, Bœuf écorché nouvelle mode, fromage Gala Claudel, et autres.

Les omelettes aux « fourmilles », les sandwichs aux testicules de taureaux et la confiture d'abeilles dans leur propre miel sont quelques-uns des mets annoncés sur le menu (fig. 73) du deuxième « restaurant » de Spoerri, créé dans la City Galerie. Contrairement aux mets ayant été servis deux ans plus tôt, au *Restaurant de la Galerie J*, les mets de la City Galerie sont particulièrement étranges. Ce sont des nourritures communes (omelettes, sandwichs, miel ou confiture) dans lesquelles un aliment insolite (fourmis, testicules, abeilles) est intégré. Les mélanges entre l'habituel et l'anormal étant ainsi créés remettent en cause les habitudes alimentaires.

<sup>494</sup> JOUFFROY 2002, p. 44.

<sup>495</sup> « Cette logique inversée a vraiment fait le succès du restaurant bien plus que le simple principe de métamorphose d'une galerie d'art... » GIRARD-FASSIER 2005, p. 101.

Samedi 9 Mars

**MENU HONGROIS** (servi par Jean-Jacques Levaige)

- Apéritif Barak
  - Hors-d'œuvre - Paprikas szalonna
  - Stegedi gulyas
  - Répas
  - Café - Tokaj
- 15 francs
- Formetaro

Dimanche 10 Mars

Lundi 11 Mars

**MENU SUISSE** (servi par Alan Jentroy)

- Apéritif Suisse
  - Pommes de terre au robe de chambre
  - Bändwiletsch
  - Fromages, Lettre et pain suisse
  - Salade
  - Büchermilch
  - Café - Träsch
- 15 francs

Mardi 12 Mars

**BUFFET EXOTIQUE** (collation)

binérale gastronomique internationale rassemblant les spécialités les plus rares des cuisines les plus exotiques du Mexique à la Chine, du Danemark à la Bulgarie, du Testin à l'Autriche.

Mercredi 13 Mars

**MENU SERBE** (service varié)

- Apéritif Sibovica
  - Terrines au lard dans leur jus
  - Langue de veau au cresson et aux amandes
  - Salade de pommes
  - Le plateau de fromages
  - Café - Fousse-rolé
- 15 francs

Judi 14 Mars à partir de 17 heures

**VERNISSAGE DES MENUS-PIÈGES**

COCKTAIL

Menu LIRELLE - PXL 95-96



**RESTAURANT**  
DE L'ART  
**GALERIE J.**  
8, Rue de Montfaucon  
PARIS (6<sup>e</sup>) DAN. 30-65



**A l'occasion de l'Exposition de Daniel SPOERRI**  
**" 723 USTENSILES DE CUISINE "**

la Galerie J. annonce l'ouverture d'un Service de Restaurant  
du 2 au 13 Mars 1963

8. RUE DE MONTFAUCON — PARIS (6<sup>e</sup>)

Le Café ferme ses portes sur l'Exposition chaque jour à 19 heures,  
le Restaurant ouvre à 20 heures (fermeture hebdomadaire le Dimanche).

**Aux Fourneaux le Chef SPOERRI " DANIEL "**  
Les Critiques d'Art assurent le Service

Attention - le nombre des couverts étant limité à 10 par soirée tout le buffet exotique qui sera de 20 couverts les amateurs émérites sont priés d'indiquer le menu de leur choix, soit en téléphonant à DANIEL 30-65, soit en faisant parvenir le bon ci-joint sans délai au Service Restaurant de la Galerie J., le coché de la poste faisant foi pour les priorités. Les places retenues et non occupées demeureront à la charge de la personne ayant fait la réservation.

L'activité gastronomique de Chef SPOERRI " DANIEL " entraînant d'immédiates conséquences esthétiques dans la plus pure orthodoxie de Noveau Réalisme, le public est prié de venir juger sur pièces, le lendemain du jour de clôture du Restaurant: **le 14 Mars à partir de 17 h.**

**VERNISSAGE DES MENUS-PIÈGES**

COCKTAIL



**RESTAURANT**  
DE L'ART  
**GALERIE J.**  
DÎNERS

Cuisine soignée

PRIX MODÉRÉS

Réservations obligatoires

Jeudi et du 2 au 13 Mars, à partir de 20 heures

Apéritifs, Hors-d'œuvre, Fromages, Fruits, Café, Fousse-rolé,  
1 bouteille de vin, Cresson, Pain complet dans les prix indiqués  
Service: 15 % de ans

Samedi 1 Mars

**MENU FRANCO-NIÇOIS** (servi par Michel Rigou)

- Pastis
  - Salade Niçoise
  - Terrines à la crème fraîche et aux champignons
  - Bourzaüt à l'ail
  - Niçoise
  - Café Mart
- 15 francs

Dimanche 3 Mars

Formetaro

Lundi 4 Mars

**MENU DES INDES OCCIDENTALES & ORIENTALES** (servi par Pierre Restany)

- Ranch froid
  - Salade fraîche
  - Poulet aux pommes, amandes, cresson et chutney
  - Gingerbread croulé et sirop
  - Café Alcool
- 15 francs

Mardi 5 Mars

**REPAS INTERNATIONAL** (servi par Jean-Claude Lambert, approuvé)

**MENU DE PRISON**

Soupe mince aux choux, 125 gr. de pain "

1 franc 60

Mercredi 6 Mars

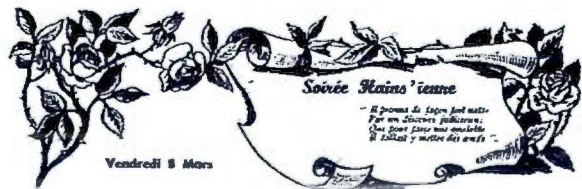
**MENU ROUMAIN** (servi par Teo Spilariu)

- Apéritif Roumain (Tutci)
  - Hors-d'œuvre: Salata de vinete, Mlăitei, etc.
  - Tocană cu givets cu măsline
  - Fromage: Branza
  - Confitures de Roses, Băhat
  - Café-Turc Alcool
- 15 francs

Judi 7 Mars

**MENU FRANÇAIS** (servi par John Ashberry)

- Dubonne, Picon ou Sazer
  - Langoustines ou vin blanc Bombées à l'Armagnac
  - Le plateau de fromages
  - Mandiant
  - Café Alcool
- 15 francs



Vendredi 8 Mars

**MENU-HOMMAGE A RAYMOND HAINS**

L'Abstrait, Sigebert de la Critique, par Pierre Restany et Daniel Spoerri

- Parage lettriste
  - Coquilles St-Jacques au gratin, Mohe de la Valléglé
  - Araignée de mer, sauce Heinz
  - Ramoneaux aux olives, à la Toulouse-Lautrec
  - Bœuf écorché nouvelle mode
  - Pommes de terre à la Dabourg ou au robe des chapons
  - Fromages: Gola Cloudat, petit Briennois
  - " Les Extrêmes de la Palissade "
  - for Breton, éclairs "
  - Négresse blonde en chaise
  - Finchloya, Mont Blanc
  - Charlemagne, Napoléon
  - Les Vertétes de la Palisse
  - Vin: Cloître de Bollégard
  - Champagne Heidsieck — Cognac Hennessy
  - Cigares Néos
- 25 francs
- SUPPLÉMENT: Hommes-Sandwich  
Vin des Rochers 2 fr. 50

Fournisseurs: André Dumas, Boulevard de Montparnasse, Paris





# RESTAURANT DE LA CITY GALERIE

PELIKANSTR. 38  
ZURICH TEL. 051/272180



En vue de l'Exposition de Daniel SPOERRI  
"TABLEAUX-PIÈGES - PIÈGES A MOTS  
USTENSILES DE CUISINE - MULTIPLICATEURS D'ART"  
au début de l'année 1966

M. Bruno BISCHOFBERGER, Directeur de la City Galerie a dès maintenant l'honneur de vous inviter à

**l'ouverture du "Restaurant de la City Galerie"**

**QUI AURA LIEU LE 25 SEPTEMBRE 1965 A 20 HEURES**

Pelikonstr. 38 - ZURICH - Tél. 272180

Aux Fourneaux le Chef SPOERRI "DANIEL" de Paris

LE SERVICE DE SALLE SERA ASSURÉ PAR LES CRITIQUES D'ART  
MANUEL GASSER FRITZ BILLETER, WILLY ROTZLER



MENU. comme Entrée:

### Buffet Exotique

Itinéraire gastronomique international rassemblant les spécialités les plus rares des cuisines les plus exotiques du Mexique à la Chine, du Danemark à la Bulgarie, du Tessin à l'Auvergne...

... comme par exemple: L'omelette aux fourmilles et fines herbes du chef "Daniel" aux canapés aux chenilles, sauterelles et verres de cactus, les sandwiches aux testicules de taureau, la confiture d'abeilles dans leur propre miel, etc, suivi de

### Spécialités Roumaines

Hors-d'œuvres variés: Salata de vinette, Ardei grillés, etc.

SZEKELY GULYAS (Choucroute à la Transilvanienne)

Fromages: Brinza et Halva

Confitures de roses, Rahat

Vins, Tuică, Siboviză, Barazk

L'activité gastronomique du Chef SPOERRI "Daniel" entraînant d'immédiates conséquences esthétiques (dans la plus pure orthodoxie du Nouveau Réalisme), les invités sont priés d'apporter eux-mêmes leurs couverts (assiettes, verres, serviettes, cendriers) qui seront considérés comme reflétant le goût du convive. Après le dîner les constellations des couverts seront fixées par SPOERRI exactement dans la position trouvée. Présentées verticalement comme tableaux ils feront les pièces de résistance de l'exposition prévue.

Le nombre des invités étant limité, vous êtes prié de confirmer cette invitation dès réception.



Le lendemain de l'ouverture sera le jour de  
la clôture du Restaurant de la City Galerie.

Menus LABELLE  
49, Rue des Vignes - PARIS  
P.Y.A. 95-05

A contrario de la keftédes, ils réaffirment les particularités des aliments utilisés et sont basés sur l'évidence des contrastes. Spoerri ébranle les cultures culinaires en effectuant de telles combinaisons transgressives. Il poursuit son travail sur le principe de l'inversion – ce sont des « contradictions que le tout aura une sorte de morale exemplaire<sup>496</sup> ». Pour la première fois, par ailleurs, il applique pleinement son « principe de la contradiction » aux mets qui sont offerts au menu.

Spoerri n'en sacrifie pour autant pas la saveur, cuisinant ses aliments afin qu'ils aient bon goût. Le « mauvais goût » est l'un des seuls aspects de l'alimentation quotidienne sur lequel Spoerri n'a pas volontairement porté son attention. Il a pourtant joué sur le désir et le dégoût de la nourriture en confondant le sens du goût avec celui de la vue. Ewa Esterhazy écrit à cet effet, en traitant du *Bananatrap-Dinner* (1970, Édimbourg), qui était le premier « menu travesti<sup>497</sup> » de Spoerri :

*Ils [les aliments] avaient une apparence absolument pas appétissante, mais étaient tout à fait mangeables ; le caviar ressemblait à de la merde ; la purée de tomate, à du sang ; le gigot d'agneau était accompagné de pattes de dindon. Plaisir et répulsion se trouvaient associés de manière irritante<sup>498</sup>.*

Les menus travestis de Spoerri étaient composés de nourritures qui prenaient l'aspect d'autres aliments. Par exemple, ce qui prenait l'aspect d'une glace était, en vérité, une purée de pommes de terre nappée de sauce chasseur ; ce qui prenait l'aspect de boulettes de viande était du chocolat<sup>499</sup>. Les menus travestis (ou les repas palindromiques, dans lesquels les menus donnaient l'illusion d'être inversés, du dessert à l'entrée) confondaient les sens du goût et de la vue, à une époque où l'industrie alimentaire se plaisait déjà à les confondre. Déjà à l'époque, les tablettes de supermarchés étaient bondées de produits trompeurs; de « produits à base d'algues ou de soja, qui n'ont en soi ni odeur ni saveur, mais auxquels on donne un goût de

<sup>496</sup> BESSON 2002, p. 12.

<sup>497</sup> ESTERHAZY 2002, p. 84.

<sup>498</sup> ESTERHAZY 2002, p. 84.

<sup>499</sup> SPOERRI 2002c, p. 93.



viande ou de biscuits uniquement pour satisfaire nos habitudes...<sup>500</sup> ». Ainsi, quand Spoerri sert à ses hôtes des mets trompeurs, qui les trompent dans leur goût, il émet une critique sur l'industrie alimentaire en la prenant à contre-pied. Aux aliments « habituels », mais « artificiels » de l'industrie, il oppose ses aliments « inhabituels », qui sont par ailleurs « authentiques ».

Spoerri a déjoué les attentes alimentaires aux moins de trois façons. Premièrement, il combina « anormalement » la nourriture. Deuxièmement, il trompa sur son goût par le sens de la vue. Troisièmement, il déjoua également *avec les mots*<sup>501</sup>. Par exemple, avant le repas *Ubü-Club Fressen* (1968), l'artiste dit à ses hôtes qu'ils s'apprêtaient à manger du bœuf. Pendant le repas, il leur fit croire que la viande était de cheval. À sa grande surprise, ils cessèrent seulement de manger lorsqu'il se rétracta : c'était du bœuf. Si l'on en croit cet épisode, le retour à la « normale » coupa la faim<sup>502</sup>, l'idée d'une nourriture originale (cheval) dont le goût est normal (bœuf) est séduisante, mais l'inverse ne l'est guère<sup>503</sup>.

Le troisième restaurant de l'artiste, celui-là véritable, est le *Restaurant Spoerri* (fig. 74-78), qui ouvrit ses portes le 17 juin 1968 au 19 de la Burgplatz à Düsseldorf. Il fonctionnait comme n'importe quel autre restaurant, à la différence de ses événements spéciaux, de son décor (avec correspondance personnelle de Spoerri sur les murs, palindromes d'André Tomkins à l'entrée) et de son menu. Il regroupait différentes idées artistiques développées par Spoerri à cette période, comme le précisa l'artiste<sup>504</sup> :

<sup>500</sup> SPOERRI 2002c, p. 93.

<sup>501</sup> Sur le menu du Restaurant de la City Galerie, il est écrit « Pièges à mots ».

<sup>502</sup> KAMBER, 1990, p. 22.

<sup>503</sup> Peut-être est-ce la raison qui explique pourquoi l'industrie de l'alimentation offre des produits franchement banals sous le couvert de l'originalité, en raffinant sans cesse les emballages et en misant sur des campagnes publicitaires.

<sup>504</sup> SPOERRI 1888a, p. 42.

*Le « restaurant » réunit différentes idées énumérées jusqu'ici :*

- a. Les tables de restaurant sont des tableaux-pièges*
- b. Comme dans l'« épicerie », les produits alimentaires sont exposés comme des œuvres d'art sans le contexte du tableau.*
- c. Les plats préparés sont modifiés au cours du repas (mangés, etc.)*
- d. Le sens du goût est ajouté aux aspects visuels, descriptifs et tactiles de l'exposition.*
- e. La « collection », en l'occurrence les ustensiles de cuisine, trouve son application idéale.*

Selon Karl Gerstner, le *Restaurant Spoerri* servait les meilleurs steaks de Düsseldorf ainsi que des mets « bourgeois que tout le monde appréciait<sup>505</sup> ». Mais il servait aussi des mets originaux, par exemple des fœtus de poussins, des ragoûts de python ou des crêtes de coq aux truffes (SPOERRI 2002d). À n'en pas douter, Spoerri se plaisait à créer des contrastes entre les mets « bourgeois » et les mets « originaux », de la manière dont il avait créé un choc en inventant des recettes qui mariaient les aliments « banals » et « insolites ».

L'ambiance du *Restaurant* aurait été à l'origine de son succès. Il est devenu un point de rencontre prisé, et animé, attirant des gens de tous les horizons artistiques<sup>506</sup>. On y serait allés pour l'endroit même. D'ailleurs, l'espace du restaurant importait à Spoerri. L'architecture de la bâtisse où le restaurant était situé lui faisait penser à l'organisation du corps humain : « ...au rez-de-chaussée se trouvait un bar à bière (la vessie), au-dessus le restaurant (l'estomac), un étage plus haut la Galerie Eat Art (pour ainsi dire le poumon, car c'est ici que nous recevons le souffle financier) et tout en haut le studio – du créateur de l'art de la bouffe – avec le Showroom permanent (ici la tête)<sup>507</sup> ».

<sup>505</sup> KAMBER 1990, p. 85-86.

<sup>506</sup> KAMBER 1990, p. 86.

<sup>507</sup> GIRARD-FASSIER 2005, p. 106.



De gauche à droite, à partir du haut :

74. Façade du *Restaurant Spoerri*, Düsseldorf, 1968

75. Daniel Spoerri dans la cuisine du *Restaurant Spoerri*, non daté

76. Gabriele Henkel, Hete Hünemann et Daniel Spoerri (à l'avant-plan, de gauche à droite) au *Restaurant Spoerri*, non daté

77. Joseph Beuys et Alfred Schmela (à l'arrière-plan, de gauche à droite) au *Restaurant Spoerri*, non daté

78. Claude Lalanne et François-Xavier Lalanne, *Dîner cannibale* au *Restaurant Spoerri*, 1970



Au *Restaurant Spoerri*, la nourriture était une composante parmi d'autres, même si Spoerri se plaisait à inventer des mets originaux et qu'il y eut des épisodes marquants en lien avec les aliments. Ainsi, l'artiste travailla, en vain, à obtenir une trompe d'éléphant (SPOERRI 2002e). En 1970, il fut également l'hôte d'un *Dîner cannibale* (fig. 78), de Claude et François-Xavier Lalanne. Les convives mangèrent de la nourriture moulée, dans des moules faits à partir du corps de ce dernier (FRIEDRICHS 2002).

Le fonctionnement d'un restaurant est lié à des obligations financières et logistiques qui limitèrent les possibilités d'explorations artistiques. À partir des années 1970, Spoerri laissa donc tomber l'idée du restaurant pour travailler plus globalement sur le principe des œuvres qui sont bues et mangées, et qu'il désigne sous le terme *eat art*<sup>508</sup>. La Galerie Eat Art, qui était située au-dessus du *Restaurant*, devint l'occasion de créer des œuvres sous la forme de multiples, qui pouvaient être consommés. Spoerri, Beuys, Antoni Miralda et Dorothé Selz, nombreux furent les artistes à concevoir de ces multiples.

---

<sup>508</sup> Le terme *eat art*, que Spoerri emploie encore aujourd'hui, n'englobe pas strictement les œuvres qui peuvent être consommées, il englobe l'ensemble de sa production qui concerne l'alimentation.

### 2.3 L'aliment dans les années 1970. Un substitut subversif du corps



79. Bruce Nauman, *Self Portrait as a Fountain*, 1966-1967, 1970

Dans *Self Portrait as a Fountain* (1966-1967, 1970, fig. 79), Bruce Nauman s'est filmé en projetant avec sa bouche un mince filet d'eau, de manière à évoquer l'effet de l'eau jaillissant d'une fontaine ainsi que celui de l'urine évacuée par un pénis. Le renversement du processus de digestion – la bouche expulse un liquide au lieu de le recueillir – et la mise en relation du privé et du public y sont évoqués par son corps en action. Ce dernier tient lieu et place d'une fontaine *et* d'un urinoir – comme la faïence de Duchamp. *Self Portrait as a Fountain* illustre à sa façon la place occupée par le corps de l'artiste dans l'art performatif au cours des années 1970. Il sert à traiter d'enjeux sociaux, soit d'une réalité publique (fontaine, urinoir), avec le corps, qui est, par ailleurs, le château fort de l'intimité. Le corps renvoie d'autant plus à la sphère du privé qu'il est en quelque sorte retourné sur lui-même. Lorsque l'artiste crache de l'eau (ou qu'il boit, mange, évacue et se blesse), il expose une activité interne, celle de sa chair qui s'active sous son enveloppe, ce qui « renverse » le corps, de l'intérieur vers l'extérieur, montrant ainsi, sur un même plan, des réalités qui sont opposées : privé/public, individuel/social, intérieur/extérieur<sup>509</sup>. Le corps sert à présenter des

<sup>509</sup> D'autres œuvres portant sur les rapports ingestion/déjection et privé/public auraient pu former de bons exemples. Par exemple, pour son projet de fin de cycle, en 1971 à l'Université de Californie, Chris Burden utilisa trois casiers superposés. Celui du haut



contradictions de l'existence humaine, polarisée entre le personnel et le social, au lieu de les éviter<sup>510</sup>. Consommer et se soulager sont ainsi des activités privilégiées par les artistes dont le corps est leur matériau<sup>511</sup>.

La vidéo *Self Portrait as a Fountain* est une œuvre forte, bien indiquée pour amorcer cette section sur l'usage de la nourriture dans l'art corporel, puisqu'elle fut complétée en 1970, à la période où l'utilisation du corps mène à la création de cette discipline. Le terme *body art* est utilisé pour la première fois en septembre 1971, par Cindy Nemser, dans un article du périodique américain *Arts Magazine*. Quant à lui, le terme *art corporel* est employé pour la première fois en octobre 1971, par François Pluchart, dans le numéro inaugural du périodique français *Artitudes*<sup>512</sup>. L'art corporel français et le *body art* américain ont en commun d'utiliser le corps de l'artiste, tel un langage non verbal ou un matériau éphémère, pour traiter de sujets des plus variés. Ils s'inscrivent dans un esprit de dématérialisation de l'œuvre d'art, qui caractérise les années 1970. Leurs moyens d'expression vont de l'ingestion alimentaire au fait de s'infliger des blessures, en passant par le travestissement et l'expérience de la résistance physique. Leurs artistes utilisaient le langage du corps afin de

---

renfermait une bonbonne d'eau reliée par un tube au casier du milieu, dans lequel Burden s'était fait enfermer pour une période de cinq jours. Le casier du milieu était relié au casier du bas par un autre tube, par lequel Burden pouvait uriner. Certaines personnes auraient utilisé l'agencement de casiers comme une sorte de confessionnal, en racontant leur vie à l'artiste. MARIONI 1996, p. 154.

<sup>510</sup> « Their projects, I argue, also end up reinforcing the inexorability of our embodiment, of the body as "meat," and thus reconfirm the importance of maintaining an embodied theory of postmodern art and subjectivity that accounts for rather than suppresses the contradictions, difficulties, and traumatic engagements involved in our relationship to the world. » JONES 1998, p. 18.

<sup>511</sup> L'exposition *Into Me/Out of Me*, inaugurée en 2006 au P.S.1. Contemporary Art Center du MoMA à New York, puis présentée au KW Institute for Contemporary Art (2007), à Berlin, et au MACRO Museo d'Arte Contemporanea di Roma (2007), à Rome, en donne une preuve. L'exposition abordait trois sujets fondamentaux en lien avec le corps qui sert à exposer la polarité entre l'intimité et la vie sociale : le métabolisme, la reproduction et la violence. Le sujet du « métabolisme » traitait précisément de la consommation alimentaire et de l'évacuation. BIESENBACH 2007, p. 7.

<sup>512</sup> DONGUY 2001, p. 127.

communiquer au public des enjeux relatifs à la réalité sociale de leur époque. David Le Breton dira que leurs pratiques étaient une réflexion critique des comportements et des aveuglements intellectuels : « le *body art* est une insurrection du sens contre les représentations aseptisées du corps dans le monde contemporain des images et de la marchandise. Il dit le refus de l'hypocrisie d'un discours de libération, de bien-être, tenu par les médias ou la publicité, mais démenti par les conditions réelles de l'existence<sup>513</sup> ». L'art corporel fut ainsi un moyen de se confronter à la société de consommation et au contrôle opéré par les médias de masse.

Il y a des différences notables entre le *body art* américain et l'*art corporel* français, les artistes américains (ex. : Bruce Nauman, Vito Acconci, Chris Burden, Denis Oppenheim, Paul McCarthy, Carolee Schneemann) et les artistes français (ex. : Michel Journiac, Gina Pane) n'évoluant pas, d'ailleurs, dans les mêmes cercles. Contrairement au *body art* américain, l'art corporel français sera marqué par l'art sociologique<sup>514</sup>, ce qui explique l'insistance sur le fait sociologique dans ses définitions<sup>515</sup>. Le terme d'« art corporel », tel que je l'emploierai, englobe l'ensemble des pratiques artistiques des années 1970 dans lesquelles l'artiste utilisait sa personne comme matériau afin d'entreprendre une action. Il inclut l'art corporel « français », le *body art* américain ainsi qu'une somme de pratiques artistiques on ne peut plus pertinentes, mais qui ne sont pas, cependant, associées à l'un ou l'autre de ces deux

---

<sup>513</sup> BRETON 2007, p. 11.

<sup>514</sup> « Le premier "Manifeste de l'art corporel" sera rédigé par François Pluchart, le 20 décembre 1974. Cette origine de l'art corporel est importante à souligner pour le différencier du *body art* américain, avec Chris Burden, Denis Oppenheim, Vito Acconci et Bruce Nauman, où il n'y a pas cette dimension sociale ou sociologique. » DONGUY 1996, p. 228.

<sup>515</sup> « Le corps est le donné fondamental. Le plaisir, la souffrance, la maladie, la mort s'inscrivent en lui et, au fil de l'évolution biologique, façonnent l'individu socialisé, c'est-à-dire mis en condition – comme on dit mis en demeure – de satisfaire à toutes les exigences et contraintes du pouvoir en place ». PLUCHART 1996, p. 474. « Il n'y a pas de corps en dehors de la société », « Toute recherche se fonde sur l'ambiguïté sociologique... la prise de conscience que, peu à peu, il y a une possibilité critique ». DONGUY 2001, p. 133.

groupes<sup>516</sup>. Je n'ai pas inclus les œuvres dans lesquelles l'artiste performa sans la présence d'un public, dans mon corpus d'études. Ainsi, certaines actions, dont *Self Portrait as a Fountain* est un exemple, n'ont pas été retenues parce qu'elles ont strictement été réalisées pour l'appareil photo ou pour la caméra, sans témoigner d'un intérêt pour l'expérience cognitive et sensorielle qui est vécue en temps réel, durant l'exécution de l'action<sup>517</sup>.

Contrairement aux artistes de Fluxus, qui critiquèrent l'idée de la consommation massive en agissant de l'intérieur du système social et marchand, les artistes du *body art* et de l'art corporel évoluèrent en marge des conventions. En abordant la réalité d'individus qui sont tenus pour être « marginaux » dans le système patriarcal (femmes<sup>518</sup>, minorités ethniques, homosexuels) ou en exagérant les caractéristiques d'un groupe donné<sup>519</sup>, fut-il celui de l'homme blanc, ils ébranlèrent les principes de ce système. Le primat de la vue sur les sens de la proximité (le désintéressement

---

<sup>516</sup> En outre, une deuxième génération d'artistes viennois « post-actionnistes », de laquelle on compte VALIE EXPORT, a réalisé des œuvres corporelles qui sont à souligner, comme le sont celles d'une Marina Abramovic qui est devenue, à notre époque, l'une des artistes représentatives des performances dans lesquelles le corps physique est central. FLECK 1996, p. 76. Il faudrait peut-être remonter à Joseph Beuys, avec *How to Explain Pictures to a Dead Hare* (1965), pour retracer l'origine de l'emploi de la nourriture dans les pratiques dites « corporelles ». On oublie trop souvent l'importance du miel couvrant son visage, qui retenait des feuilles d'or, dans cette action mythique à l'intérieur de laquelle l'artiste parlait à un lièvre mort. Où remonter aux Actionnistes viennois, qui ne se sont pas limités à reproduire le « schéma sclérosant » du *happening*, comme l'écrit, à cet effet, François Pluchart : « ...Nitsch, Brus, Schwarzkogler et Muehl, ont su transgresser le schéma sclérosant du *happening* en le faisant dériver sur le primat corporel... » PLUCHART 1996, p. 76.

<sup>517</sup> De ce fait, mon champ d'études de l'art corporel n'est pas le même que celui de certains autres auteurs. Par exemple, dans son ouvrage *Body Art: Performing the Subject*, Amelia Jones s'intéresse à l'ensemble des œuvres corporelles (performées, filmées ou photographiées) dans lesquelles le corps de l'artiste apparaît au cours des années 1970 (JONES 1998).

<sup>518</sup> Les femmes furent nombreuses à se tourner vers la performance au cours des années 1960 et 1970, ce qui s'explique par le pouvoir contestataire incarné par cette discipline. JACOB 1983, p. 10-12.

<sup>519</sup> JONES 1998., p. 8-9.



kantien<sup>520</sup>), la promesse du bonheur dans la consommation massive et la validité de l'information transmise dans les médias sont quelques-uns de ces principes. La nourriture, dans l'art corporel, ne servait plus seulement à susciter l'interaction ou à traiter d'une problématique exclusive, servant d'abord et avant tout à l'émission critique d'enjeux croisés. Les études anthropologiques ont démontré que le système digestif et les orifices (bouche, anus, pores et autres) pouvaient représenter des sujets qui n'ont pas à voir avec la nutrition. Mary Douglas dira que « le processus de digestion peut représenter l'absorption politique » ; que les orifices peuvent « représenter des points d'entrée ou de sortie des groupes sociaux<sup>521</sup> ». Selon Maria Angel et Zoë Sofia, l'oralité érotisée, avec ses bouches et autres ouvertures corporelles, servirait de métaphore aux processus capitalistes des biens et de la consommation<sup>522</sup>. Cela explique sans doute pourquoi, en éprouvant leur corps avec la nourriture, les artistes corporels souhaitaient soulever des questions de société qui ne concernaient pas strictement la consommation de produits et de biens. Ils établissaient ainsi un lien entre l'individu et le groupe, entre l'aspect physique et sensuel de l'existence et le monde des idées. « Pour moi, avec l'autre, on a au moins en partage un corps avec lequel on vit, qui mange et qui souffre. Mon corps est un peu le corps des autres, et le corps des autres est un peu le mien, il n'y a pas de rupture<sup>523</sup> », dira Michel Journiac. « Je perds mon identité en la retrouvant chez les autres, un va-et-vient, un équilibre de l'individuel et du collectif, le corps transindividuel<sup>524</sup> », dira quant à elle Gina Pane.

---

<sup>520</sup> « By exaggeratedly performing the sexual, gender, ethnic, or other particularities of this body/self, the feminist or otherwise nonnormative body artist [who particularize their bodies/selves in order to expose and challenge the masculinism embedded in the assumption of "disinterestedness" behind conventional art history and criticism] even more aggressively explores the myths of disinterestedness and universality that authorize these conventional modes of evaluation. » JONES 1998, p. 5.

<sup>521</sup> DOUGLAS 1967, p. 25-26.

<sup>522</sup> Les auteures Maria Angel et Zoë Sofia nomment ce phénomène, *the specular aesthetics of orality* [l'esthétique réflexive de l'oralité]. ANGLEL 1996.

<sup>523</sup> Michel Journiac cité par DONGUY 1996, p. 198.

<sup>524</sup> TRONCHE 1997, p. 87.

Les artistes de l'art corporel ont été les premiers performeurs à vouloir raccorder des liens sociaux « disjoints », à s'être intéressés au rapport tripartite entre l'individu (le soi), le groupe dominant (le nous) et les « marginaux » (les autres). Paradoxalement, de toutes les pratiques performatives où il est fait usage de nourriture, leur pratique est celle où la nourriture fut la moins partagée, alors que le partage du boire et du manger est un très bon moyen pour établir des liens entre les individus. La nature virulente de ces œuvres explique, en partie, pourquoi une participation de l'assistance fut rarement sollicitée. La croyance selon laquelle le corps de l'artiste peut incarner le corps d'autrui et le corps social résout ce paradoxe, en quelque sorte, puisque le public était amené à s'identifier au corps de l'artiste, comme s'il vivait lui-même l'épreuve de boire, de manger ou de se couvrir de nourriture. Le choc de l'épreuve alimentaire servait à établir un sentiment d'identification avec le performeur. Nous savons que les situations extrêmes sont aptes à susciter des sentiments d'appartenance, un esprit de communauté. D'ailleurs, nombreux furent les auteurs à comparer le rôle de l'artiste à celui du shaman (POLITSKY 1995, HARTUNG 2002, BRETON 2007). Chacun à sa façon, les deux auraient tenté d'« intérioriser » un mal pour le « restituer » à la communauté.

Au cours de mes recherches, j'en suis arrivée à constater une correspondance significative entre les aliments qui furent privilégiés par les artistes corporels : leurs qualités matérielles évoquent celles du corps humain. La viande crue rappellera la chair, dans l'action *Nourriture-Actualités télévisée -Feu* (1971) de Gina Pane, la graisse évoquera les matières adipeuses, dans de nombreuses œuvres de Joseph Beuys, et le pain d'épices prendra les contours de son anatomie, dans *Gingerbread Man*<sup>525</sup> de Dennis Oppenheim. Par ailleurs, les aliments ayant été les plus utilisés ne correspondent pas nécessairement à la morphologie. Il s'agit de liquides et de substances informes, qui entretiennent une parenté avec les fluides corporels.

---

<sup>525</sup> Cette action n'a pas été performée devant un public.



L'exemple patent est celui du lait, qui est à la fois une nourriture et une sécrétion. En cela, le boudin, qui fut cuisiné à partir du sang de Michel Journiac dans son œuvre annonciatrice *Messe pour un corps* (1969, fig. 80-81) est un contre-exemple, puisque le sang y était changé en nourriture banale. En général, les fluides corporels n'étaient pas transformés en nourriture. La nourriture « imitait », au contraire, les fluides corporels, le vin ou le ketchup étant utilisé au lieu de sang, le miel l'étant au lieu d'urine.

En art corporel, la nourriture fut utilisée de manière déviante, avec excès, un excès dont l'ampleur pouvait se mesurer avec les quantités d'aliments ingérés, comme en témoignent encore *Nourriture-Actualités télévisées-Feu*, dans laquelle Gina Pane mangea 600 grammes de viande crue (fig. 82-83), ou, encore, *Thomas Lips* (1975, fig. 84-85), dans laquelle Marina Abramovic bu une bouteille de vin rouge et mangea 1 kilogramme de miel. Dans ces deux œuvres, les quantités étaient suffisamment importantes pour être précisées par les artistes et les critiques. Il fut dit que la consommation de vin et de miel d'Abramovic était « compulsive <sup>526</sup> »; que Pane mangea la viande « sur un mode compulsif <sup>527</sup> ». Dans ces deux œuvres, ainsi que dans plusieurs autres, l'impulsion de boire et manger fut mise de l'avant par l'excès dans les quantités. En manger trop rend évidente l'impossibilité de s'arrêter – on ne consomme pas par goût ou pour neutraliser la faim, mais *parce qu'il le faut*. Cette impulsion le fut également par la nature des aliments qui étaient au menu. Ni la viande crue, ni le miel ne sont normalement consommés tels quels, dans leur état brut. La viande crue est normalement apprêtée, le miel est un ingrédient qui sert habituellement à rehausser les mets. Ici, ils étaient un « plat principal » mangé en trop grande quantité, « perturbant la digestion » de manière évidente, au risque d'être expulsés par où ils étaient entrés. À cet effet, Gina Pane dira « Durant 1h30, j'ai

<sup>526</sup> Au sujet de *Thomas Lips*, reprise en 2005 au musée Guggenheim, voir PRINCETHAL 2006, p. 93.

<sup>527</sup> TRONCHE 1997, p. 67.



80-81. Michel Journiac, *Messe pour un corps*, 1969



82-83. Gina Pane, *Nourriture-Actualités télévisées-Feu*, 1971



84-85. Marina Abramovic, *Thomas Lips*, 1975

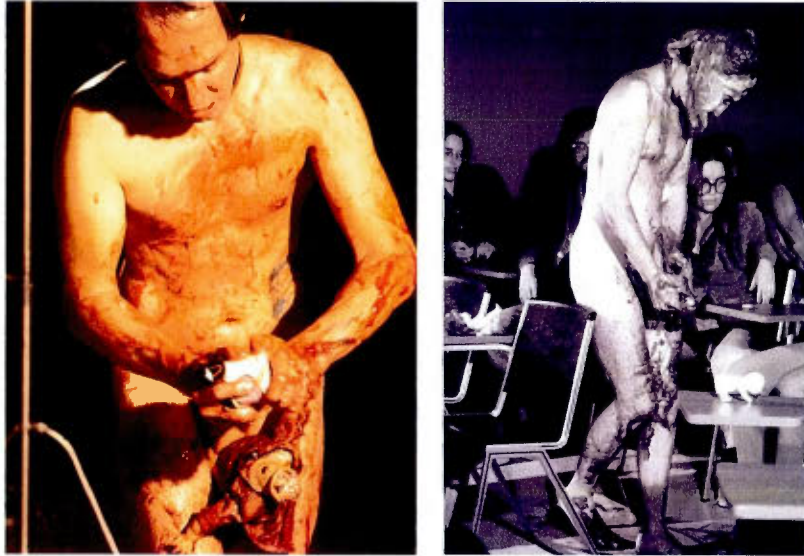
ingéré et mâché 600 grammes de viande crue, hachée, jusqu'à avoir réussi à perturber le rapport entre l'organe de l'appareil digestif (instrument servile du déterminisme biologique) et la pulsion instinctuelle de nutrition qui engendre la mort de l'animal<sup>528</sup> »

La consommation, dite excessive, n'est pas nécessairement évidente lorsque la nourriture est bue et mangée normalement, c'est-à-dire par la bouche. Il faut connaître les quantités de nourriture ou vivre dans la durée l'effort lié à l'ingestion pour avoir une idée de l'épreuve que s'inflige l'artiste. Les photographies de *Nourriture-Actualités télévisées-Feu* ne reflètent pas vraiment la teneur de l'épreuve relevée par Gina Pane. A contrario, les photographies des performances de McCarthy sont un indicateur pour mesurer l'ampleur de la démesure qui était liée à son emploi des aliments. McCarthy a bu et mangé la nourriture et il s'en est enduit de manière à se souiller et à salir ce qu'il y avait autour de lui. Lorsqu'il se couvrait de condiments, son corps donnait l'impression d'être réellement inversé, de l'intérieur vers l'extérieur (fig. 86-87). McCarthy n'est pas le seul artiste à s'être enduit ainsi des aliments. Les Actionnistes viennois se sont couverts de nourritures diverses; Joseph Beuys s'est couvert le visage de miel (fig. 88); Ana Mendieta s'aspergea du sang d'une poule qu'elle tenait fermement, après qu'elle lui ait eu coupé la tête (fig. 89-91). Par ces actions, ces artistes et plusieurs autres semblent avoir cherché à montrer ce qu'il y avait à l'intérieur du corps, à évoquer une sorte d'agitation ou de chaos intérieur.

---

<sup>528</sup> PANE 1974, p. 39. L'artiste arrivera-t-elle à tout consommer ? Vomira-t-elle ? S'intoxiquera-t-elle ? Jusqu'où ira-t-elle ? Serais-je capable de soutenir la suite ? Devrais-je intervenir avant qu'elle n'atteigne trop à sa santé ? sont des questions qui devaient tourmenter l'assistance de cette performance. Ces questions alimentèrent sans doute l'imagination de Mercedes Replinger et David Le Breton, qui écrivirent que la viande mangée était avariée. REPLINGER 2002, p. 246, BRETON 2007, p. 11.





86-87. Paul McCarthy, *Class Fool*, 1976



88. Joseph Beuys, *How to Explain a Picture to a Dead Hare*, 1965



89-91. Ana Mendieta, *Untitled (Chicken Piece)*, November 1972, 1972

Les nourritures utilisées par les artistes corporels évoquaient le corps humain. Mais pour quelle(s) raison(s) les nourritures liquides ou autrement informes ont-elles été privilégiées pour l'évoquer ? Une raison probable est qu'elles sont adéquates pour suggérer l'idée d'un corps retourné sur lui-même, et dont le contenu s'épandrait au-dehors. Concrètement, consommer avec excès peut provoquer ce qui s'apparente à un renversement. Le corps qui évacue anormalement (vomissements, diarrhée) expose des flux qui auraient été retenus à l'intérieur, si le processus de digestion s'était déroulé sainement. Ainsi, consommer de la nourriture avec excès dans un cadre esthétique serait une façon de suggérer ce déversement « maladif » de la nourriture. Dans la majorité des cas, la nourriture qui fut employée par les artistes de l'art corporel n'était pourtant pas « contaminée ». Elle était « pure », n'étant pas cuite ou cuisinée, gardant l'essence des origines. « Est pur, du corps ou de la ligne, ce dont l'essence n'est mêlée de rien qui l'altère ou l'avilisse : pur, le vin qui n'est pas mélangé d'eau...<sup>529</sup> », dira Roger Caillois; purs, la viande crue et le miel, le sang frais et le lait...

Lorsqu'ils sont mélangés aux fluides corporels, ces aliments ne le sont plus purs. Ils sont déchus, souillés, ou l'on se l'imagine, ce qui semblait être un objectif recherché par les artistes de l'art corporel qui employèrent des aliments au cours des années 1970. Parce que le lait, le vin, le miel ou la viande crue sont purs *et sacrés*, parce que ces nourritures ont une nature divine dans les croyances païennes et les religions, elles seraient « toujours prête[s] à s'épandre au-dehors, à s'échapper comme un liquide, à se décharger comme l'électricité.<sup>530</sup> » Les mélanger aurait des conséquences imprévisibles, du point de vue du sacré. Toujours selon Caillois, le mélange du sacré « ...intéresse l'essence même des corps. Il la trouble, l'altère, introduit en elle une souillure, c'est-à-dire un foyer contagieux d'infection, qu'il faut sans tarder détruire,

---

<sup>529</sup> CAILLOIS 1950, p. 38.

<sup>530</sup> CAILLOIS 1950, p. 20.



éliminer ou isoler.<sup>531</sup> » « [II] tend à apporter de la confusion et du désordre...<sup>532</sup> »  
 L'étude du sacré ne s'applique pas parfaitement à l'étude des œuvres et il y a des différences évidentes entre les deux. Cela dit, l'art corporel, controversé et excessif emprunterait au sacré sa symbolique, en répondant ainsi au temps de crise sociale et religieuse de son époque<sup>533</sup>.

Les deux prochaines sections de ce chapitre seront consacrées à l'usage d'aliments contrastés évoquant le corps humain, soit le lait, chez Gina Pane, et les aliments de masse, chez Paul McCarthy. Des œuvres phares de ces deux artistes, qui ont en commun d'avoir développé leur démarche performative au début des années 1970<sup>534</sup>, d'avoir exploité la nourriture dans plusieurs œuvres mordantes et de s'être exprimé à cet effet, seront analysées. Pane travaillait des mois durant à planifier ses actions, déterminant avec précision la signification de ses gestes<sup>535</sup>. Chez elle, la nourriture choisie servait à réaffirmer les distinctions fondées sur la qualité, dans une société divisée selon les classes sociales. Les performances de McCarthy étaient, au contraire, indéterminées et pulsionnelles<sup>536</sup>, excessives et démesurées. Ainsi, les pratiques de ces deux artistes, parce qu'elles sont polarisées, me permettront

<sup>531</sup> CAILLOIS 1950, p. 27.

<sup>532</sup> CAILLOIS 1950, p. 26.

<sup>533</sup> POLITSKY 1995, p. 111.

<sup>534</sup> La démarche de Paul McCarthy a été sous-estimée longtemps, l'artiste ayant été identifié à la génération d'artistes qu'il a lui-même formée durant plusieurs années. « Though McCarthy, at 55, is just a few years younger than fellow artists Nauman, Baldessari, and the same generation as Chris Burden, in New York he is still mistaken for a "young" or "emerging" artist and lumped with the artists he has influenced. » PHILLIPS 2000, p. 2

<sup>535</sup> « Dès ses premiers travaux corporels, Gina Pane révéla que les gestes qu'elle accomplissait étaient la conséquence d'un projet extrêmement médité, le prolongement d'une élaboration fortement théorique, étrangers au mode pulsionnel de l'acte vitaliste tel que l'expriment les Actionnistes viennois ou les tenants des *happenings* urbains dont l'imprévisibilité fut souvent la raison d'être. » TRONCHE 1997, p. 12.

<sup>536</sup> « Sometime after the beginning, the real content of the piece arises through the materials from the subconscious or the unconscious – whether this content is personal to him or characteristic of the collective unconscious. In his words, he is sometimes "...lost in a question of whether it is cultural or personal." » BURNHAM 1985, p. 38.

d'effectuer un portrait qui ne soit pas réducteur de l'usage « excessif » et « viscéral » des aliments dans l'art corporel des années 1970.

### 2.3.1 Le lait dans les actions de Gina Pane

Dans un livre qu'elle consacre aux actions de Gina Pane, Anne Tronche réalise un chapitre sur les « Nourritures<sup>537</sup> », auxquelles l'auteure donne un statut distinctif. Pareillement aux blessures qu'elle s'infligeait, les nourritures de Pane, qui seraient « identiques » à la chair et au corps<sup>538</sup>, auraient servi à traiter de sujets variés : survie planétaire, relations nature/urbanité, transformation des énergies et des substances et relation à la maternité<sup>539</sup>, par exemple. Selon l'artiste, lorsqu'elle s'exprimait avec la nourriture, elle tenait à rejoindre « l'autre ou les autres<sup>540</sup> ». « J'ai abordé dans différentes actions le thème de la nourriture, d'une part en tant que déterminisme immuable biologique, d'autre part en tant que relation indissociable à l'identification socioculturelle<sup>541</sup>. » Son corps, personnifiant un corps biologique, psychologique, esthétique et social<sup>542</sup>, servait à mettre au jour la part refoulée de l'existence : « [p]arce que le but de mes actions, dit Pane, c'est dévoiler en soi les états qui sont naturels, mais qui sont refoulés. J'ai l'impression que les gens sont sourds et aveugles pour les autres et pour eux-mêmes<sup>543</sup> ».

Comme Robert Fleck le rappelle, les photos des actions de Gina Pane « sont trompeuses, elles suggèrent souvent un côté spectaculaire, théâtral et expressionniste,

<sup>537</sup> TRONCHE 1997, p. 66-77.

<sup>538</sup> PANE 2003, p. 113.

<sup>539</sup> TRONCHE 1997, p. 66.

<sup>540</sup> PANE 2003, p. 87.

<sup>541</sup> PANE 2003, p. 72.

<sup>542</sup> TRONCHE 1997, p. 12.

<sup>543</sup> LEBEER 1996, p. 349.

qui est tout à fait absent de l'action réelle<sup>544</sup> ». Elles ne sont pas des référents bruts des actions<sup>545</sup>, ne rendant pas l'attention calculée, qui était portée par l'artiste dans chacun de ses gestes. Pour effectuer mes analyses, j'ai donc cherché à croiser des sources variées d'informations afin de m'assurer de traiter des actions, par rapport aux montages. Plusieurs écrits et photographies ont donc été considérés, et les vidéos des trois actions étudiées dans cette thèse ont été regardés attentivement, soit celles de l'action *Nourriture-Actualités télévisées-Feu* (1971, 31 min 30 s), dont j'ai déjà parlé, et des actions *Le lait chaud* (1972, 41 min 13 s) et *Autoportrait(s)* (1973, 45 min 53 s)<sup>546</sup>, sur lesquelles je souhaite maintenant me pencher<sup>547</sup>.

Devant chaque porte d'entrée de la cage d'escalier menant à l'appartement où se déroulerait *Le lait chaud*<sup>548</sup>, Gina Pane avait déposé une bouteille de lait et un journal *Le Monde* du jour (HOUNTOU 2007). Ce don, qui introduisait l'action, établissait un lien entre le personnel et social, entre le physique et l'intellect ainsi qu'entre la nutrition individuelle et la destruction collective, dans la mesure où le journal transmet les drames sociaux et que le lait restaure l'individu. Sur la porte d'entrée du domicile où *Le lait chaud* serait présenté, devant plus de cent personnes (HOUNTOU

---

<sup>544</sup> Cité par HOUNTOU 2000.

<sup>545</sup> « L'action corporelle n'a jamais été pensée comme une œuvre éphémère, mais comme une composition murale réalisée en trois temps. Ces trois temps – préparation (story-boards), action et prises de vue, puis montage –, désignent un processus maîtrisé dans lequel la photographie travaille à l'accomplissement iconique de la performance. » HOUNTOU 2000.

<sup>546</sup> Ces vidéos font partie de la Collection Film du Centre Pompidou/Musée national d'art moderne, à Paris.

<sup>547</sup> Dans l'ensemble, ces vidéos rendent bien l'action réelle, ce qui s'est confirmé en les comparant aux descriptions écrites (récentes et d'époque). Néanmoins, ces vidéos sont en noir et blanc et ils ne montrent pas la totalité des actions, ce qui, pour *Le lait chaud*, prive le chercheur d'informations précieuses. Les moments où l'artiste buvait du lait ne sont pas montrés, bien que le lait ait été l'aliment « le plus important » du langage de l'artiste : « [a]vec chaque gorgée elle se gargarisait longtemps jusqu'à ce que le sang de sa bouche blessée se mêle au lait ». Ce commentaire, porté sur *Autoportrait(s)*, s'applique également au *Lait chaud*. TRONCHE 1997, p. 81-82.

<sup>548</sup> Sauf s'il y a une indication contraire, les informations sur *Le lait chaud* sont tirées de TRONCHE 1997, p. 71-75.

2007), qui verraient l'artiste alternativement s'entailler les vêtements et la peau, jouer avec une balle de tennis et se gargariser avec du lait, le texte suivant était affiché :

*Si vous aviez demandé à un barman un verre de « lait » tiède et qu'à l'absorption du liquide vous vous aperceviez qu'il vous a été servi chaud, cette variation par rapport à votre attente vous aurait dérangé et simultanément, vous auriez réagi en vous posant des questions au sujet du barman pouvant se dérouler ainsi :*

- A-t-il mal interprété ma commande ?
- Ignore-t-il l'adjectif tiède ?
- Ne fait-il aucune différence entre les notions : tiède et chaud ?
- Est-ce une simple indifférence à mon égard ou ressent-il du mépris ?

*La véracité de l'attitude du barman qui vous aura perturbée vous échappera. Ne voulant pas vous embarrasser d'un problème qui, apparemment, reste insoluble, vous le repousserez. Par contre, le mot « lait » déclenchera un système de relation événements intimes et extérieurs, lié à l'environnement présent, à celui de votre enfance : mère, père, etc., à vos premiers comportements individuels et sociaux, etc.*

*Conclusion :*

- a) Vous avez été perturbé par l'absorption d'un aliment qui ne correspondait pas à votre attente.
- b) Vous n'avez pu connaître la motivation du geste du barman.
- c) Vous avez la certitude qu'il n'y a pas eu de similitude entre vous et lui quant à l'ingestion du lait.
- d) Vous avez parcouru des étapes importantes de votre vie par toutes sortes d'analogies suscitées par le mot « lait ».
- e) Vous avez incidemment brisé un servomécanisme<sup>549</sup>.

Pour clarifier des données fondamentales sur l'usage du lait par l'artiste, qui s'appliquent au *Lait chaud* et à *Autoportrait(s)*, ce texte est fort utile. Il explique une réflexion qui est déclenchée par l'absorption du lait, ou, plus précisément, par la consommation d'un aliment universel qui ne correspond pas aux attentes, ce qui crée un gouffre entre l'expérience anticipée (désir/psyché) et l'expérience vécue (déception/corps-psyché). Cette réflexion se situe à deux niveaux. Premièrement, à un niveau social, puisqu'elle concerne l'incompréhension qui s'est établie avec le barman, autrement dit avec l'autre, et qui fut perçue physiquement. Le lait *bu* n'était

<sup>549</sup> TRONCHE 1997, p. 73.



pas à la température *demandée*. Pourtant, le lait tiède n'est-il pas un breuvage qui est bu par tous les êtres humains, dès la naissance ? Cela étant admis, comment peut-on se méprendre sur sa température ? Ici, l'incompréhension est d'autant plus grande, que la fonction de l'individu ayant mal répondu à la demande est précisément d'y répondre. Cette incompréhension traduirait la difficulté, voire l'impossibilité de communiquer avec autrui – « nous ne connaissons jamais la motivation du barman » –, jusque dans les situations le plus banales de la vie courante. Ainsi, dans *Le laid chaud*, l'artiste présenterait « quelques gestes élémentaires réévaluant les mécanismes fondamentaux des rapports sociaux : l'agressivité, la violence, le désir, la peur, le jeu<sup>550</sup> », dans la demande, l'offre et la consommation d'un verre de lait.

Deuxièmement, la réflexion est également de nature introspective. Elle concernerait la capacité des aliments bus et mangés à remémorer les souvenirs personnels (des fragments d'histoires propres à chacun), tout en donnant l'impression d'éveiller à des sensations et à un savoir partagés datant d'avant l'histoire, la culture et le langage (DROBNICK 1998). Ainsi, lorsque l'artiste écrit « Vous avez parcouru des étapes importantes de votre vie » grâce au mot « lait », elle parlerait d'un parcours intégrant les sensations et les idées qui sont « naturellement » liées à ce breuvage et qui sont partagées par vous et moi.

Le lait est un aliment de base, pur et hautement symbolique, il est l'inverse de la saleté et de la corruption<sup>551</sup>. Il procurerait du plaisir aux nourrissons, en excitant la zone érogène formée par leurs lèvres<sup>552</sup>. Le lait et la bouche seraient liés dans le désir primaire (la faim) et son assouvissement. Le lait est donc un signe de la maternité et de l'amour parental, du réconfort physique symbolisé par l'enfant rassasié et du partage – allaiter, c'est nourrir son prochain en faisant don de soi. Il réfère à l'intimité

<sup>550</sup> TRONCHE 1997, p. 73.

<sup>551</sup> KRISTEVA 1983, p. 10-11.

<sup>552</sup> FREUD 1905, p. 74-75, 95-96.



et il est inclusif, puisqu'il est bu par tous les enfants en bas âge, indépendamment des cultures, des croyances et des revenus. Ainsi, la première sensation supposée par le lait est le *réconfort*; la principale idée induite par ce breuvage est le *partage*. Tout au moins, le lait est une image forte du réconfort et du partage, ce dont nous conviendrons. Or, cette sensation et cette idée seraient « rejetées » dans *Le lait chaud*, car elles sont le contraire des émotions et des réflexions qui sont décrites dans le texte d'introduction.

Pour sa part, la performance *Autoportrait(s)* (fig. 92) est divisée en trois parties consécutives. Dans la première (intitulée « mise en condition »), l'artiste éprouve sa résistance en se couchant sur une structure de métal sous laquelle des chandelles sont allumées. Dans la deuxième (la « contraction »), elle fait dos à l'assistance, parle à voix basse dans un micro<sup>553</sup> et s'entaille les lèvres à l'aide d'une lame. Dans la troisième (le « rejet »), elle se gargarise à plusieurs reprises avec du lait. Elle avalera les deux premières gorgées de sa bouche meurtrie. Toutes les autres gorgées – 22 dans la vidéo – seront recrachées. Pour cette dernière partie de performance, qui dura environ 15 minutes selon la vidéo, l'artiste se versera 6 verres de lait.

Pareillement au lait, le sang de Pane servait à évoquer l'individu et le groupe ainsi que le lien qui les unit<sup>554</sup>. Journiac et Nitsch privilégièrent aussi le sang pour évoquer l'idée de la communauté<sup>555</sup>. Contrairement à Journiac, Pane ne le cuisina pas et, contrairement à Nitsch, elle l'exploita avec parcimonie. Il était un élément de son

---

<sup>553</sup> Elle répète « Je ne laisserai rien apparaître » et « Faut que je fasse attention de ne pas contracter mes épaules ».

<sup>554</sup> « J'ouvre mon corps, et ils voient le sang, c'est-à-dire l'élément le plus collectif de l'organisme humain. Lorsqu'on greffe un organe, il est rejeté, tandis qu'une transfusion de sang de même groupe est acceptée. Dans le sang, il y a déjà la notion de groupe ! » Gina Pane citée par LEBEER 1996, p. 352.

<sup>555</sup> PEARL 2000, p. 190.



92. Gina Pane, *Autoportrait(s)*, 1973

vocabulaire élaboré en silence, avec précision, en combinant les faits, les gestes et les matières<sup>556</sup>.

Chaque fois que Gina Pane utilisa du lait, elle le fit de manière inusitée, avec sa bouche. La relation lait/bouche rappelle bien sûr le nourrisson, toutefois les actions de l'artiste ne suggèrent pas l'idée du désir, du plaisir ou de l'apaisement infantiles. Elles exprimeraient l'inverse, où à peu près, en associant le lait à sa bouche *et à son sang*. Dans *Autoportrait(s)*, tout comme dans *Le lait chaud*, elle se gargarisait jusqu'à ce que le lait soit souillé d'un peu de sang<sup>557</sup>. Elle le recrachait ensuite, visiblement pour exposer le mélange des fluides, aux couleurs rouge et blanche. Les couleurs « étaient calculées et avaient leur place bien définie », selon Jean-Hubert Martin, qui assista à *Autoportrait(s)* (HOUNTOU 2006). Recraché avait aussi en soi une importance, le rejet du lait mêlé au sang prenant l'aspect d'un vomissement<sup>558</sup>. Comme la consommation dite « compulsive », qui s'établit avec les quantités – 600 grammes de viande crue, 6 verres de lait –, le vomissement est de l'ordre de l'excès et du désordre alimentaire.

Selon Julia Kristeva, qui prit justement le lait en exemple, les nourritures dégoûtantes ont le pouvoir de nous retourner « comme un gant<sup>559</sup> ». Elles sont donc adéquates afin de suggérer l'idée d'un corps inversé sur lui-même. Le mélange, réel ou évoqué, du lait avec le sang serait des plus appropriés à cet effet, ce dont témoignent les actions de

---

<sup>556</sup> « Dans mon silence, j'ai élaboré une sorte de vocabulaire. Maintenant, je réussis à faire des phrases, et plus tard je ferai un roman à partir de ces phrases... C'est un langage qui part d'un degré zéro et qui se construit lui-même... Certains éléments primordiaux, comme le lait ou le sang, reviennent dans toutes mes actions – explicités d'une manière chaque fois différente, mais toujours présents. Ils font partie de ce vocabulaire. »

Gina Pane cité par LEBEER 1996, p. 345.

<sup>557</sup> Dans *Transfert* (1973), l'artiste lapa du lait parmi des débris de verre brisé.

<sup>558</sup> TRONCHE 1997, p. 82.

<sup>559</sup> KRISTEVA 1983, p. 10-11.

Gina Pane<sup>560</sup>, car le sang est contraire au lait, comme l'a suggéré Roland Barthes<sup>561</sup>. Le sang « est mutilant, chirurgical, il transmute et accouche ». Le lait, qui « ... est contraire au feu par toute sa densité moléculaire, par la nature crémeuse... , est cosmétique, il lie, recouvre, restaure ». Le sang serait ami de la catharsis, de la désublimation; le lait serait naturellement lié au refoulement. Ainsi, en les mélangeant, l'artiste combine deux nourritures dont les significations sont fondamentalement opposées.

Dans le texte *Le lait chaud*, les sensations et les idées *décrites* étaient contraires à celles qui normalement sont associées au lait. Dans les actions *Le lait chaud* et *Autoportrait(s)*, ce sont les émotions et perceptions *ressenties* qui semblent être opposées à celles que devrait susciter la consommation de ce breuvage. Ainsi, en souillant du vrai lait avec du vrai sang, l'artiste franchit l'étape du dialogue entre les contraires – plaisir/anxiété, réconfort/agression<sup>562</sup> – pour faire vivre l'effet d'expériences opposées à la « norme ».

Selon Gina Pane, ses actions « passaient très facilement<sup>563</sup> ». Elles étaient néanmoins difficiles à vivre pour le public. Irmeline Lebeer dit avoir entendu à maintes reprises qu'elles étaient « insoutenables » et elle en fit elle-même l'expérience<sup>564</sup>. Pour sa part, Jean-Hubert Martin, qui était à *Autoportrait(s)*, dit avoir ressenti des impressions mêlées : « [j]e ressentais à la fois des sentiments de rejet à la vue du sang, des régurgitations, des choses déplaisantes, et en même temps une fascination totale vis-

---

<sup>560</sup> Dans la vidéo *Remote... Remote* (1973), VALIE EXPORT s'enlève les cuticules avec la lame d'un couteau et trempe ses doigts dans un bol de lait. Dans la photographie *Milk Blood* (1984), Andres Serrano expose en côte à côte deux boîtiers, l'un rempli de lait et l'autre de sang.

<sup>561</sup> Il a comparé le vin au lait, puisque le vin et le sang sont semblables à maints égards. BARTHES 1957, p. 83.

<sup>562</sup> TRONCHE 1997, p. 73.

<sup>563</sup> LEBEER 1996, p. 348.

<sup>564</sup> LEBEER 1996, p. 348.

à-vis d'un artiste qui fait cela, et particulièrement une femme » (HOUNTOU 2006). Selon ces quelques témoignages, le public était, lui aussi, poussé à vivre l'inconfort des situations<sup>565</sup>, le paradoxe du lait qui *ne reconforte plus*, du lait qui *ne restaure plus*.

### 2.3.2 Paul McCarthy. Du ketchup pour du sang

La nourriture est une composante distinctive<sup>566</sup> des œuvres de Paul McCarthy. L'artiste l'emploie depuis le début des années 1970<sup>567</sup> et elle fut de la majorité des performances qu'il réalisa pour un public ou pour la caméra, entre 1974 et 1984. McCarthy réalisa près de 50 performances au cours de cette décennie prolifique, qui s'amorça, pour ainsi dire, avec la présentation de *Meat Cake # 1* (fig. 93-96)<sup>568</sup>. Cette performance est représentative de la manière dont l'artiste utilisa les aliments et des aliments dont il privilégia l'emploi. Il les désigne avec les termes *the flux*<sup>569</sup>, ce qui renvoie à leur fluidité et aux mixtures, tout en établissant une forme de parenté entre sa démarche et l'esprit de Fluxus. L'artiste n'a jamais dit avoir été marqué par l'emploi de la nourriture dans ce mouvement<sup>570</sup>. D'ailleurs, personne n'a jamais débattu de ses affinités avec ce groupe, alors qu'on souligna régulièrement quel

<sup>565</sup> À cet effet, Pane dira : « [j]e pense qu'il y a vraiment une répercussion qui se produit sur le corps de l'autre. » PANE 2003, p. 16.

<sup>566</sup> PHILLIPS 2000, p. 5.

<sup>567</sup> Voici l'information la plus précise à cet effet : « I did another performance around 1970 where I made a list of things I was going to do, like eat all I can, spread Vaseline on the wall and spray paint it red, or put food in my pockets and lay in the sun. So I began to use foods in my pockets and lay in the sun. So I began to use foods and other materials, and around 1972 it became more cultural, not so much about painting or a single physical act ». SELWYN 1993, p. 63

<sup>568</sup> CAMERON 2000b, p. 60.

<sup>569</sup> BURNHAM 1985, p. 38.

<sup>570</sup> McCarthy dit avoir été influencé par Yoko Ono, membre de Fluxus qui n'a toutefois jamais travaillé avec de la nourriture. Il dit aussi avoir été influencé par Allan Kaprow, Wolf Vostell et Piero Manzoni. CAMERON 1985, p. 37.





93-96. Paul McCarthy, *Meat Cake #1*, 1974

pouvait être l'héritage de l'Actionnisme viennois et du *pop art* sur son travail<sup>571</sup>.

Néanmoins, par son nom même, Fluxus évoque la purge, la fusion, l'écoulement et le mélange, des qualités qui sont données aux aliments de McCarthy.

Les aliments de McCarthy sont des emblèmes de la consommation massive et de la culture américaine. Ketchup, mayonnaise, moutarde, hamburger, hot dog, beurre et chocolat sont employés en référence à la famille et aux médias, car ces denrées sont associées au mieux vivre d'une société industrialisée libérée de la préparation des repas (*fast food*) et des contraintes nutritives. Ces denrées, grasses, sucrées et d'accompagnement, sont des « surplus » alimentaires dont les médias ont fait la promotion comme s'ils étaient intrinsèquement liés au bonheur des familles. À l'époque où McCarthy commença à les employer, on avait remplacé les « pique-niques du dimanche » par des « barbecues dans la cour-arrière des bungalows ». La diète, les habitudes de vie et le domicile avaient « changé », pour amener le consommateur à acheter davantage. Dans l'univers alimentaire, on incitait à boire et à manger plus d'aliments, à ajouter des sauces, etc. Or, ce changement perceptible dans l'offre alimentaire, dont Fluxus a fait la critique en trouvant d'autres usages aux denrées transformées, est également pointé par McCarthy, chez qui elle symbolise l'emprise sociale. Autrement dit, le ketchup, le chocolat ou les hamburgers sont, chez lui, des signes de la pression sociale (médias et famille) qui est exercée sur

---

<sup>571</sup> « There are times when my work has been compared to the Actionist school, but I always thought there *was* this whole connection with Pop. The ketchup, the hamburger, and also the movie world... I think I found out about the Viennese in the early 70s. Vienna is not Los Angeles. My work came out of kids' television in Los Angeles. I didn't go through Catholicism and World War II as a teenager. I didn't live in a European environment... My work is more about being a clown than a shaman. » SELWYN 1993, p. 63-64. « Finalement, on ne trouvera rien chez McCarthy qui ne soit issu de la culture américaine ordinaire. Et s'il faut le rattacher à l'histoire de l'art, alors il a plus de connexions avec le *pop art* qu'avec les Actionnistes viennois. » TRONCY 1994, p. 26.

l'individu<sup>572</sup>, dans l'exercice de ses choix. Cary Levine écrit que les performances de McCarthy exposent au grand jour les protocoles de l'alimentation de leur époque, des protocoles qui se déroberaient normalement à l'attention du plus grand nombre afin de se maintenir : « [s]uch performances politicized both ingestion and the ingested. Or, more precisely, they exposed the already-present politics of food and food rules – the naturalized protocols that we instinctively follow, but which must be kept invisible in order to operate effectively<sup>573</sup> ».

Tous s'entendent pour affirmer que McCarthy utilisa des hamburgers et des hot-dogs dans ses performances<sup>574</sup>. Et, dans *Meat Cake # 1*, l'artiste dit s'être couvert le visage d'une mixture de beurre et de hamburgers<sup>575</sup>. En vérité, il s'est plutôt couvert de beurre et de steak haché cru. Dans ses autres performances (ex. : *Hot Dog*, 1974, *Tubbing*, 1975, *Sailors Meat*, 1975, et *Political Disturbance*, 1976, fig. 97-98), McCarthy utilisa également du steak haché et des saucisses crues, à la place de hamburgers et de hot-dogs. Cette confusion, entre hamburger et steak haché ainsi qu'entre hot-dog et saucisse, n'est pas strictement une erreur, puisque les emballages de plastique, de carton ou de styromousse de ces viandes crues rappellent expressément la raison pour laquelle elles sont vendues. Or, l'artiste emploie ces viandes après les avoir retirées de leur emballage, le laissant à la vue, tout au long de sa performance, ce qui rappelle leur « raison d'être ».

---

<sup>572</sup> « Though his extreme characterizations, McCarthy shows both the family and the media as intertwined twin tyrannies in American culture, wreaking their own particular violence through social conditioning. » PHILLIPS 2000, p. 3.

<sup>573</sup> LEVINE 2010, p. 52-53.

<sup>574</sup> En précisant parfois qu'il s'agit de hamburgers « crus ». L'emploi de hamburgers est mentionné dans BURNHAM 1985, p. 38., LEVINE 2010, p. 54. et TRONCY 1994, p. 26.

<sup>575</sup> < <http://www.youtube.com/watch?v=NPBqv3mkL9I> > Consulté le 12 août 2010.





97-98. Paul McCarthy, *Political Disturbance*, 1976



99. Paul McCarthy, *Death Ship*, 1982

L'intérêt de la viande hachée, dans l'œuvre de McCarthy, est qu'elle rappelle simultanément les hamburgers et les viscères. Il y a un monde entre le hamburger, qui se rattache au système dominant, et la chair crue, qui se rattache au chaos intérieur ainsi qu'à la féminité. Hamburger et viande crue ouvrent sur des mondes qui semblent s'opposer en tout point : le cuit contre le cru, le masculin contre le féminin, le dominant contre le dominé, le culturel contre le naturel, le séculier contre le sacré ou le groupe contre le marginal. Pourtant, il demeure impossible de choisir quel élément, de la boulette ou des viscères, la viande hachée de McCarthy suggère car elle suggère les deux. En fait, tous les aliments employés par l'artiste conserveraient un double statut, d'aliment de la consommation massive et d'aliment suggérant le corps humain, faisant ainsi tomber la barrière entre l'intime et le social<sup>576</sup>. Les saucisses suggèrent des verges, le ketchup rappelle du sang, la mayonnaise rappelle du sperme, des sécrétions, du pus et des mucus, tandis que le chocolat et la moutarde évoquent des fèces<sup>577</sup>. D'ailleurs, plusieurs furent les critiques à souligner la correspondance entre le sang et le ketchup<sup>578</sup>.

Au moment où McCarthy commença à pratiquer la performance, tout était « réel » dans cette discipline. « You don't pretend to get shot, you got shot. You don't pretend to fall, you really fell<sup>579</sup> ». Ainsi, utiliser du ketchup lui permettait d'ancrer ses performances dans la réalité la plus concrète, tout en diminuant le risque rattaché, par exemple, au fait de se faire tirer dessus : « When I started using food, the physical danger was diminished. By then I was pretty interested in ketchup as a substitute for

<sup>576</sup> « As a metaphor for the primal substances of life – blood, pus, urine, feces, sperm, milk, sweat – these fluids erase the boundary between interior of the body and the exterior world. » PHILLIPS 2000, p. 5.

<sup>577</sup> L'artiste parle de ces correspondances du ketchup, de la moutarde, de la mayonnaise et du chocolat avec le corps, en lien avec sa pratique. < <http://www.youtube.com/watch?v=NPBqv3mkL9I>> Consulté le 12 août 2010.

<sup>578</sup> Des titres d'articles tels que « Ketchup is Ketchup, and not Blood » (WETPHALEN 1994, p. 43) et « There's a Big Difference Between Ketchup and Blood » (SELWYN 1993, p. 63-64) le démontrent.

<sup>579</sup> < <http://www.youtube.com/watch?v=NPBqv3mkL9I>> Consulté le 12 août 2010.



blood. Or that it was blood and food<sup>580</sup> ». Le ketchup lui permettait d'explorer l'effondrement des limites entre la réalité et la fiction, entre le sang et le « faux sang », ce qui s'ajoutait à la longue liste des univers antagonistes réunis par l'artiste, avec la nourriture, ce que mentionna Amelia Jones :

*... McCarthy libère le chaos, traduisant souvent littéralement l'effondrement des frontières par le recours aux fluides alimentaires visqueux : mayonnaise, moutarde et ketchup, sont des ingrédients-clés auxquels il donne le nom judicieux de « flux ». La chair de l'édifice/corps est rompue de telle sorte que l'intérieur se répand à l'extérieur<sup>581</sup>.*

À l'instar des autres nourritures, le ketchup utilisé par McCarthy avait un double statut de produit de consommation massive et d'aliment évoquant le corps humain. Par ailleurs, en plus d'être un produit de masse, sa bouteille rappelait *aussi* le corps, sa forme évoquant celle d'une verge. Son contenu, rouge et fluide, évoquait le sang, mais il rappelait *aussi*, continuellement, qu'il était du ketchup, dû à l'odeur soutenue de ce condiment. Les autres aliments de McCarthy avaient un double statut d'aliment évoquant le corps humain et de marchandise grâce à la mise en relation de l'ingrédient avec son emballage, du contenu et du contenant, autrement dit du « corps » et de la « marchandise ». Le ketchup avait la particularité d'évoquer la dyade corps/marchandise avec son contenant *et/ou* avec son contenu, ce qui serait la raison pour laquelle il est devenu son aliment de prédilection. La bouteille et l'ingrédient illustrent, chacun à leur manière, un mélange entre les dimensions sociales et personnelles de l'existence. Le produit de consommation étiqueté et le ketchup sont à la vie en collectivité, ce que la verge et le sang sont à l'intimité. Le ketchup est donc un aliment exemplaire pour l'artiste qui cherche avec son corps différencié à soulever des enjeux sociaux. En d'autres mots, le ketchup est un signe, une matière, une couleur et une odeur qui sont on ne peut plus appropriés pour suggérer un corps retourné lui-même.

<sup>580</sup> WESTPHALEN 1994, p. 43.

<sup>581</sup> JONES 2002, p. 82-83.

McCarthy était conscient de l'impact des odeurs. « During the performances the smell of the ketchup is strong. You think of blood and you think of ritual but you are also confronted with ketchup and grocery stores, commercials and cooking shows, Mom and Dad at the table<sup>582</sup> ». Comme l'écrit Robert Fleck, il faut sans doute avoir assisté à l'une des *Orgien Mysterien Theater*, d'Hermann Nitsch, pour arriver à « imaginer la force sensuelle et l'impact psychologique et olfactif<sup>583</sup> » du sang dans ces théâtres de la cruauté. De la même façon, il faut probablement avoir assisté à une performance de McCarthy pour se représenter quel peut être l'impact physique et cognitif de l'odeur du ketchup dans ses performances. Après avoir assisté à *Inside Out Olive Oil* (1987), Amelia Jones mentionna avoir ressenti des sensations d'envie et de dégoût liées à l'odeur du ketchup, qui rappelait les barbecues de son enfance dans le contexte inapproprié de la perversion sexuelle<sup>584</sup>. Linda Burnham relata également quel pouvait être le pouvoir des odeurs<sup>585</sup>, en relatant son expérience d'une performance de la série *Sea Captain* (1981-1983, fig. 99) :

*During the Sea Captain series, which took place 1981-83, I, for one, experienced a heightened sensitivity to movement and the passage of time. I identified strong images of my father, who served as a U.S. Navy Second Lieutenant in the Second World War and whose photographic image I often saw as a child, dressed in the same naval uniform McCarthy used in these works. During a 30-minute passage where McCarthy stood on a table (the ship), covered in ketchup (the "flux"), I entered into what I can only call an altered state<sup>586</sup>.*

En discutant avec des gens de l'assistance, Burnham dit avoir constaté qu'ils avaient réagi similairement à elle durant la performance. Ils seraient entrés dans un « état second » et se seraient souvenus de leur enfance, ce qui n'est pas anodin. Dû à

<sup>582</sup> SELWYN 1993, p. 63. À l'exception du ketchup, l'odeur des aliments employés par l'artiste n'a jamais fait l'objet d'attention théorique.

<sup>583</sup> FLECK 1996, p. 78.

<sup>584</sup> JONES 2002, p. 86.

<sup>585</sup> Burnham écrit sur l'odeur du ketchup dans les deux articles suivants : BURNHAM 1982, p. 12., BURNHAM 1985, p. 40.

<sup>586</sup> BURNHAM 1985, p. 40.

l'odeur du ketchup employé en très grande quantité, tout un groupe de gens aurait « retrouvé un souvenir ».

Il est inutile de s'attarder sur les quantités de nourriture employées par l'artiste pour constater qu'elles étaient grandes. Les images parlent d'elles-mêmes et l'odeur du ketchup est prénante seulement s'il est en abondance. La nourriture de McCarthy était présentée en excès, parce qu'il y en avait trop, sur le corps de l'artiste et tout autour. Il lui est arrivé régulièrement de boire à même la bouteille de ketchup, jusqu'à vomir dans *Class Fool* (1976)<sup>587</sup>, à recracher les aliments, à glisser sur les flaques de condiments et à tomber. En bref, il a utilisé la nourriture avec déviance encore et toujours, de multiples façons.

La manière dont il s'en couvrait est le moyen spécifique que j'aimerais souligner, faute de pouvoir m'attarder sur chacun d'eux, et parce que cet enduit de nourriture est représentatif chez McCarthy. *Il s'en maquillait ou s'en masquait*. Pareillement à Schneemann ainsi qu'aux Actionnistes viennois, McCarthy tentait de transgresser les limites de la peinture en se couvrant de condiments, ce qui est apparent dans son corpus des années 1970. Mais, au surcroît, la nourriture cosmétique servait à ses jeux de rôles. Au cours des années 1970, il se travestissait en femme et, au cours des années 1980, vinrent s'ajouter à ce personnage le singe, le capitaine, le porc, le « grand-père », et d'autres encore.

Un extrait vidéo de *Meat Cake # 1* montre McCarthy vêtu d'une robe, assis devant un meuble et un miroir qui font office de maquilleuse<sup>588</sup>. L'artiste déballe des « livres » de beurre, qu'il applique à son visage. Il s'en maquille, puis il s'en « moule » le front. Selon l'artiste, l'objectif de *Meat Cake # 1* était qu'il se couvre la tête avec une

<sup>587</sup> La vidéo de *Class Fool* est disponible à : <<http://www.ubu.com/film/index.html>> Consulté le 14 août 2010.

<sup>588</sup> <<http://www.youtube.com/watch?v=NPBqv3mkL9I>> Consulté le 12 août 2010.

mixture de hamburger (viande hachée crue), de beurre et de coton, afin de créer une tête de chair – *as it was flesh* – qui se tient. L'artiste dit ne pas savoir s'il voulait, à l'origine, créer une telle tête, qu'il nomme également carapace (*shell*). Cependant, l'idée lui serait venue très rapidement. La nourriture, qui fera ici penser aux têtes peintes par Bacon ou à la graisse de Joseph Beuys, semble être une protection. Mais, contrairement au « masque de miel » qui retient des feuilles d'or dans *How to Explain a Picture to a Dead Hare*, de Beuys, le masque de McCarthy ne tient rien. Il ne se tient pas lui-même, étant toujours en train de se défaire et de tomber. Il est un maquillage qui coule<sup>589</sup>, un peu à la manière des « fards » de Gina Pane, elle qui « se maquille avec une lame de rasoir<sup>590</sup> ». En fait, la tête de chair de McCarthy semble à l'envers, montrant un intérieur pour mieux emprisonner l'enveloppe : le visage, les cheveux.

Dans *Meat Cake # 1*, le corps de McCarthy est abject. Ni homme, ni femme, ni surface, ni intérieur, ce corps serait tout et rien à la fois, sous l'effet de l'artiste qui se maquille excessivement avec la nourriture. Sa façon de l'employer est terrifiante, car elle fait s'effondrer les barrières entre la vie sociale et l'existence intime ainsi qu'entre le masculin et le féminin. En somme, la nourriture qui n'est pas consommée comme elle le devrait arriverait à illustrer ainsi qu'à faire vivre et à faire partager l'expérience d'un monde abject, dont jaillit le chaos qui nous habite (KRISTEVA 1983).

McCarthy ne dit jamais de quelles façons les gens devaient réagir à ses œuvres. Contrairement à une Gina Pane ou à un Joseph Beuys, par exemple, il ne parla presque pas du public. Il n'y pensait guère, selon son propre avis, mais le considérait

---

<sup>589</sup> La vidéo de la performance *Sauce* (1974), de McCarthy, offre un bon exemple de maquillage avec de la nourriture. La vidéo est disponible à : <http://www.ubu.com/film/mccarthy.html> Consulté le 14 août 2010.

<sup>590</sup> François Pluchart cité par TRONCHE 1997, p. 12.

comme une « donnée » de ses performances<sup>591</sup>. Ils « influaient sur son travail<sup>592</sup> », étant, pour ainsi dire, un « flux » qui le pénétrait ou auxquels il interdisait ses accès, une sorte de nourriture à l'image des condiments dont l'artiste se couvrait et s'empiffrait. Les spectateurs, symbolisant le corps social, ne formaient, pour ainsi dire, qu'une seule et même entité avec l'artiste, qui se disait être l'acteur et « le spectateur de ses propres performances<sup>593</sup> ». McCarthy tentait d'abattre toutes les frontières entre le soi et l'autre, ce qui inclut, sans doute, la frontière séparant son expérience à performer et celle des gens à le regarder. La documentation visuelle rend évidente la difficulté d'exécution des performances. Boire du ketchup ou avoir la bouche bâillonnée pleine de viande crue est corporellement éprouvant pour l'artiste. Réciproquement, cela l'aurait été pour le public, ce que pensait savoir l'artiste : « It is physical. I think you're affected physically<sup>594</sup> ».

L'art corporel est, de facto, une épreuve infligée au corps de l'artiste. Par ailleurs, rares sont les œuvres d'art corporel qui, pareillement à celles de Pane ou de McCarthy, ont été qualifiées d'« insoutenables ». Selon Dan Cameron, les actions de McCarthy auraient gagné, à leur époque, la réputation d'être déstabilisantes et intolérables<sup>595</sup>. Selon Linda Burnham, à travers l'abondance des performances réalisées au cours des années 1970, celles de McCarthy se distinguaient en étant particulièrement difficiles à vivre, même pour un public averti<sup>596</sup>. En fait, McCarthy performait habituellement pour un tel public. Il aurait performé à trois reprises, seulement, devant le « grand public ». À chacune de ces fois, il aurait été arrêté en

---

<sup>591</sup> TURNER 2001, p. 91.

<sup>592</sup> « Ce dernier [le spectateur] semble influencer sur mon travail. Il s'agit bien, et au-delà d'une simple affection, de la gestion impossible de ce mouvement de flux et de reflux qui, en permanence, nous entraîne vers le corps social puis nous incite à nous en échapper » Paul McCarthy cité par TRONCY 1994, p. 28.

<sup>593</sup> TURNER 2001, p. 91.

<sup>594</sup> TURNER 2001, p. 91.

<sup>595</sup> CAMERON 2000b, p. 60.

<sup>596</sup> LEVINE 2010, p. 51-52.



pleine action, par les gens, les autorités ou les commanditaires. La vidéo de la performance *Class Fool* (fig. 86-87, p. 202) montre la répugnance pouvant gagner l'individu à voir l'artiste utiliser improprement de la nourriture. Certains des étudiants assistant à cette performance montent sur leur chaise pour ne pas toucher à l'artiste. Quand ils le voient vomir et se jouer dans le rectum avec de la nourriture, la plupart d'entre eux se lèvent abruptement et quittent le local où se déroule la performance, qui se termina ainsi, quand personne ne supporta plus ce qui était présenté<sup>597</sup>.

Dans ses performances, McCarthy demanda régulièrement aux gens de l'assistance d'agir selon ses demandes : de s'asseoir ou de rester debout à tel ou tel endroit, de jouer, de le suivre, de se costumer, et même de boire et de manger ce qui leur était offert. Selon Linda Burnham, les gens réagissaient différemment, selon les demandes et les traits psychologiques de chacun<sup>598</sup>. Ils n'en étaient pas moins conviés à devenir des *participants*, ce qui, étonnant, n'est habituellement pas mentionné dans les textes<sup>599</sup>.

*Hot Dog* (fig. 100-103) est la première performance de McCarthy dans laquelle le public était amené à être actif physiquement. Le public entra dans l'atelier de l'artiste pendant qu'il se rasait les poils du corps, sans tenir compte de leur présence. Ce geste, intime, donnait assurément l'impression inconfortable d'assister à une sorte de rituel privé, obsessionnel (se raser *tout* le corps) et malsain. Son utilisation des aliments donnait assurément la même impression. Après s'être rasé, McCarthy mit sa verge

---

<sup>597</sup> Selon Linda Burnham, seulement 5 ou 6 étudiants du groupe restèrent dans le local. BURNHAM 1985, p. 39. « McCarthy vomited several times, after which he inserted a Barbie doll [couverte de ketchup] into his rectum. The performance ended when the audience, unable to stomach the performance any longer, left the room. » KLEIN 2001, p. 15.

<sup>598</sup> BURNHAM 1985, p. 40.

<sup>599</sup> Aucune information du catalogue ne permet clairement d'évaluer l'importance des interactions entre l'artiste et le public, ce qui est une importante lacune. Le catalogue élaboré par Dan Cameron et Lisa Phillips documente pourtant très bien les performances des années 1970 et 1980. CAMERON 2000a



100-103. Paul McCarthy, *Hot Dog*, 1974

dans un petit pain et il s'emplit la bouche de saucisses, avant de se les « panser » avec des gazes. L'inconfort que provoquait sans aucun doute le rapprochement inapproprié entre l'aliment de masse et la sexualité – association saucisses/bouche + pain/verge – mérite en soi une analyse, ce que démontra de belle manière Cary Levine (LEVINE 2010). « Having sex with his groceries », l'artiste aurait exposé la précarité, l'ambiguïté et l'interchangeabilité des métaphores liées à la consommation massive et au sexe dans la société nord-américaine de son époque. Depuis les années 1960 et 1970, minimalement, la sexualité serait utilisée pour promouvoir l'industrie alimentaire et vice-versa, de manière à ce que ces ventes croisées passent inaperçues aux yeux du public. Contrairement à la consommation des autres biens, celle de la nourriture passerait inaperçue, parce que la désirer est « excusé » par un besoin qui est véritable. Comme l'ont exposé Maria Angel et Zoë Sofia, l'érotisation de l'oralité (l'oralité impliquant la bouche et toutes les autres ouvertures) servirait de métaphore générale aux processus capitalistes des biens et de la consommation (ANGEL 1996). Boire et manger serait utile pour illustrer l'activité sexuelle, le repas ordonné étant à la vie (sexuelle et en général) harmonieuse ce que l'orgie alimentaire est à l'existence destructive. Ainsi, dans *Hot Dog*, par sa façon évidente d'utiliser improprement la nourriture, McCarthy exposerait au grand jour une « part noire » de la sexualité.

Pourtant, ni l'activité sexuelle ni la nutrition n'étaient envisageables; les organes/nourritures étaient obstrués, castrés, rendus inopérants au demeurant. La bouche de McCarthy était littéralement bloquée par des saucisses trempées dans du ketchup, qui évoquaient à la fois des verges et des tampons sanglants, une fellation *et* un cunnilingus. Sa verge était posée dans un pain couvert de moutarde, de manière à suggérer une pénétration anale – le pain pour l'anus, la moutarde pour les fèces. En somme, dans *Hot Dog*, la nourriture bloquait les orifices, soit un échange « normal » et pour le moins vital entre l'intérieur et l'extérieur du corps. En bloquant la bouche et l'anus, la nourriture devenait *aussi* un signe d'échange inopérant entre l'individu et

la collectivité, un signe d'autodestruction personnelle et sociale. L'individu a besoin de s'alimenter pour survivre et de sa bouche pour parler ; l'humanité, du sexe pour se perpétuer.

Les pansements, qui couvraient le corps, et qui étaient souillés de condiments, bloquaient vraiment la bouche de McCarthy, qui ne pouvait ni recracher, ni vomir les saucisses sans subir le choc du refoulement, ce qui n'aurait fait qu'aggraver les choses, comme l'exposa clairement l'artiste Barbara Smith qui assista à la performance :

*Binding his head with gauze and adding more hot dogs, he finally tapes his bulging mouth closed so that the protruding mouth looks like a snout... He stands alone struggling with himself, trying to prevent his own retching. It is apparent that he is about to vomit... Should he vomit he might choke to death, since the vomit would have no place to go. And should any one of us vomit, we might trigger him to do likewise<sup>600</sup>.*

Si, selon McCarthy, le public demeurait une donnée, un « accessoire<sup>601</sup> », dans *Hot Dog*, ses réactions n'étaient plus seulement tributaires du « spectacle » de l'artiste. Assis à des tables de bistro aménagées dans l'atelier, il était convié à manger des hot-dogs avec du ketchup et de la mayonnaise *pendant* que l'artiste se « bâillonnait ». La responsabilité du public sur l'issue de cette performance des plus inconfortables<sup>602</sup> était bien réelle. La vue d'un fantoche abject avait de quoi soulever le cœur et l'odeur prégnante du ketchup ajoutait à la vue insupportable de l'ensemble.

---

<sup>600</sup> LEVINE 2010, p. 51.

<sup>601</sup> « In *Hot Dog* (1974), he started to include the audience in his performances “as a prop in the arena of the action.” »

<<http://www.mcachicago.org/MCA/exhibit/past/anxiety/mccarthy.html>> Consulté le 2 août 2009.

<sup>602</sup> Cary Levine écrit que ce changement, vers un art plus « caustique », se serait opéré avec *Hot Dog* : « ... with *Hot Dog* McCarthy's art turned noticeably darker, more confrontational and discomfoting ». LEVINE 2010, P. 52. En vérité, ce changement se serait opéré un peu avant, avec *Meat Cake # 1*.



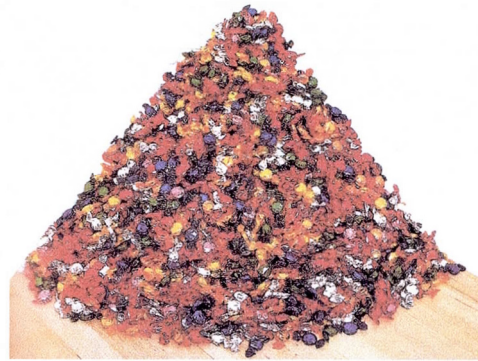
Dans un essai sur la vomissure, Fernando Castro Flórez émet l'hypothèse que les odeurs désagréables pourraient provoquer plus de dégoût que le vomi, qui serait néanmoins une forme (informe) paroxysmique du sentiment abject<sup>603</sup>. Or, la performance *Hot Dog* était un cocktail d'images *et* d'odeurs qui était on ne peut plus dégoûtant et qui, *en plus*, aurait fait craindre à tout moment le vomissement de tout un chacun. L'odeur insupportable, les images répugnantes et le présage d'un corps qui se vomit ou se ravale, d'un corps qui, en somme, se retourne sur lui-même, sont trois facteurs qui favoriseraient assurément le vomissement ou son présage dans l'assistance. Un autre facteur favorisant le vomissement, qui est possiblement le plus important d'entre eux, est la relation d'identification qui s'établissait entre la nourriture dont McCarthy faisait usage et celle qu'il offrait au public, puisqu'il s'agissait de la même, utilisée différemment.

---

<sup>603</sup> « Perhaps it is in the sense of smell where we can find something that provokes more disgust than vomit, something irrepresentable, unmentionable, unintelligent, indigestible or obscene, something on which no hierarchical authority of logocentrism can be exerted. » CASTRO FLÓREZ 2002, p. 239.



**2.4 L'aliment, médium de communication. L'art relationnel dans les années 1990 et 2000**



104. Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (Portrait of Ross in L.A.)*: 1991: *Fruit Flashers Candies, Endless Supply, Ideal Weight 175 Pounds*, 1991

Après la décennie des années 1980, pendant laquelle il avait été peu considéré au profit d'œuvres possédant une valeur marchande, le corps « réapparaît » dans diverses disciplines, dont l'art relationnel<sup>604</sup>. Le corps redevient un moyen d'aborder l'idée de la subjectivité<sup>605</sup>. Les parentés sont nombreuses entre l'art « immatériel » des années 1970 et celui des années 1990; entre, d'une part, l'art corporel, l'*arte povera*, le *land art* et l'art conceptuel et, d'autre part, l'art relationnel. Ces pratiques artistiques – aussi variées soient-elles – témoignent, en outre, d'un état de crise de l'art

<sup>604</sup> « Après le post-modernisme inexpressif et ses objets manufacturés et froids, on peut dire que le corps revient au galop... » Frank Perrin. «Mutant body : Le corps dans son champ élargi. Notes sur une connectique transformationnelle». PERRIN 1996, p. 408. « Si dans les années quatre-vingt, la peinture semblait être, ponctuellement, redevenue un médium omniprésent dans les productions artistiques, il semble qu'inversement, durant les années soixante/soixante-dix, l'usage ait été une pratique, un passage obligatoire, au point, sans doute, d'en devenir académique... Cette histoire, il semble qu'il faille la regarder à partir d'aujourd'hui et se poser la question de savoir pourquoi depuis cinq ou six années, la préoccupation du corps ressurgit chez nombre d'artistes, chez nombre de commissaires d'expositions. » VERGNE 1996, p. 13.

<sup>605</sup> JONES 1998, p. 17.

contemporain, dans la mesure où elles ne portent pas à produire des d'objets uniques, pérennes et aisément collectionnables. La nourriture non plus n'est pas pérenne, elle est difficilement collectionnable, se rapporte au corps et à l'« immatérialité » d'un art en « crise », qui cherche dans les marges de l'existence l'essence des choses. Il est donc tout naturel qu'elle soit « de nouveau » employée de manière significative dans les années 1990.

Longtemps, l'artiste a aspiré avec ses œuvres à instaurer des dialogues avec le divin, avec le monde de la nature et avec celui des objets. Avec l'art relationnel, il tisserait des relations réelles et symboliques entre les individus et développerait des modèles de sociabilité en marge des modèles qui sont actuellement proposés par la culture de masse, qui débiliterait littéralement les liens sociaux. En voulant les rétablir, « branchement par branchement », il relie des univers qui semblent parfois très éloignés les uns les autres. Selon Nicolas Bourriaud, qui développe le concept d'art relationnel, ce dernier désigne un « [e]nsemble de pratiques artistiques qui prennent comme point de départ théorique et pratique l'ensemble des relations humaines et leur contexte social, plutôt qu'un espace autonome et privatif<sup>606</sup>. Ces pratiques proposeraient des « sociétés alternatives, des modèles critiques, des moments de convivialité construite<sup>607</sup> » se manifestant sous diverses formes : rencontre, festin, projet d'art Web, sculpture, etc. Contrairement aux autres disciplines artistiques, ni les médiums (ex. : huile, bois, photo, vidéo, corps) ni le rapport à l'espace (ex. : installation, intervention) ne servent à définir l'art relationnel.

Cela dit, l'art relationnel demeure éminemment performatif, dans la mesure où il nécessite la participation d'individus et en dépend, les interactions humaines qui sont suggérées, établies puis retransmises (par écrit, en photos ou autrement) aidant à le

---

<sup>606</sup> BOURRIAUD 1998 p. 117.

<sup>607</sup> BOURRIAUD 1998 p. 46-47.

définir. La performativité de l'art relationnel est double, en quelque sorte : elle est établie par l'artiste *et* par le spectateur-participant. Sylvette Babin dira : « sa qualité ou son efficacité [l'art relationnel] dépendront autant de l'artiste que de l'implication de celui ou de celle qui y participe. C'est essentiellement de cette double implication qu'émergera l'établissement d'un dialogue<sup>608</sup> ». Ainsi, l'artiste est habituellement du nombre des participants. Cependant, sa participation n'est pas systématique, ni toujours nécessaire.

Prenons, en exemple, *Untitled (Portrait of Ross in L.A.): 1991: Fruit Flashers Candies, Endless Supply, Ideal Weight 175 Pounds* (1991, fig. 104) de Felix Gonzalez-Torres, une œuvre déterminante de l'art relationnel<sup>609</sup>, qui s'« active » sans l'artiste. Il s'agit d'un amoncellement de bonbons symbolisant Ross, le conjoint de l'artiste mort du sida, dont le poids idéal était, nous dit-on, 175 livres, soit le poids de base de l'amoncellement de bonbons. On nous invite à prendre de ces bonbons. Cette action réduira la masse de l'œuvre, en évoquant la perte de poids du malade. L'approvisionnement en bonbons est néanmoins illimité [endless supply], ce qui assure la pérennité de l'œuvre de Gonzalez-Torres et sa circulation. Cette circulation se jouerait à deux niveaux, ce que fit remarquer Jean-Ernest Joos : « un niveau de consommation, quasi cannibale, par un public qui reconstitue collectivement le corps disparu, et un niveau de prolifération qui réactualise, mais de façon cette fois ouverte, la relation au VIH, entre les spectateurs-passants anonymes<sup>610</sup> ». La consommation est « quasi cannibale », car les bonbons qui sont donnés afin d'être mangés se substituent à la chair et aux os. Le rapport entre le corps mangeant et le corps à manger, entre la nourriture réelle et la nourriture symbolique que sont les autres et qui nourrissent littéralement notre existence est une idée qui imprègne l'œuvre de Gonzalez-Torres.

---

<sup>608</sup> BABIN 2001, p. 99.

<sup>609</sup> BOURRIAUD 1998, p. 51-66.

<sup>610</sup> JOOS 2002, p. 53-54.

Selon Nicolas Bourriaud, l'art relationnel « détermine non seulement un champ idéologique et pratique, mais aussi des domaines formels nouveaux<sup>611</sup> » : repas, fêtes, rendez-vous, etc. Par ailleurs, il n'identifie pas quels sont ces principaux « domaines formels ». Il ne précise pas, non plus, quel rôle y tient la nourriture. Selon lui, cette nourriture, de même que les objets en général, sont à considérer « ... comme des vecteurs de relation à l'autre : d'une certaine manière, un objet est tout aussi immatériel qu'un coup de fil; et une œuvre qui consiste en un dîner autour d'une soupe aussi *matérielle* qu'une statue<sup>612</sup> ». Pourtant, un monde sépare une simple soupe d'une statue. Et si Gonzalez-Torres avait choisi d'offrir des bonbons déballés ? De les échanger ? De les offrir en quantité limitée ? Et s'il avait empilé des salamis, à la place de bonbons<sup>613</sup> ? La nourriture choisie, et son utilisation ont un impact dans l'œuvre de cet artiste.

Selon Jean-Ernest Joos, il faut étudier, à la fois les relations intersubjectives et les relations aux objets pour mesurer la portée des œuvres relationnelles et c'est pourquoi je m'y emploierai dans les études de cas de cette section. Pour l'œuvre de Gonzalez-Torres, par exemple, il importerait de considérer les témoignages *et* le choix de la nourriture (bonbons ou salami) et de son usage (donnée, vendue, mangée ou préservée) :

*Il y aurait donc ici deux limites à considérer dans l'ensemble des relations possibles : celles de nos subjectivités respectives et inconnues l'une à l'autre, et celle, extérieure à cette intersubjectivité, imposée par l'objet même à travers ses possibilités de circulation passées et futures. Or la double dimension de la limite est essentielle au sens même de l'œuvre<sup>614</sup>.*

---

<sup>611</sup> BOURRIAUD 1998, p. 29.

<sup>612</sup> BOURRIAUD 1998, p. 49-50.

<sup>613</sup> Bourriaud ne se questionne jamais à cet effet, dans son chapitre de livre sur Gonzalez-Torres. BOURRIAUD 1998, p. 51-66.

<sup>614</sup> JOOS 2001, p. 70.

L'objet (ou l'aliment) possède une « efficacité opaque qui n'est pas réductible aux échanges symboliques auquel il donne lieu, selon Joos, quelque chose qui n'existe que dans sa matérialité même<sup>615</sup> ».

Les artistes relationnels choisissent généralement des aliments « normaux », du panier d'épicerie, qui sont relativement connus ou familiers, qui sont apprêtés et servis *comme il le faut*. Au-delà de ce constat, trois composantes rattachées aux aliments seront plus particulièrement considérées par ces artistes. Premièrement, la « signification des aliments », avec, par exemple, Rirkrit Tiravanija (fig. 105-106) et Gabriel Baggio (fig. 107-108), qui travaillent respectivement à partir de l'alimentation traditionnelle thaïlandaise et argentine. Ces nourritures, porteuses d'un bagage culturel, aident à soulever des enjeux identitaires, tandis que d'autres serviront d'autres problématiques, par exemple politiques, économiques et environnementales. Deuxièmement, leur « bon goût », avec les bonbons de Gonzalez-Torres, dont la saveur sucrée put susciter des formes d'espoir et d'empathie, ou, encore, avec le buffet succulent de Raul Ortega Ayala (fig. 109), qui contrastait avec l'événement auquel il référait. Dans *Melting Pots: a Fiction Based on Facts* (2006), l'artiste avait reproduit un buffet qui devait être servi dans les tours jumelles à l'heure du dîner, le 11 septembre 2001. En troisième point, les « transactions » dont la nourriture est l'objet seront également considérées. Elle est donnée, échangée ou vendue, et le don est le mode d'échange qui est clairement privilégié. Gonzalez-Torres, Tiravanija, Baggio et Ortega Ayala donnent à boire et à manger, de tous les « objets relationnels », la nourriture étant celle qui est le plus souvent offerte. En fait, par rapport au sujet d'étude, la spécificité de l'art relationnel n'est pas liée à un type d'aliments, par exemple des liquides ou des aliments de masse, mais à certains usages.

---

<sup>615</sup> JOOS 2001, p. 72.

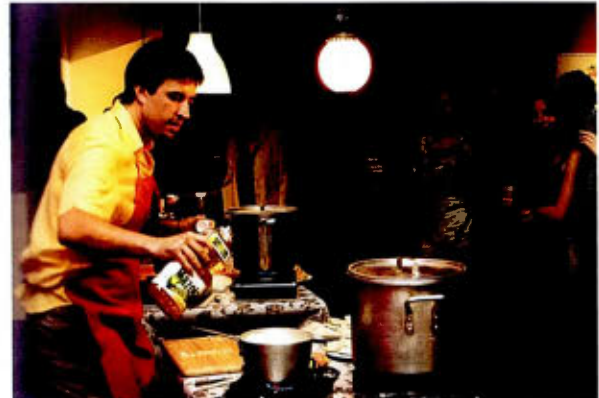




105. Rirkrit Tiravanija, *Untitled 1992 (Free)*, 1992



106. Rirkrit Tiravanija, *Untitled (Red, Green, Yellow, Curry)*, 1992



107-108. Gabriel Baggio, *Lo Dado*, 2006



109. Raul Ortega Ayala, *Melting Pots: a Fiction Based on Facts*, 2006

Dans les prochaines pages, je me pencherai sur trois démarches artistiques qui sont exemplaires en s'articulant au moyen de la distribution et du partage de la nourriture, selon des modalités distinctes. En premier lieu, je traiterai des manifestations du collectif *World Tea Party* réalisées entre 1993 et 1999. Par la suite, les œuvres *La cantine* (1995 –), de Massimo Guerrera, et *The Dinner Project* (2004-2005), d'Iwona Majdan, feront l'objet d'études approfondies. Guerrera, Majdan et les artistes du collectif *World Tea Party* sont canadiens et ils ne jouissent pas d'une grande reconnaissance sur la scène internationale. Par ailleurs, leur démarche respective, qui s'est établie ou développée à la période où l'art relationnel eut un impact à l'échelle planétaire, se mesure aux projets ayant obtenu une telle reconnaissance. Ainsi, les études de cas seront nationales, mais l'histoire de l'art dans laquelle elles s'inscrivent est internationale.

En raison de l'implication, de cette « double performativité » qui est voulue et considérée dans l'art relationnel, il m'a semblé nécessaire de revisiter des œuvres auxquelles j'ai participé et que je connais bien pour avoir travaillé avec leurs créateurs, puisque cela était possible. Mon expérience personnelle, qui était envisageable en raison de mon parcours professionnel, est l'une des expériences possiblement vécues par les participants. Elle me permet d'aborder de manière concrète et sensible un art dit « immatériel » et retransmis par le « témoignage <sup>616</sup> ». À une époque où le port d'attache n'a plus toujours grande importance – Guerrera est d'origine italienne, Majdan est d'origine polonaise et *World Tea Party* dit être panculturel –, se pencher sur des manifestations qui se produisent à proximité demeure indispensable pour relancer le discours théorique de la discipline à

---

<sup>616</sup> Sur le rôle du témoignage dans l'art relationnel, Sylvette Babin écrit : « [s]i mon rôle est de vous offrir de vivre *Les commensaux*, d'être ce liant entre l'Un et l'Autre, je devrai faire place à la mémoire, la mienne, et oser l'indiscrétion. C'est en relatant ma propre expérience, en partageant ces *rendez-vous intimes* auxquels j'ai participé et en les ouvrant aux regards, que je tenterai, ici, de créer un passage entre l'espace de l'artiste et le vôtre. » BABIN 2004, p. 100.

l'intérieur de laquelle elles s'inscrivent. Il est en effet nécessaire de les contextualiser<sup>617</sup> pour déterminer leurs composantes, pour les comparer entre elles et pour les mesurer au discours dominant. Par exemple, selon certains, la convivialité recherchée serait le trait distinctif des œuvres relationnelles. En règle générale, il est vrai qu'elles comportent une part de « plaisir », qui est nécessaire pour provoquer la participation. Par ailleurs, comme nous le verrons, plusieurs d'entre elles intègrent également des éléments propices à créer du malaise, ce qui se constate en faisant l'expérience des œuvres<sup>618</sup>.

#### 2.4.1 World Tea Party. Offrir et partager une tasse de thé

*L'histoire du thé remonte dans le plus lointain passé de l'Asie : elle révèle les efforts millénaires des paysans pour créer les plus fines espèces et le raffinement d'une civilisation recherchant dans le thé bien plus que la seule satisfaction des besoins créés par la soif<sup>619</sup>.*

*L'ascète reprit sa route. Des années après, retrouvant le lieu où une partie de sa chair était inhumée, il découvrit un buisson dont les feuilles lui rappelaient étrangement la forme de ses paupières : un théier avait vu le jour, induit par de séminales peaux enterrées. Dharma mangea quelques pousses feuillues de ce camellia sinensis et découvrit la*

<sup>617</sup> « La première qualité d'un art « contextuel », c'est donc son indéfectible relation à la réalité. Non sur le mode de la représentation, caractéristique de l'artiste dit naguère « réaliste », lequel puise dans le monde qui l'environne les thèmes de créations plastiques dont il fera tout au plus des images, et dont le destin reste pictural, Mais plutôt sur le mode de la coprésence, en vertu cette fois d'une logique d'investissement qui voit l'œuvre d'art directement connectée à un sujet relevant de l'histoire immédiate. » Paul Ardenne. *Un art contextuel*, Paris, Flammarion, 2002, p. 16.

<sup>618</sup> Après avoir participé à *Waiting for Something to Happen* (2000), d'Iwona Majdan, Sylvette Babin exprima son malaise : « [à] ma première visite à son domicile d'adoption, la galerie, Majdan était absente. À la seconde, elle avait tout simplement quitté les lieux. Finalement invitée chez elle, assise au salon un morceau de gâteau à la main, j'ai attendu, en vain, que quelque chose se produise. Mais que peut-il arriver si, de part et d'autre, chacun ne fait qu'attendre ? Qui, de l'artiste ou du public, devrait faire le geste qui ouvrira la voie à un véritable échange ? ». BABIN 2001, p. 104.

<sup>619</sup> BUTEL 2001, p. 9.



*manducation magique qui offrait le pouvoir de garder sans cesse les yeux ouverts*<sup>620</sup>.

En 1990, Daniel Dion, Su Schnee et Bryan Mulvihill mettent sur pied l'*Organization for Pancultural Exchange and Realization of Art (OPERA)*. Leur association au sein de cet organisme artistique, créé dans le dessein de favoriser les échanges culturels, contribue à la création, en 1993, de World Tea Party<sup>621</sup>, qui naît de leurs discussions au quotidien, de leur intérêt commun pour des formes de pensées intellectuelles, philosophiques et spirituelles proposant une conception élargie de l'art et de leur parcours professionnel<sup>622</sup>. Les trois artistes ont travaillé à la fondation de centres d'artistes appartenant à la première génération des centres d'artistes au Canada<sup>623</sup>, dont l'idéologie aurait été marquée par l'esprit de Fluxus. En valorisant la collaboration, l'absurde, le banal et le quotidien, Fluxus aurait ainsi influencé la création de World Tea Party, la passion de Bryan Mulvihill pour le thé orientant les artistes sur le choix du breuvage qu'ils offriraient, à chacune de leurs manifestations<sup>624</sup>.

---

<sup>620</sup> ONFRAY, 1995, p. 136.

<sup>621</sup> La version française de « World Tea Party » est « Salon de thé mondial ». Rarement utilisée, elle n'a pas le caractère festif de la version anglaise – salon vs party – ainsi que l'a souligné Daniel Dion. Je lui préfère donc la version anglaise.

<sup>622</sup> Sauf s'il est indiqué, les informations sur World Tea Party sont tirées de nombreux entretiens (non retranscrits) que j'ai réalisés avec Daniel Dion, entre 2001 et 2003, et d'une entrevue, réalisée le 8 juin 2004. L'entrevue fut retranscrite, mais ne fut pas publiée intégralement. Elle est disponible à Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe. Des extraits de l'entrevue sont néanmoins disponibles dans BOUCHER 2005d.

<sup>623</sup> Bryan Mulvihill à *Western Front*, à Vancouver en 1973, Daniel Dion à Su Schnee à Oboro, à Montréal en 1982.

<sup>624</sup> La première, en 1993 au Musée des beaux-arts du Canada, fut réalisée dans le cadre d'une exposition individuelle des œuvres de Daniel Dion. Le Musée estimait à 50 000 le nombre de tasses de thé qu'il aurait à servir durant l'exposition (RADZ 1993, BAELE 1993).

World Tea Party est un collectif dont les œuvres sont des « “manifestations” utilisant le thé comme métaphore d’un dialogue entre individus et communautés”<sup>625</sup> ». Le thé est à la fois commun, puisqu’il serait, après l’eau, le breuvage dont la consommation est la plus répandue sur la planète<sup>626</sup>, et exotique, puisqu’il est bu différemment selon les endroits du globe ; avec du lait, du sucre, du citron et du beurre de yak ; dans une tasse, un verre ou un bol. Sa nature paradoxale, d’aliment banal et étranger, est indiquée pour illustrer les échanges entre individus appartenant à un même ou à différents « groupes », tandis que sa consommation favorise concrètement les échanges. Selon Daniel Dion, le thé, ce breuvage d’hospitalité, permettait aux artistes d’explorer différentes avenues de création<sup>627</sup> : « Ça nous semblait un prétexte assez idéal qui nous permettait à peu près de faire ce que l’on voulait au plan artistique. Pourvu qu’il y eût du thé, puis au moins deux personnes ou même une seule, on peut s’imaginer les possibilités de création, qu’elles soient visuelles, sonores, littéraires... »

Selon Jennifer Fisher, les prototypes de salons de thé de World Tea Party opéreraient à la croisée de l’anthropologie, du théâtre et des arts visuels<sup>628</sup>. Pour Marie-Michèle Cron, ils intègrent « l’acte performatif » à la « fonction installative<sup>629</sup> ». Ces deux commentaires relatifs au travail scénique méritent une précision sur la nature des manifestations du collectif. Leurs premières manifestations, dont les plus connues au Musée des beaux-arts du Canada (1993, fig. 110), à la Biennale de Venise (1995, fig. 111) et à la Presentation House Gallery (1997, fig. 112), se déroulaient à l’intérieur

<sup>625</sup> World Tea Party. *Bref historique du Salon de thé mondial*, non publié, sans date (environ 1997), non paginé.

<sup>626</sup> WORLD TEA PARTY 1996, p.6.

<sup>627</sup> Extrait d’entrevue non publié, réalisée le 8 juin 2004. Disponible à Expression, Centre d’exposition de Saint-Hyacinthe.

<sup>628</sup> FISHER 1996, p. 12.

<sup>629</sup> « *Salon de thé mondial*, une “œuvre” qui a pour fondement le simple geste de porter une tasse de liquide chaud à ses lèvres et dont la réalisation se situe autant dans la rencontre d’individus dans un lieu commun que dans la « matière installée », ne serait-il pas un geste ultime qui intégrerait l’acte performatif à la fonction installative ? » CRON 1997a, p. 94.





110. World Tea Party, *World Tea Party* [Musée des beaux-arts du Canada, Ottawa], 1993



111. World Tea Party, *World Tea Party* [Biennale de Venise], 1995



112. World Tea Party, *World Tea Party* [Presentation House Gallery, North Vancouver], 1995



113. World Tea Party, *World Tea Party* [Banff Center for the Arts], 1993



114-115. World Tea Party, *World Tea Party* [*Sacred Voice*, Los Angeles], 1993

de pièces aménagées avec du mobilier et des objets liés au thé ainsi qu'à son histoire<sup>630</sup>. Par ailleurs, la majorité d'entre elles sont sobres, ce qui est particulièrement vrai depuis le tournant des années 2000 (fig. 113-115). Elles s'articulent autour du thé et de sa consommation, sans intégrer d'autres éléments de la culture matérielle que des tasses, théières et plateaux. L'élément fondamental de la démarche du collectif n'est donc pas l'élaboration de projets sur le thé, mais sa consommation; le donner, l'accepter et le boire; le boire et « en faire obligatoirement œuvre<sup>631</sup> » – citant ainsi Marie-Michèle Cron. Car il y a du thé à partager dans chaque manifestation, ce que confirme Daniel Dion et le fonds d'archives vidéo du collectif<sup>632</sup>.

Dans les prochaines pages, je porterai mon attention sur le thé, sur son histoire et ses légendes, pour démontrer qu'il est un aliment naturellement rattaché à l'idée de la convivialité, ce qui aidera à figurer le type d'interactions sociales qui, d'une part, sont suggérées avec le thé et, d'autre part, sont vraiment suscitées chez ceux et celles qui boivent de ce liquide dans les manifestations de World Tea Party. En d'autres mots, les relations interindividuelles qui sont globalement suscitées dans ces événements seront analysées, bien que les expériences singulières ne pourront pas être considérées, la documentation disponible ne s'y prêtant guère. Par la suite, le buveur et sa consommation de thé, indépendante du rapport à autrui, feront l'objet d'une étude à partir du fonds d'archives vidéo de World Tea Party. J'analyserai de quelle(s)

---

<sup>630</sup> Ces pièces étaient de véritables installations, qui interrogeaient les limites entre l'activité de l'artiste et celle du commissaire. Elles mériteraient d'être revisitées à la lumière des développements artistiques et muséologiques des 15 dernières années.

<sup>631</sup> CRON 1997a, p. 94.

<sup>632</sup> Parmi les manifestations et les archives en témoignant, l'artiste et moi avons sélectionné des extraits dans lesquels du thé était bu pour un « documentaire », qui fut diffusé en 2003, à *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*. Pour ce documentaire – cinq montages vidéo de courtes durées sur les manifestations réalisées entre 1993 à 2003 –, j'ai parcouru une quarantaine d'heures d'enregistrement.

manière(s) les gens tiennent les bols et les tasses, et de quelle(s) manière(s) ils boivent leur thé, afin d'effectuer quelques constats sur leur consommation.

Consommer du thé est commun à plusieurs époques, à de nombreuses cultures et à différentes classes sociales. Le thé est un breuvage millénaire dont les origines, mal connues et entourées du halo de la légende, remonteraient à 2737 avant notre ère avec l'empereur chinois Chen Nung qui aurait bu de l'eau bouillie dans laquelle des feuilles d'arbres seraient tombées, et aurait trouvé l'infusion bonne. Les Chinois furent les premiers à boire du thé et ils le firent découvrir aux Mongols, aux Tartares, aux Turcs et aux nomades tibétains<sup>633</sup>. Shoko posa les bases de la cérémonie du thé japonais *La voie du thé* au 15<sup>e</sup> siècle. Le thé est apparu en Europe et en Amérique vers la fin du 17<sup>e</sup> siècle, grâce aux échanges commerciaux avec l'Asie. Son histoire, donc, est à la fois celle de l'Orient et de l'Occident, montrant comment ces deux civilisations « ont pu longtemps s'ignorer puis, en s'affrontant, tenter de se comprendre, sans toutefois y parvenir vraiment<sup>634</sup> ». De nos jours, bien que certaines populations lui préfèrent le café, le thé demeure la principale boisson bue après l'eau, à l'échelle de la planète<sup>635</sup>. Sous cet aspect, le thé se distingue du café, ou du cacao, qui sont également cultivés dans les pays en voie de développement, mais qui sont surtout consommés dans les pays industrialisés. Michel Onfray a écrit : « Dans le panthéon des fleurs et des feuilles qui fêtent le corps et le libèrent des pesanteurs consubstantielles au quotidien, j'aime à penser que le théier, le caféier et le cacaoyer [...] convergent dans l'expression figurée d'une mobilisation réitérée du corps, puis

---

<sup>633</sup> L'information historique sur le thé est tirée de sources diverses, la plus complète étant BUTEL 2001.

<sup>634</sup> BUTEL 2001, p. 12.

<sup>635</sup> Il est considéré la boisson nationale en Inde, en Chine et, dans une moindre mesure, au Japon. Il est bu quotidiennement dans les pays musulmans tout en étant prisé en Grande-Bretagne et en Irlande. Son faible coût contribue à sa popularité, puisque les gens financièrement aisés le boivent tout autant que les pauvres.



d'une nécessaire *tension* de l'âme et de la chair qui le porte<sup>636</sup> ». Cela dit, le thé ne peut que servir au dialogue, dans la mesure où *il est une boisson commune à tous*.

Au surcroît, le thé est une boisson d'hospitalité, comme l'illustre la cérémonie du thé japonais *La voie du thé*. Le servir et l'accepter avec reconnaissance est le fondement de ce rituel qui nécessite minimalement un hôte ainsi qu'un invité. Il est à la fois simple et exigeant, car hôte et invité « ne se conduisent pas selon leur bon plaisir, mais avec les plus grands égards l'un envers l'autre<sup>637</sup> ». Ce qu'ils « attendent de cette expérience est qu'elle ait été un microcosme de la vie elle-même<sup>638</sup> » ; qu'elle soit harmonieuse. Selon le maître de thé Soshitu Sen, servir un bol de thé selon les règles de l'étiquette du rituel, dont les principes de base sont l'harmonie, le respect, la pureté et la sérénité<sup>639</sup>, serait un accomplissement majeur. « [C]'est réaliser une large synthèse culturelle aux idéaux élevés impliquant divers éléments relevant de la religion, de la morale, de l'esthétique, de la philosophie, de la discipline et des relations sociales<sup>640</sup>. » Dans les autres traditions du thé, les usages ne sont pas nécessairement autant codifiés, mais ils répondent toujours à certaines règles. Par exemple, il y a plus de quatre mille ans, sous l'Empire chinois de Chen Nung, les récoltes étaient effectuées par des jeunes vierges parfumées, vêtues et gantées en blanc, dans le silence absolu<sup>641</sup>. À notre époque, le service du thé « exige des

<sup>636</sup> ONFRAY 1995, p. 132.

<sup>637</sup> SEN 1983, p. 50.

<sup>638</sup> SEN 1983, p. 37.

<sup>639</sup> Ces principes de base ont été déterminés par Sen Rikyû (1522-1591). « Il suffit de dire ici que c'est l'organisation de Rikyû, et le mélange des différents styles de thé pratiqués jusqu'à son époque, avec leur philosophie, leur étiquette et leur histoire, que nous connaissons aujourd'hui sous le nom Voie du thé. » SEN 1983, p. 13.

<sup>640</sup> SEN 1983, p. 9.

<sup>641</sup> ONFRAY 1995, p. 134. Puisqu'il était rattaché à la pureté, le thé était considéré être un « nectar divin », une « potion sacrée », élevée au rang de l'esprit, « nettoyant le corps ». « La cérémonie [du thé] se prépare dans le nettoyage ; elle se conclut de la même manière, avec le même souci. Non pas qu'on traque la saleté réelle, mais, pour la rendre impossible, on cherche l'impureté symbolique, la souillure virtuelle, poussière mentale consubstantielle à la

précautions que partout on observe à l'endroit de ce qui est sacré...<sup>642</sup> » En Angleterre, l'*heure du thé* est une coutume qui marque une pause, invitant à passer un moment en agréable compagnie. En somme, en tant que tel, le thé serait universel et exotique, lié au savoir-vivre et au sacré, pur et complexe, commun et hospitalier, ce pourquoi, ce liquide serait employé dans les manifestations de World Tea Party.

Boire du thé implique des interactions, de prendre, de servir, de verser, que considère également le collectif. Daniel Dion parlera du « geste » :

*On vient de parler de la spécificité [du thé]. Mais, fondamentalement, c'est le geste, c'est le hasard entre les individus que j'aime, qui prime même au-delà du thé lui-même, encore que, dans ce cas-ci, la particularité de la matière est en parallèle avec la fonction du geste, la fonction esthétique qu'on met de l'avant<sup>643</sup>.*

Le geste dont parle Dion est celui des bonnes manières : offrir du thé pour le partager en agréable compagnie. Le geste de donner et de recevoir, qui s'effectue ici avec ou sans la présence des artistes<sup>644</sup>, rappelle le principe du don de Marcel Mauss, sur lequel reposerait le rituel *La voie du thé*. Selon Michel Onfray, « [a]u cœur du cérémonial gît le potlatch qui oblige le récipiendaire à un retour de signe et installe l'obligance comme modalité de la relation<sup>645</sup> ». Dans un même ordre d'idées, Soshitu Sen rappelle que le rituel du thé s'intéresse à ce qui se développe *entre* les

---

souillure du monde, à l'entropie de l'univers, reste de la combustion des énergies du réel. » ONFRAY 1995, p. 139-140.

<sup>642</sup> ONFRAY 1995, p. 135.

<sup>643</sup> Extrait d'entrevue non publié, réalisée le 8 juin 2004. Disponible à Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe.

<sup>644</sup> À la Biennale de Venise, à la Presentation House Gallery et à Plug In, les artistes de World Tea Party ont occupé le rôle de serveurs. Dans l'ensemble de leurs manifestations, cependant, ils ont rarement occupé ce rôle. « During the Venice and Vancouver events, the artists assumed the role of « waiting on the guests. In Venice, Dion, Mulvihill and Schnee served tea for five days, later incorporating video documentation of this installation for the duration of the event. At Presentation House Gallery, Bryan Mulvihill was employed as a « butler » who offered tea and commentary on the exhibition, while at the same time gathering memorabilia and stories offered by local citizens. » FISHER 1996, p. 17.

<sup>645</sup> ONFRAY 1995, p. 139.



gens<sup>646</sup>. Par comparaison, les manifestations de World Tea Party ne s'exercent pas nécessairement dans un cadre strict et ordonné, même que certaines d'entre elles sont fantaisistes<sup>647</sup>. Selon Daniel Dion, néanmoins, toutes leurs manifestations sont liées à l'idée du rituel :

*Les événements World Tea Party procèdent au fond comme des rituels où nous essayons du mieux que nous pouvons de respecter et de composer avec les traditions, les coutumes, les gens et les circonstances. Cela donne lieu parfois à des manifestations quasi orthodoxes, alors que d'autres fois, ça prend une tout autre tournure<sup>648</sup>.*

Chez World Tea Party, le type d'interaction entre les participants serait doublement suggéré par le thé, à la fois symboliquement et concrètement. Il serait suggéré symboliquement, d'abord, parce que le thé a des histoires et des significations nombreuses qui convergent toutes vers des idées d'échange et de savoir-vivre. Le thé serait le « code » privilégié du don, la nourriture par excellence valant pour le partage des sentiments et des affects. Concrètement, ensuite, ce type d'interaction

<sup>646</sup> Les idéogrammes japonais – *nongen* – désignant l'être humain nous le font comprendre en termes d'espace ou d'intervalle entre deux personnes. « Le premier caractère, personne (*nin*), et le second intervalle ou espace (*gen*), suggèrent que l'on ne devient véritablement humain qu'à travers la relation avec un autre. Que l'on soit hôte ou invité, on doit se rappeler que dans une réunion de thé il n'y a ni spectateur, ni acteur, mais une belle interaction des êtres humains. En agissant de concert, l'hôte et l'invité ne font plus qu'un. » SEN 1983, p. 49-50.

<sup>647</sup> Par exemple, pour le *Ladies Tea Salon*, réalisé dans le cadre des jeux panaméricains à la Presentation House Gallery, le 26 juillet 1999, deux athlètes vêtues d'une robe de soirée et de gants de boxe alternaient les périodes où elles partageaient « l'heure du thé » et les périodes où elles s'affrontaient à la boxe. L'alternance entre les moments de cordialité et d'affrontement rappelle l'épreuve qui peut être associée à l'acte hospitalier et qui est surmontée dans l'atteinte de l'harmonie entre l'hôte et l'invité. « Ainsi, l'harmonie naît de la rencontre de ce que, en termes hégéliens, on pourrait appeler “la lutte des consciences de soi opposées”, à savoir l'hôte et l'invité, l'un et l'autre », écrit Onfray. ONFRAY 1995, p. 138. L'hospitalité, qui est normalement considérée comme étant une vertu, est, pour l'universitaire Anne Gotman, « une épreuve, au sens où elle engage un renversement de situation qui est ni plus ni moins la transformation de l'ennemi en hôte, ou plus pacifiquement, du non-membre en membre (temporaire) ». GOTMAN 1995, p. 138.

<sup>648</sup> BOUCHER 2005d, p. 197.

serait suscité parce que les us et coutumes rattachés au thé, à notre époque, poussent normalement les gens à *bien se comporter* les uns envers les autres, à être conviviaux.

L'histoire du prince indien Dharma qui se coupa les paupières et les enfouit sous la terre pour se punir d'avoir dormi, qui est citée en introduction à cette section, établit un lien direct entre le corps humain et ce qu'il consomme ainsi qu'entre le sens de la vue et le sens gustatif. Le caractère anthropophage de cette histoire – Dharma boit un liquide qui provient de ses paupières – est inhabituel eût égard au thé. À l'inverse, la capacité du thé à garder éveillé, et en éveil, est communément admise. Le thé est rattaché à la lucidité de ceux et celles qui gardent les yeux ouverts<sup>649</sup>. Il est un excitant, bien sûr, mais ce que j'aime le plus de cette histoire indienne est le rôle qu'elle donne à la bouche. Dharma a trouvé un moyen de rester éveillé en buvant du nectar, qui était bon et qui provenait de sa chair, trouvant l'état de clairvoyance qu'il recherchait en choisissant d'intégrer à sa quête des considérations charnelles.

Dans les prochaines pages, je désire poursuivre cette réflexion sur World Tea Party, en l'orientant sur les « considérations charnelles », en parlant du buveur de thé, tentant de déterminer les principales possibilités de médiation suggérées et générées grâce à ce thé qu'il boit. Jean-Ernest Joos parle alors d'« intersubjectivité imposée par l'objet ». Pour outil d'analyse, le montage vidéo auquel j'ai travaillé et qui montrait un aperçu des manifestations de World Tea Party réalisées entre 1993 et 2003<sup>650</sup> sera utilisé (fig. 116-124). À la demande de Daniel Dion, les moments où du thé était bu,

<sup>649</sup> Daniel Dion, extrait d'entrevue non publié, réalisée le 8 juin 2004. Disponible à Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe.

<sup>650</sup> Le montage présente des extraits de douze manifestations : Musée des beaux-arts du Canada (Ottawa, 1993) ; Biennale de Venise (*Transculture*, Italie, 1995) ; « chez Francesco » (Vérone, Italie, 1995) ; « chez Lady Lurex » (1995) ; Presentation House Gallery (Vancouver, 1997) ; Plug In (Jeux Pan-américains, Winnipeg, 1999) ; *Koln Art Fair* (Allemagne, 1999) ; lancement du n° 100 de la revue *Parachute* (Montréal, 2000) ; avec le Conseil des Arts du Canada (Montréal, 2000) ; SNACC (Winnipeg, 2000) ; festival *Sacred Voices* (Los Angeles, États-Unis, 2000) ; *Biennale de Londres* (Angleterre, 2000).



116-124. World Tea Party, *World Tea Party*, 1993-2003

soit « le geste<sup>651</sup> » de porter du thé à ses lèvres, avaient été privilégiés. Ce montage, comme l'ensemble des archives, comporte peu d'échanges verbaux. Pour cette raison, les possibilités de médiation ne peuvent qu'être déterminées avec les expressions corporelles des participants, ou presque.

La conformité, entre les manières de tenir et de boire le thé, est apparente dans plusieurs extraits du montage. Indépendamment du contexte, les buveurs se comportent à peu près pareillement, en reprenant les mêmes façons d'agir. Qu'il soit dans une tasse, un verre ou un bol, que le récipient soit grand ou minuscule, en porcelaine, en verre ou en grès, le thé est tenu délicatement, du bout des doigts, l'auriculaire levé, le pouce et l'index sur l'anse, les doigts entourant le pourtour de la vaisselle sans que la paume n'y touche. Ces images qui reviennent témoignent de la façon de tenir le thé, qui est unique en son genre et qui suggère un certain décorum, une élégance et une retenue, même lorsqu'il est bu dans le cadre original d'un projet artistique. Tenir du bout des doigts le thé oblige aux plus grandes précautions, afin de ne pas en renverser. La surface de contact est petite, ce qui explique sans doute aussi pourquoi plusieurs individus le tenaient tout contre eux : les bras près du corps, la vaisselle à hauteur de poitrine, comme s'il s'agissait d'un objet précieux à protéger. Dans les vidéos, la température élevée du thé est perceptible, expliquant également pourquoi il est tenu du bout des doigts. La chaleur provoque des hésitations, le thé est « senti », sa vapeur qui monte aux narines étant un bon indice pour évaluer sa température, puis goûté du bout des lèvres, pour ne pas se brûler. L'action, qui consiste à approcher le thé à son visage pour le juger avant de le boire, est effectuée attentivement, ce qui, en quelque sorte, impose un « étirement » ou un « arrêt » du temps. L'idée de lenteur est d'ailleurs perceptible à chacun des moments où du thé est porté aux lèvres, ou presque, comme s'il était *la boisson* propice pour apprécier le moment présent. Il est lié à une vitesse de consommation lui étant propre, selon

---

<sup>651</sup> Il s'agit du mot utilisé par Daniel Dion.



Daniel Dion<sup>652</sup> : « quelqu'un nous a demandé *pourquoi n'avez-vous pas pris le café ?* ... On dirait qu'il n'a pas le même « espace ». On pense café, et l'on pense à l'idée de la rencontre, mais l'on pense davantage à quelque chose qui est passager. Au contraire, le thé est lié à cette idée du temps derrière, à l'idée de prendre le temps de boire ».

En général, les buveurs ayant été filmés boivent par petites gorgées espacées. Ils hument le thé, en vue de sa saveur : florale, épicée, beurrée ou sucrée. Plusieurs scènes du montage montrent des théières côte à côte, dans lesquelles différentes variétés de thés sont infusées. Certaines sont vraisemblablement originales, comme l'exprime un homme à la caméra, à la Presentation House Gallery : « I like the canoe tea stuff. Roasted rice rye... ». Son intervention révèle, par la négative, trois limites imposées par l'étude du montage. Premièrement, connaître quelles ont été les variétés de thés qui ont été bus est rarement possible, puisqu'elles ne sont pas dites. Deuxièmement, déterminer son degré d'appréciation l'est encore moins. Troisièmement, évaluer l'effet physique du thé qui est ingéré est impossible. Personne ne se manifeste à cet effet et le langage corporel ne le montre pas clairement.

Physiquement, le thé stimulait-il ? Sa chaleur était-elle enveloppante ? Son goût apaisait-il le corps ? Le reconfortait-il ? Et le thé, avait-il goût ? A priori, la question est simple. Mais la réponse dépendra d'une somme de facteurs considérable. Certains facteurs sont liés au thé en tant que tel (l'infusion était-elle mal préparée ?). D'autres sont physiques (ai-je du mal à le digérer ?), culturels (suis-je habituée de le boire

---

<sup>652</sup> Extrait d'entrevue dont la formulation a légèrement été retravaillée, pour les besoins de langue écrite. Entrevue non publiée, réalisée le 8 juin 2004. Disponible à Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe.



ainsi ?), psychologiques (quel est mon lien avec le thé ?)<sup>653</sup>. Bien que le montage vidéo ne permette pas de déterminer chacun d'eux, les expressions corporelles des gens portent à penser qu'ils eurent un impact sur les manifestations. Autrement dit, la consommation personnelle du thé (le rapport à l'objet) semble avoir influencé, globalement, le sens des manifestations.

Le thé est-il l'aliment idéal de l'art relationnel ? L'« objet » dont les caractéristiques sont les plus propices pour susciter une expérience inclusive empreinte de convivialité ? Son histoire et ses usages portent à le croire. D'ailleurs, nombreux sont les artistes de notre époque à en avoir distribué dans un projet performatif pour un but altruiste. Massimo Guerrera, Christine Palmiéri et Thérèse Chabot<sup>654</sup> sont trois artistes qui m'ont offert du thé dans un cadre artistique, de manière à relancer la conversation. En mentionnant que le thé était « le médium qui aide les gens à entrer en relation... le véhicule pour dire bonjour, dans un petit ou un grand groupe... le "petit feu" venant adoucir l'incertitude que l'on a souvent à exister, ou à entrer en relation<sup>655</sup> », Daniel Dion exprima également cette opinion.

---

<sup>653</sup> « What was brought up in my experience of the World Tea Party were memories of my Grandmother. She had recently died, and I was still mourning the lost of "her world," a place of soulfull companionship and beauty. Tea was the event around which we would meet every week. During our conversations, she would enlighten me on the mysteries of our familial past as well as her perceptions on world events, literature and art. » FISHER 1996, p. 18.

<sup>654</sup> En 2006, lors d'une visite à l'atelier qui est devenu une plate-forme de son projet *Darboral*, Massimo Guerrera m'a offert du thé vert. D'origine marocaine, Christine Palmiéri a distribué des fruits séchés, des noix, du lait sucré et du thé d'une saveur m'étant jusqu'à alors inconnue, lors d'une conférence-performance donnée en 2002 à Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe. Thérèse Chabot a conclu une performance, donnée en 2006 dans le cadre de la deuxième édition d'*Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, en offrant du thé au public.

<sup>655</sup> Extrait d'entrevue réécrit, non publié, réalisée le 8 juin 2004. Disponible à Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe.

#### 2.4.2 L'« évidence » de la nourriture chez Massimo Guerrera ou *La cantine*

La démarche de Massimo Guerrera porte sur les ramifications complexes liant l'individu et le groupe de même que la vie privée et la vie publique. L'artiste s'intéresse particulièrement aux relations individuelles et sociales, ses œuvres étant à l'image de ces relations<sup>656</sup>, en étant indéfinies, en se prêtant au changement et en suscitant des relations véritables. Leurs médiums vont du dessin, de l'estampe et de la sculpture à la performance, en passant par des formes d'expressions plus difficiles à définir. Par exemple, avec *Polyco* (1995 –, fig. 125-126), Guerrera élabore le mandat et les objectifs d'une compagnie dont la production d'objets servira à « questionner l'hygiène des corps par l'incorporation alimentaire<sup>657</sup> ». Avec *Porus* (1998 –, fig. 127), l'artiste laisse un meuble (un kiosque domestique<sup>658</sup>) chez des personnes choisies, qu'il investit à intervalles réguliers, de façon à construire avec ses hôtes une relation et un corpus d'objets. Il est donc inapproprié de seulement définir les œuvres de Guerrera selon leurs médiums ou selon la discipline auxquels ils se rattachent. Les aborder en termes de projets permettra, au contraire, d'en saisir l'envergure et la richesse. Ainsi, *Polyco* est, à la fois un modèle d'entreprise qui est couché sur papier (concept), une compagnie dont on verra sporadiquement le siège social (exposition), des objets intégrés à trois secteurs de production<sup>659</sup> (sculptures), des démonstrations publiques sur l'usage des objets (séries d'activités performatives intitulées *La cantine*) et des témoignages sur l'utilisation de ces derniers (documents, JOOS 1997).

<sup>656</sup> « Sa pratique, qui fait de l'individu une matière constitutive, est en ce sens non pas une image des relations humaines, mais plutôt à l'image des relations humaines, c'est-à-dire qu'on n'approche sa course incessante et ses ramifications tous azimuts qu'avec un sentiment profond de se trouver devant une chose à jamais insaisissable : en fixer (désespérément) un état peut sembler rassurant mais ne fait – chacun le ressent profondément devant cette œuvre de débordement – que trahir son structurel mouvement. », NINACS 2002, p. 45.

<sup>657</sup> PARÉ 1999, p. 74.

<sup>658</sup> Pour une description des principaux projets amorcés par Massimo Guerrera entre 1990 et 2000, je réfère le lecteur NINACS 2002, p. 71-73.

<sup>659</sup> Articles d'ergonomie partagée P-100 ; articles d'infiltration capillaire P-200 ; contenants et articles sauve-nourriture P-300. GUERRERA 1997, p. 17.



125. Massimo Guerrera, *Siège social temporaire Polyco (action n° 1)*, 1998



126. Massimo Guerrera, *Siège social temporaire Polyco (infiltration capillaire)*, 1998





127. Massimo Guerrera, *Corine rue Adam (Porus)*, 2000



128. Massimo Guerrera, *Darboral (ou quelques histoires de cohabitation interne)*, 2000

Pour qui les connaît bien, les différents projets de Massimo Guerrera sembleront être intimement liés les uns aux autres, voire interdépendants. En outre, chacun d'eux intègre le langage de la nourriture, notamment *Darboral* (2000 –, fig. 128), le projet le plus ambitieux de Guerrera. Son dispositif reposant sur des aliments et des objets, dont plusieurs sont créés par l'artiste, sert à favoriser les rencontres (NINACS 2002). Selon Anne-Marie Ninacs, qui a analysé attentivement *Darboral*, l'aliment est le plus évident des « matériaux » employés par Guerrera :

*[I]l est l'image même du carburant sans lequel l'organisme dépérit et une matière privilégiée pour incarner cette circulation dans et entre les corps-êtres qui préoccupent Guerrera. Il s'agit en fait de la métaphore centrale de son travail : à travers la nourriture s'articulent toutes les autres questions qui lui sont chères, à savoir la perméabilité ou la fermeture aux autres, l'assimilation ou le rejet de ce qu'ils nous transmettent, le choix des « aliments » qui nous nourrissent, etc<sup>660</sup>.*

Dans un même ordre d'idées, l'artiste écrit :

*Ce que métaphorisent les vivres dans ma pratique artistique, c'est la traversée des éléments d'un corps à l'autre, le passage de la vie externe à la vie interne, l'endroit même où les frontières de l'une et de l'autre se brouillent tout en demeurant suffisamment poreuses pour laisser circuler, dans des objets palpables et impalpables, ces préoccupations communes capables de déclencher des désirs, des questionnements, des joies et des inquiétudes fécondes que l'on récolte lorsqu'on est attentif aux autres<sup>661</sup>.*

Dans ses dessins et ses estampes, Guerrera représente la nourriture. Il utilise aussi les huiles et les épices comme d'autres artistes emploient de la peinture. Ses sculptures, qui évoquent des fragments corporels ou dont les creux sont des empreintes de corps, sont imbibées de ces deux aliments par capillarité. Elles sont également façonnées avec de la cire, de la graisse<sup>662</sup> et de la pâte d'amandes ou couvertes de graines, de

<sup>660</sup> NINACS 2002, p. 49.

<sup>661</sup> GUERRERA, 2001a, p. 115.

<sup>662</sup> Lors d'un entretien récent, au cours duquel Massimo Guerrera me parlait de la graisse, l'un des trois « aliments blancs », il m'expliqua qu'elle avait été l'influence de Joseph Beuys



pépins et de noyaux que nous avons nettoyés dans nos bouches. J'utilise un pronom personnel pour présenter cet aspect de son travail, car je suis des nombreuses personnes qui ont partagé des fruits avec l'artiste, sachant que leurs pépins et leurs noyaux auraient une nouvelle vie dans ses sculptures, ses installations ou ses plantations d'« arbres »<sup>663</sup>, ce qui met en relief le statut des objets créés par Guerrero. Ils sont des fragments, empreintes ou restes<sup>664</sup>, d'échanges concrets vécus par les participants<sup>665</sup>. Ces échanges, généralement effectués avec la nourriture, sont déterminants dans sa démarche.

---

dans sa démarche. La question de l'énergie et de la chaleur chère à l'artiste allemand, qui l'exposa avec de banals blocs de graisse, avait été marquante. Avec la graisse, ainsi qu'avec l'huile ou la cire, Guerrero, tout comme Beuys, a traité d'enjeux en lien avec la chaleur corporelle. Comme on le sait, la thermorégulation est soumise à l'activité des ouvertures corporelles. Les bouches, anus, pores, etc., sont des organes de transmission et de rétention de l'énergie : air, eau, parole, nourriture, déchets corporels. Ainsi, en revêtant un complet trois pièces abondamment ciré (*Polyco*), l'artiste bouchait en quelque sorte ses pores en s'isolant ; la graisse dans les tiroirs du meuble de *La cantine* correspondait aux orifices du corps humain, qui s'ouvrent et se ferment, qui sont un lien entre l'extérieur et l'intérieur ; l'huile imbibant lentement des matériaux tels que le plâtre, le styromousse ou le papier suggérait la propagation de la chaleur dans le métabolisme. Selon Guerrero, le premier enseignement de Beuys n'est cependant pas directement lié à la température. Il est surtout de lui avoir fait comprendre de façon « sensible, plus attentive », quel était le pouvoir d'évocation des matériaux ; leurs propriétés étaient en mesure d'enrichir le propos des œuvres – Guerrero emploie les termes « symbolique des matériaux ». Ainsi, Guerrero utilise la cire, l'huile et la graisse pour traiter de thermorégulation parce que ces substances sont en elles-mêmes des conducteurs d'énergie. Le gras des aliments est, en effet, un carburant qui énergise le corps. Paradoxalement, le gras qui n'est pas dépensé est transformé et il l'isole. La nourriture *devient* le corps, la rendant d'autant plus intéressante pour servir le propos de l'artiste sur la dyade corps/nourriture.

<sup>663</sup> Ces « petits arbres (à l'allure de bonsaï) », qui germent dans des contenants de plastique vendus pour la préservation de la nourriture, sont déposés sur les bords de fenêtre de l'atelier de l'artiste. Quelles sont les bouches qui ont nettoyé les noyaux germés ? La petite forêt portative de Guerrero est, en quelque sorte, une forêt d'êtres humains.

<sup>664</sup> « Les œuvres [matérielles et tangibles] se comparent aux restes... Elles ne sont que des fragments qui ont leur intérêt, qui évoquent quelque chose, qui ont leur résonance formelle, iconographique, symbolique, etc. Mais, l'événement, le vrai projet – comme je le dis souvent au sujet de *Darbora* – est le moment passé ensemble, lorsque l'on mange, que l'on vit dans l'espace. » Massimo Guerrero, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, réalisée à l'atelier de l'artiste le 6 juillet 2010.

<sup>665</sup> « Le cœur, c'est vraiment l'idée de l'attention et de la qualité de la disponibilité face au spectateur ou face... ce n'est même plus un spectateur, mais je l'appelle plus le participant ou

Selon l'artiste, les aliments qu'il partage avec les gens sont des nourritures du quotidien, qui sont simples et faciles à préparer, à partir de produits de qualité disponibles à proximité ; thon, salade et fromage bleu, pour reprendre un exemple amené par Anne-Marie Ninacs<sup>666</sup> dans le cadre de *Darboral*, ou encore, pâtes aux poivrons rôtis lors d'un repas auquel je participais, dans le cadre de *La cantine*<sup>667</sup>. En somme, ils sont cuisinés aisément et assez rapidement, et ils sont bons au goût et bons pour la santé – pareillement aux repas « normaux », consommés par plaisir et pour le maintien de l'organisme.

Ces nourritures sont également liées aux racines de l'artiste, Guerrera étant de famille et de culture italienne :

*Je me souviens des piments que je faisais rissoler et où je mettais des olives et de l'ail. Ce met est lié à mes racines, celles de mon père, qui se l'était fait montrer par son père... Il est arrivé qu'il y ait également des sandwiches aux aubergines dans La cantine. Il est certain que ces choix de nourritures sont liés à ce que je connaissais... Au niveau du sens, ces choix d'aliments sont très cohérents. Sur le plan relationnel, c'est le plan affectif, c'est le père, c'est la mère qui transmet<sup>668</sup>.*

Dans les œuvres de Guerrera, la nourriture traditionnelle représentant le père et la mère<sup>669</sup> est offerte symboliquement *et* concrètement, puisqu'elle est vraiment consommée, ce qui aura pour conséquence d'affecter les habitudes alimentaires des

le protagoniste. » Massimo Guerrera, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, réalisée à l'atelier de l'artiste le 6 juillet 2010.

<sup>666</sup> NINACS 2002, p. 41.

<sup>667</sup> En 2003 à Saint-Hyacinthe, avec une dizaine de convives (artistes et organisateurs). Guerrera était à Saint-Hyacinthe pour réactualiser *La cantine*. Ce repas n'a pas été documenté.

<sup>668</sup> Massimo Guerrera, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, réalisée à l'atelier de l'artiste le 6 juillet 2010.

<sup>669</sup> Dans le « document officiel » de *Polyco*, on milite en faveur d'un « corps de mère (avec lequel l'enfant est en symbiose) » distribué « dans des contenants sauve-nourriture », afin d'articuler la diversité des échanges « autour de ses morceaux » : « [m]aintenant que nous sommes à nous-mêmes nos propres mères veillant sur nos propres restes, nous avons la difficile tâche de mettre en boîte notre corps à venir ». GUERRERA 1997, p. 17, 19.

individus pour qui cette nourriture n'est pas courante. Au Québec, la majorité des personnes n'intègrent pas à leur diète des sandwichs aux aubergines ou des poivrons rôtis, pareils à ceux qui sont offerts par Guerrera, il y aura donc un effet d'étrangeté à consommer de telles nourritures, à la fois familières (les aubergines, poivrons, gousses d'ail) et inhabituelles (leur préparation). Personnellement, j'ai toujours trouvé étranges les poivrons baignant dans l'huile dans les tiroirs du meuble de *La cantine*.

Parmi les nourritures « communes » et liées « aux racines » de l'artiste, certaines reviennent souvent. Selon Guerrera, elles ont été sélectionnées pour leur valeur « esthétique » ou « symbolique ». Elles sont les plus intéressantes à étudier afin de déterminer le rôle des aliments dans sa démarche, car « elles sont les matériaux les plus évidents » du langage de l'artiste. Ainsi, dans les prochaines pages, je me pencherai sur l'usage de ces aliments dans *La cantine*. Jusqu'à maintenant, *La cantine* comprend deux phases, une première, composée des « sorties » réalisées entre 1995 et 1997 à Montréal, et une deuxième, composée des « sorties » réalisées en 2003 à Saint-Hyacinthe.

J'ai choisi d'analyser *La cantine* car je connais très bien ce projet pour l'avoir vu, pour y avoir participé et pour avoir contribué à sa réactualisation en 2003<sup>670</sup>. Je l'ai

---

<sup>670</sup> En 1998, pour la première fois, j'étais confrontée au caractère déroutant de *La cantine*. J'avais à surveiller les sites d'*Artifice '98*, un événement qui était produit par le Centre des arts Saidye Bronfman, lors duquel j'ai été en mesure de constater de visu l'« évolution de l'exposition » des objets de *La cantine* sur des intervalles courts et réguliers : les huiles imbibant lentement les sculptures, les aliments se putréfiant, les odeurs s'intensifiant, et ce, durant le mois et demi de l'exposition. Quelque cinq ans plus tard, en tant que co-commissaire et coordonnatrice générale de la première édition de la manifestation *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe* (les deux autres commissaires étaient Patrice Loubier et Marcel Blouin), j'étais l'un des principaux acteurs ayant permis à Guerrera de reprendre ses « sorties », à Saint-Hyacinthe. Lors d'un entretien récent, 6 juillet 2010 à l'atelier de Guerrera, l'artiste répondait généreusement à mes nombreuses questions portant sur l'alimentation dans ce projet.



également choisi, parce qu'il est un projet important dans le parcours de l'artiste, amorcé en 1995, au moment où l'esthétique relationnelle gagnait en importance sur la scène artistique internationale. Ce projet établit la notoriété de Guerrera<sup>671</sup>, ce qui lui valut une reconnaissance significative au début des années 2000<sup>672</sup>. Depuis, il est devenu un artiste majeur de l'art relationnel au Canada.

Dans une étude sociologique sur son œuvre, Jean-Philippe Uzel souligne que « les critiques reprennent généralement les propos de l'artiste sur la fluidité des échanges corporels et économiques, sur la convivialité de la consommation, sur ce que Nicolas Bourriaud appelle "l'art relationnel"<sup>673</sup> », afin d'expliquer sa démarche. Selon Uzel, en l'abordant sous un angle différent<sup>674</sup>, on pourrait révéler d'autres aspects de cette démarche. D'étudier le rôle de la nourriture dans *La cantine* promet d'en révéler d'autres aspects. Si, à ce jour, les critiques se sont prononcés sur l'importance de la nourriture, aucun d'eux s'est penché, ni sur les aliments choisis, ni sur leurs usages dans la démarche de Guerrera.

Comme l'écrit Guerrera, *La cantine* (fig. 129-131) est un service de distribution de vivres, réels et symboliques, offert aux passants dans l'espace public :

---

<sup>671</sup> À ce sujet, voir l'article de David Liss, qui débute avec la description d'une action de *La cantine*, réalisée en 1997, à proximité du Métro McGill. « These days, the 31-year-old Roman-born Guerrera is one of Montreal's busiest and fastest-rising artists... What makes Guerrera's strange (some would even say hermetic) entreprise so effective is his ability to create a body of work that is visceral and cerebral, repulsive and seductive and thus capable of infiltrating our physical and psychic pores. » LISS 1999, p. 34-36.

<sup>672</sup> En 2001, Guerrera recevait le prix Ozias-Leduc de la Fondation Émile-Nelligan. En 2003, le Musée national du Québec lui consacrait une exposition individuelle, accompagnée d'un catalogue monographique.

<sup>673</sup> UZEL 2000, p. 235.

<sup>674</sup> Uzel considère la démarche de Guerrera sous un angle différent, en s'en tenant à la technique artisanale des « sucettes de transmission », réalisées par Massimo Guerrera et Corrine Lemieux (collectif UDO). UZEL 2000.

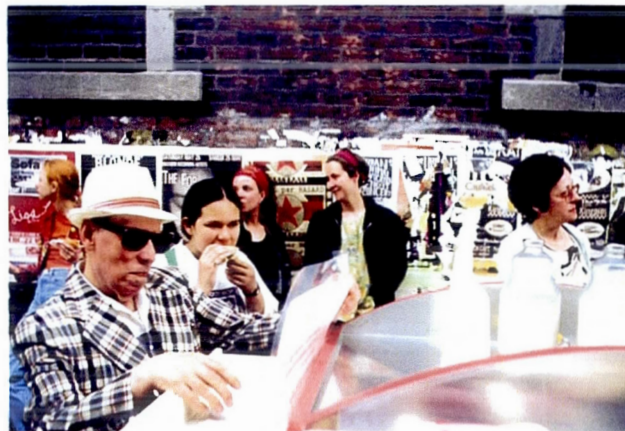




129. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres)* sortie n° 3, 1995



130. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres)* sortie n° 4 avec Massimo Guerrera (à gauche), 1995



131. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres)* sortie n° 4, 1995

*Notre service de cantine, en activité depuis plus de trois ans, nous a permis d'expérimenter et de tester plusieurs de nos produits pilotes tout en offrant à notre clientèle piétonne un service alimentaire de qualité. Cette incorporation publique aléatoire est générée par le partage d'une substance commune (sandwiches haute densité) et par l'infrastructure même de son dispositif de distribution, questionnant à rebours la place publique qui s'est fait avaler par la place marchande. Ce service de cantine implique le client potentiel lorsque celui-ci décide d'assumer sa curiosité ou simplement sa faim. Les nourritures distribuées passent ainsi à travers lui, l'incluant de façon concrète et symbolique comme entité reliée au déploiement organique en place<sup>675</sup>.*

*La cantine* fonctionne comme une petite entreprise, à la différence qu'elle ne cherche pas de profit économique, mais un certain gain esthétique, éthique, cognitif, sensible, affectif et physique<sup>676</sup>. Dans les mots de Marie-Michèle Cron, elle est un projet qui « traquerait le thème de la nourriture en tant que figure de résorption des substances spirituelles et des symboles anatomiques<sup>677</sup> ». Elle est un meuble qui est à comparer au corps humain, dont les tiroirs renferment des objets de formes organiques, des aliments et des fluides, un peu à la manière dont la peau enveloppe les parties internes de notre corps<sup>678</sup>. À chaque sortie, le meuble est déplacé à un endroit choisi par

---

<sup>675</sup> GUERRERA 1997, p. 19.

<sup>676</sup> « Dans ce paysage de réalité attentive, les questions nutritionnelles sont devenues un point de croisement esthétique et éthique significatif, capable de relier les gestes vitaux les plus primaires aux grandes ramifications politiques, l'anus rosé de notre enfance au gouffre boulimique de la demande marchande mondialisante, le passage des nutriments dans quelques cerveaux spongiformes aux gestes catastrophiques des fermiers essoufflés par la compétition – la chaîne des bêtises commerciales a maintenant des moyens de déploiement et de prolifération exponentiels. La nourriture constitue un incroyable révélateur et générateur d'affects : elle est un des noyaux essentiels de la socialité. L'alimentation incarne l'altérité d'une façon magistrale et concrète. » GUERRERA 2001, p. 114.

<sup>677</sup> CRON 1997b, p. 33.

<sup>678</sup> « *La cantine* emprunte à une anatomie désormais morcelée et à sa complexe mécanique (appareils digestif, respiratoire, sexuel) les signes annonciateurs de leur déliquescence et de leur transmutation continue en questionnant les notions de limite et de frontière, de dedans et de dehors (Moi-peau). De là émerge aussi toute une série de problématiques binaires à travers un diagramme formel bicéphale : contenu/contenant, porosité/étanchéité (des parois), attraction/répulsion. De la mise en scène de ces morphologies artificielles aux protubérances sexuelles naissent des prothèses corporelles aux surfaces doucereuses et lisses. Bavoire,

l'artiste et ses complices<sup>679</sup> qui le nettoient et l'investissent. En plus de balayer le sol et d'aménager le contenu des tiroirs et les comptoirs du meuble, afin que les passants regardent des dessins et touchent des objets, ils pouvaient, par exemple, coller sur le bitume des affiches avec de la farine et de l'eau, y poser un tapis ou une chaise. « On faisait comme si l'on entretenait un coin de rue<sup>680</sup> », explique Guerrera. Ils accueillaient les passants, surpris par l'étrangeté de la situation ou, au contraire, heureux de voir ou de revoir *La cantine*. « Bonjour madame. Voulez-vous un bon sandwich<sup>681</sup> ? », leur demandait alors l'artiste.

Ces moments étaient riches et exigeants, d'après lui, pouvant être compris à différents niveaux selon les individus : personnes interloquées, qui questionnaient et qui furetaient, amis et spécialistes, qui *venaient voir*, et itinérants, qui ne voulaient que manger. Jean-Ernest Joos a témoigné à ce sujet :

*Lorsque Massimo Guerrera a sorti sa cantine dans la rue pour la première fois pour distribuer conjointement de la nourriture et des œuvres, il m'est apparu immédiatement – à moi, témoin et participant et passant – que les passants ne formaient pas un ensemble homogène. L'ami intellectuel invité*

---

bouillotte, pipe, bassin d'écoulement, qui rappellent à la fois enfance et sujétion, semblent cohabiter naturellement avec tout un système d'évacuation de sécrétions intimes (sang, sperme, urine) que rejettent reins, cœurs, utérus, foie, pénis et dont ils épousent intimement la forme. » CRON 1997b, p. 35. « Le système des tiroirs permettant aussi, à l'instar de l'organisme humain, la coexistence de succulentes denrées, d'aliments à divers stades de transmutation et de repoussants déchets, ce que présente métaphoriquement *La cantine* c'est précisément le phénomène de la digestion, haut lieu de la *transformation*, processus sans réel début ni fin dont on préfère le plus souvent oublier qu'il existe, car la « polarité désireuse » qui lie bouche et anus est assurément l'une des plus dérangeantes pour notre société aseptisée. » NINACS 2002, p. 50.

<sup>679</sup> Patrick Bourque, Isabelle Chabot et Hubert Marsolais.

<sup>680</sup> Massimo Guerrera, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, à l'atelier de l'artiste le 6 juillet 2010.

<sup>681</sup> « J'offrais des objets ou de vrais sandwichs. Parfois, ce que j'offrais était entre les deux. Par exemple, j'offrais des fraises ou une couronne de pétales de betterave, que l'on finissait par manger. Je faisais exprès de faire cohabiter ces deux pôles, entre œuvre et nourriture, pour maintenir une forme d'ambiguïté. » Massimo Guerrera, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, à l'atelier de l'artiste le 6 juillet 2010.

*que j'étais côtoyait les itinérants qui occupaient régulièrement ce même coin de rue, et les employés de bureau qui rentraient chez eux<sup>682</sup>.*

Les sorties de *La cantine* étaient composées par deux types d'activités, l'un « réaliste », et l'autre, plus « poétique ». Le service de distribution de nourriture et d'entretien de l'environnement était le type « réaliste<sup>683</sup> », dans le cadre duquel des sandwiches (et autres nourritures) étaient donnés aux passants. Ces « sandwiches haute densité » constituent la seule nourriture à laquelle Guerrera donna un nom. L'artiste parla de ces sandwiches à maintes reprises. En outre, il s'en servit pour débiter et terminer un texte, publié en 2000, qui s'articule en quinze points :

1.  
*sur quoi l'on s'appuie  
et ce qui nous traverse  
il y a une forêt proliférant entre deux tranches de pain*

...

15.  
*Entre nous tous, poussaient des écorces défoliantes  
je lui ai acheté un service de 12 cuillères d'affection à crédit incertain  
depuis, j'en porte toujours deux sur moi enrubannées à mes avant-bras  
une autre dans le creux de ma gencive  
ainsi paré  
je suis prêt à gruger dans les épaisseurs affectives qui nous séparent  
à travailler à la construction et à l'effondrement d'un complexe d'adhérences  
que nous habiterons et dont l'inauguration officielle ne sera pas nécessaire*

*au fait je ne t'ai pas demandé si tu avais faim  
viens, on va partager un sandwich aux œufs<sup>684</sup>*

Lorsque j'ai demandé à Guerrera la raison pour laquelle il avait nommé ainsi ses sandwiches, il répondit que l'expression « haute densité » était métaphorique. Servent-ils à suggérer le niveau élevé du partage qui est figuré, qui est suscité et qui se produit ici en partageant un sandwich ? Si l'on revient à la base, *La cantine* est le service de

<sup>682</sup> JOOS 2000, p. 51.

<sup>683</sup> Massimo Guerrera, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, à l'atelier de l'artiste le 6 juillet 2010.

<sup>684</sup> GUERRERA, 2000b, p. 6.1, 6.10.



distribution des produits de la compagnie *Polyco*. Le mot « compagnie » vient du latin « cum panis », qui signifie « partager le pain »<sup>685</sup>. Dédactivement, donc, *La cantine* distribuerait le pain (les produits : aliments et œuvres) produit, pour qu'il soit réparti et consommé en groupe. Le partage du pain, dont la symbolique religieuse est connue, est également à l'origine des mots compagnon et copain (co-pain). Chez Guerrera, le pain des sandwichs serait ainsi en mesure d'évoquer, à la fois la relation à l'objet (le pain partagé) et la relation interindividuelle (entre copains) – ce qui nous ramène aux deux modalités intersubjectives (autrui ou objet) de l'art relationnel. En somme, le pain du sandwich serait au partage fraternel ce que ses œufs sont à la multiplication et à la régénérescence, à la « forêt proliférante »<sup>686</sup>.

La « forêt proliférante » de Guerrera est, en quelque sorte, la somme des aliments diversifiés qui sont contenus entre deux tranches de pain. Considérés sous un angle socioéconomique, ces aliments sont rattachés à un ensemble de lieux, d'activités et de personnes qui forment un réseau aux ramifications complexes, qui est un microcosme de la société. Ceux et celles qui ont cultivé la terre, qui ont soigné les animaux, qui ont pétri le pain et qui ont distribué les vivres sont évoqués dans un sandwich. « Si on l'étalait sur une table... il y aurait 200 personnes devant nous, ce qui était pour moi une fascination<sup>687</sup> », dit l'artiste, pour expliquer qu'il choisit cette nourriture. Ainsi, la « forêt proliférante », qui est contenue entre deux tranches de pain, serait la communauté qui nous « nourrit ». En somme, le pain à *haute densité* et son contenu *proliférant* renvoient tous deux à l'idée de communauté.

---

<sup>685</sup> PARÉ 1999, p. 74.

<sup>686</sup> Les œufs rappellent Fluxus. Paré inscrit le projet *Polyco* dans la veine de Fluxus. « Depuis 1995, *Polyco inc.* est en pleine expansion. Dans la veine du mouvement Fluxus, cette mise en scène artistique infiltre la vie corporative afin d'explorer les secrets pulsionnels de nos différents organes. » PARÉ 1999, p. 74.

<sup>687</sup> Massimo Guerrera, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, à l'atelier de l'artiste le 6 juillet 2010.

Le sandwich à « haute densité » offert aux passants diffère d'un simple sandwich, par sa signification particulière. Sa composition, qui était en mesure d'ébranler leurs habitudes culinaires, l'en distingue également, une préparation d'aubergines, par exemple, n'étant pas courante dans un sandwich, dont le pain dense, croûté et nutritif pouvait aussi surprendre. « Je pouvais utiliser consciemment des grands pains, minces et denses, venant de l'Europe de l'Est, du genre des pains allemand », dit Guerrera. Son pain est tout le contraire du pain tranché d'Allan Kaprow, le pain tranché étant à l'alimentation de masse, aux « aliments blancs » et standardisés, ce que le pain dense et croûté est à la nutrition et à la tradition culinaire. On mangera du pain blanc sans y penser<sup>688</sup>. À l'inverse, le « sandwich haute densité » nécessite d'être croqué, d'être mastiqué longuement, d'être « ruminé » avant d'être avalé, un peu comme les sont les idées qui sont brassées, avant d'être assimilées. L'une des photos de la quatrième sortie de *La cantine* montre une adolescente qui tient bien ferme son sandwich dans ses mains, tandis qu'elle le croque, les yeux semblant rivés à ses pensées (fig. 131, p. 253). Cette image traduit bien le type de relations à l'objet qui étaient établies avec les sandwiches, qui obligeaient à se concentrer sur le moment présent; sur l'aliment (mi-familier, mi-singulier), sur le contexte dans le cadre duquel il était distribué et sur sa consommation même. Au sujet du temps présent, dans un essai paru en 2001, l'artiste déclare :

*La nourriture a à voir avec un temps déterminé relativement court qui nous renvoie constamment au présent en cours et en mutation. Il y a le temps de l'appétit, celui du choix devant les denrées et le porte-monnaie, le temps de la préparation, le temps du broyage gustatif, celui de l'assimilation, de la digestion et de la défécation apaisante. Tous ces moments se projettent difficilement dans un futur très lointain. La nourriture nous rappelle le « ici et maintenant » à toutes les heures d'éveil<sup>689</sup>.*

<sup>688</sup> Les sandwiches « sans croûte » se mangent « tout seul ».

<sup>689</sup> GUERRERA 2001a, p. 114.

Le deuxième type d'activités de *La cantine* (fig. 132-134), plus « poétiques » ou « performatives<sup>690</sup> », se tenaient sept ou huit fois par sortie. Dans ce deuxième type d'activités, l'artiste et ses complices utilisaient des objets (de *Polyco*) afin d'effectuer des transferts de liquides et de poudres. Du lait, de l'huile, de la farine et du jus de betterave servaient ainsi aux démonstrations, qui se tenaient afin « ...d'activer un système de circulation plus fluide et exploratoire pour ces substances partageables et migratoires que porte chaque protagoniste interpellé (client-absorbant et redistributeur)<sup>691</sup> ». Selon Marie-Michèle Cron, ces démonstrations prophétisaient « le dérèglement du corps et des sens<sup>692</sup> ». Pour Bernard Lamarche, l'une des actions effectuées avec une sorte de tige inversait « cruellement » des positions du manipulateur et du manipulé<sup>693</sup>. Pour sa part, Jean-Ernest Joos parla d'une obscénité présentée avec du jus de betterave :

*Une obscénité mise en scène durant la deuxième et la troisième sortie de La cantine par des manœuvres d'« écoulement-vaporisation », exécutées systématiquement sur le mode d'une équipe de nettoyage. Du jus de betterave a été versé sur l'artiste à l'aide d'une longue tige de bois terminée par un contenant en polyuréthane, du jus en partie récupéré dans une sorte de bavette rigide, en partie régurgité dans la bouche de l'artiste, et expulsé<sup>694</sup>.*

L'intérêt des fluides employés par Guerrera est qu'ils évoquent les humeurs, tout en étant une nourriture de base. En outre, le jus de betterave, qui revint fréquemment dans *La cantine*, est au sang ce que le ketchup est au sang chez McCarthy. Contrairement au vin, ces deux denrées sont communément banales. Par ailleurs, le jus de betterave n'est pas un ingrédient de la nourriture rapide. Longtemps utilisée en tant que colorant et pour son sucre, la betterave a une composante ferreuse et une couleur comparables au sang. Il évoque le travail du peintre (les pigments végétaux)

<sup>690</sup> Massimo Guerrera, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, à l'atelier de l'artiste le 6 juillet 2010.

<sup>691</sup> GUERRERA 1997, p. 17.

<sup>692</sup> CRON 1997b, p. 34.

<sup>693</sup> LAMARCHE 1997, p. D6.

<sup>694</sup> JOOS 1996, p. 26.





132. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres) sortie n° 5* avec Massimo Guerrera (à gauche), 1995



133-134. Massimo Guerrera, *La cantine (redistribution et transformation de nourritures terrestres) sortie n° 3*, 1995



et le travail d'une société, qui retire un plaisir (le sucre) d'un aliment de base. Le jus de betterave est donc un aliment tout indiqué pour établir un lien entre les sphères individuelles (sang/plaisir de bouche), collectives (travail/plaisir partagé) et artistiques.

Deux éléments reliés sont intéressants dans l'emploi des liquides et des poudres par Guerrera. Premièrement, cet emploi pousse à établir un parallèle entre sa démarche relationnelle et les pratiques corporelles des années 1970, dans lesquelles les liquides étaient également employés pour évoquer l'intérieur du corps. Deuxièmement, il force à reconsidérer la place occupée par l'idée de la convivialité dans *La cantine*. À n'en pas douter, en employant de manière inappropriée l'huile, le lait, la farine et le jus de betterave, l'artiste ne visait pas à susciter la sympathie. Il tentait plutôt d'ébranler les attentes des passants, ce qui aurait pour effet d'attiser la curiosité de certains et d'en perturber d'autres. Selon l'artiste, les activités réalisées avec des fluides servaient à « rendre plus élastiques les modes de réceptivité, par l'intrusion de formes d'altérité moins homogènes et prédéterminées<sup>695</sup> », en incitant les passants à être plus « réceptifs » ou « récalcitrants ».

Dans *La cantine*, une polarité était établie entre les activités dites « poétiques », impliquant anormalement des poudres et des liquides, et les activités dites « réalistes ». Selon l'artiste, «... déployer à travers des tranches libératrices plus abstraites (dysfonctionnelles) et des réalistes (service à la clientèle) une polarité satyrique qui tente de diluer les trames gluantes d'un système économique trop calfeutrant<sup>696</sup> » était voulu. À n'en pas douter, une forme d'ambiguïté était ainsi

---

<sup>695</sup> GUERRERA 1997, p. 19.

<sup>696</sup> GUERRERA 1997, p. 19.

recherchée. « Les fluides jouaient sur cette ambiguïté, entre leur beauté et l'étrangeté du contexte, ce qui rendait l'ensemble un peu abject<sup>697</sup>. »

Cinq ans après ses « sorties » de *La cantine*, à des carrefours achalandés de la Métropole, Massimo Guerrera réactivait son projet dans un contexte sociogéographique fort différent. Il investit un local commercial vacant de Saint-Hyacinthe, exposant des documents de *La cantine* (fig. 135) datant des années 1990, auquel il ajoutera, au fil de ses nouvelles sorties, des dessins, des textes et des photographies. Ce dispositif mettait l'accent sur les « deux temps » de *La cantine*, ainsi que l'a souligné Patrice Loubier : « ...l'installation témoignait rétrospectivement d'un pan fondateur de l'œuvre de Massimo Guerrera. Or, ce cycle passé, l'intervention de l'artiste dans la ville se trouvait, elle, à en réactualiser les matériaux en les transformant au sein d'une proposition nouvelle<sup>698</sup> ». Le meuble original de *La cantine* avait été disposé au centre de l'installation. Plus loin, il y avait un meuble bas avec une chaise (le *Siège social*), sur lequel des fruits (dont certains entamés), des noyaux et des biscuits étaient déposés. Un troisième meuble, nommé *Petite cantine*, était un contenant de plastique sur roulette sporadiquement utilisé par l'artiste, pour ses sorties.

Le meuble original de *La cantine* ne servait plus aux fonctions auxquelles il avait servi par le passé. Il n'était plus utilisé pour les activités « anormales », qui n'étaient plus au programme. Ce changement dans *La cantine* est majeur, puisque les activités « réalistes » n'étaient plus pondérées par des performances empreintes d'étrangeté. A priori, ce retrait était celui du sentiment d'ambiguïté qui était recherché à l'origine. Pour être plus exact, le meuble original de *La cantine* n'était plus du tout employé pour les déambulations. Il demeura en place, et il servit aux deux « sorties » qui se

---

<sup>697</sup> Massimo Guerrera, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, à l'atelier de l'artiste le 6 juillet 2010.

<sup>698</sup> LOUBIER 2005, p. 122.



135. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir)*, 2003



136. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir)* avec Massimo Guerrera (au centre), 2003



137. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir)*, 2003

tinrent dans le local d'exposition. La première (fig. 136) eut lieu lors de la soirée d'ouverture de l'événement et la deuxième (fig. 137), une « sortie-rencontre avec l'artiste », environ un mois après l'ouverture.

J'ai participé aux deux « sorties » qui se tinrent dans l'espace d'exposition, le meuble original de *La cantine* servant alors de comptoir pour un choix d'aliments variés. Ces deux sorties avaient un caractère convivial, celui des discussions qui s'animent autour de la bonne chère. À la soirée d'ouverture, du vin, du pain et du fromage étaient offerts. Lors de la « sortie-rencontre », je me souviens de pain, de fromage, de fruits et de noix. Le cantaloup qui, depuis l'ouverture, pourrissait lentement avait été retiré du meuble, sa surface nettoyée. Il ne restait plus que des bouteilles de vin vides, et des agrumes desséchés. Si cette nature morte-vivante n'était pas repoussante, le *Siège social* situé à proximité l'était davantage.

Les sorties au centre-ville de Saint-Hyacinthe n'avaient pas, elles non plus, le caractère inusité des sorties initiales. L'artiste s'était tourné vers les échanges intimes avec des gens croisés sur son chemin, le don de sa présence, d'œuvres (des *Menus-dessins*) et de nourriture changeant selon les besoins qu'ils exprimaient. Guerrera rencontra un groupe d'hommes et de femmes flânant et jouant de la musique (fig. 138), qu'il invita à performer pour l'ouverture. Il fit la connaissance d'enfants (fig. 139), dont Tania, qu'il invita à manger une poutine gratinée dans un restaurant. Il s'occupa de Lise, une exclue de la société qui se présenta à lui, avec ses moments de déséquilibres mentaux et de grande lucidité (fig. 140)<sup>699</sup> : « Lise mange trois Maywest et boit un demi-litre de lait presque tous les soirs. Elle est réapparue à dix heures du matin pendant que je préparais la sortie n° 14. Sous un soleil radieux, nous avons passé une bonne heure au *Siège social* à fumer des cigarettes, à manger des biscuits et à parler de sa vie ».

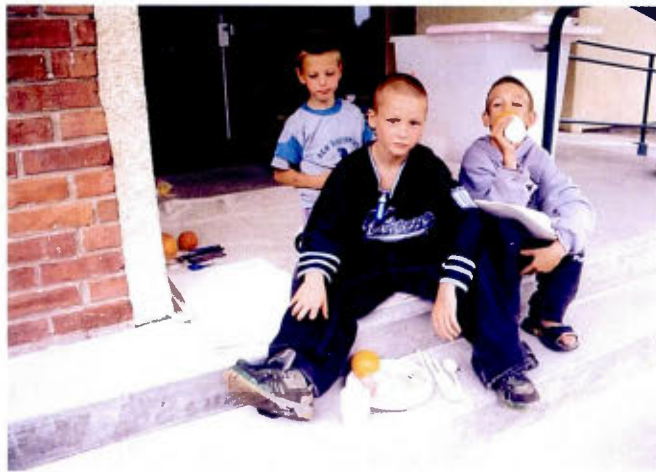
---

<sup>699</sup> GUERRERA 2005, p. 147.





138. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir) n° 7, 2003*



139. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir), 2003*



140. Massimo Guerrera, *La cantine (faire confiance au corps-avenir), 2003*

À l'idée qu'ils mangèrent et qu'ils fumèrent autour des restes jonchant le *Siège social*, qu'ils partagèrent les moments de lucidité et le dérèglement de Lise, une autre facette de ce projet s'offre à nous. La photo de Lise, assise derrière le meuble du *Siège social*, est belle et dérangement, montrant la fragilité d'une femme entourée d'un dispositif mettant en relief la complexité de sa personnalité. La rencontre avec Lise illustre idéalement un changement majeur s'étant opéré depuis les sorties inaugurales. Guerrera ne tenterait plus de perturber les attentes du public en réalisant des activités (réalistes et poétiques) de types opposés. Il les combinerait, plutôt – comme s'il offrait un repas composé d'un sandwich et d'un jus de betterave. En offrant à boire et à manger autour de restes, sans doute l'artiste tente-t-il d'exposer leur interdépendance. Les restes, fussent-ils des fragments d'œuvres<sup>700</sup>, des débris alimentaires ou les exclus de la société, sont porteurs « de la mémoire d'un passé et d'un futur potentiel<sup>701</sup> ».

Les aliments de Guerrera sont quotidiens et essentiellement rattachés au monde séculier. Pour suggérer du sang, l'artiste aurait pu avoir choisi le vin, qui est divin, mais il lui préféra le jus de betterave. Dans sa pratique, les seuls aliments qui ne sont aucunement rattachés au monde séculier, l'étant donc au sacré, sont les restes. Car la pourriture *est* sacrée, ce que les études anthropologiques ont démontré. La décomposition mortifère est taboue, elle est associée aux dangers des vils débordements et de l'empoisonnement, ce qui, dans le cas présent, me porte à émettre deux constats. Premièrement, l'intérêt de Guerrera pour la nourriture n'est pas limité à une nourriture dite banale, quotidienne ou séculière. Lorsque l'artiste écrit : « Il s'agit donc d'être attentif et de trouver la force – ou d'avoir la chance – de choisir les

<sup>700</sup> Lors de notre entretien du 6 juillet 2010, Guerrera dit : « Là, je parle des restes, mais je parle des restes comme des œuvres. Même si les œuvres sont fragmentaires, elles portent en elles quelque chose, une activité, un moment d'énergie... »

<sup>701</sup> « Or, ce qui caractérise l'organique, c'est qu'il est porteur de la mémoire d'un passé et d'un futur potentiel. » JOOS 1996, p. 26.

ingrédients d'ingestion et les "poisons d'altérités" qui seront intégrés par notre organisme à porosité variable<sup>702</sup> »; lorsqu'il écrit qu'il « faut arriver à être traversé par ces vecteurs collectifs, les laisser nous intoxiquer à des dosages très précis...<sup>703</sup> », il revendique le pan des aliments toxiques. Contrairement au jus de betterave, dont seul l'usage est subversif, les restes le sont en eux-mêmes, représentant en eux-mêmes ce pan redoutable.

Deuxièmement, l'artiste semblait être arrivé à une étape de sa carrière où il ne voulait plus mettre en contraste des éléments polarisés, fussent-ils concrets (sandwich/jus de betterave) ou abstraits (ordre/chaos)<sup>704</sup>. Il semblerait, au contraire, avoir voulu montrer leur unification. Sans doute est-ce pour cette raison qu'il nous convie à goûter de la bonne chère en même temps qu'il nous montre des restes de repas qui *ont été* partagés.

En toute fin d'entrevue, le 6 juillet dernier, après avoir partagé avec Massimo des quartiers de pamplemousse dans son atelier<sup>705</sup>, je le questionnai sur le rapport entre le séculier et le sacré dans sa pratique. Il me répondit qu'il cherchait à démontrer la

---

<sup>702</sup> GUERRERAa 2001, p. 215

<sup>703</sup> GUERRERAa 2001, p. 215

<sup>704</sup> Massimo Guerrera a régulièrement employé l'expression « polarité désireuse » afin d'exprimer la relation entre la bouche et l'anus ainsi qu'entre la nourriture et les déchets corporels.

<sup>705</sup> Guerrera travaille avec les fruits depuis le début de sa carrière et ceux-ci sont très présents dans ses projets. Les quartiers d'oranges rappellent le partage et le groupe, leur couleur et leur jus sont au soleil ce que leurs vitamines sont à la chaleur et à l'énergie. Ils sont associés à la fête, à l'abondance des fêtes de Noël de nos aïeux. De nos jours, les agrumes sont des fruits accessibles, une promesse d'exotisme à la portée de tous. Ainsi, ces fruits et ceux de Guerrera en général (olives, avocats, pêches, pamplemousses, cantaloups, melons), sont rattachés au quotidien et à la fête, ils symbolisent la collectivité. Ils symbolisent aussi le corps humain, leur pelure douce ou texturée évoquant notre peau (une peau de pêche, une peau d'orange), les graines (des restes) étant la semence de la vie et de la régénérescence. Dans un fruit, il y a en quelque sorte l'individu et le groupe, le séculier et le sacré, le commun et l'exotisme, la naissance et la mort ainsi que la vie sensorielle et cognitive.



« fausse dualité » de ces concepts. Selon Guerrero, tout est profondément sacré, même l'ordinaire du quotidien.

#### **2.4.3 *The Dinner Project* d'Iwona Majdan. Les conventions du repas**

La dernière étude de cas de cette thèse est consacrée au *Dinner Project*, un projet ambitieux d'Iwona Majdan réalisé au cours de l'année 2004-2005 (fig. 141-152). Pour ce projet, l'artiste entrait en communication avec des inconnus, au coin des rues, surtout à Montréal ou, encore, à Toronto et à New York<sup>706</sup>, pour qu'ils acceptent l'invitation qui leur était lancée. L'artiste cuisinerait un repas pour quatre, qu'ils consommeraient chez eux, accompagnés par un invité qu'ils avaient respectivement choisi. Dans la foulée de l'importance gagnée par l'art relationnel, l'artiste plaçait l'idée du repas en commun au fondement du *Dinner Project*<sup>707</sup>. Mais elle le fit à sa manière, de façon telle, que ses repas semblaient a priori des repas véritables, tout à fait « normaux ». *The Dinner Project* est un exemple éloquent d'œuvre qui repousse les limites entre l'art et la vie et qui questionne, à la fois, la nature de l'engagement relationnel et des usages alimentaires en contexte artistique. En quoi les repas de Majdan devenaient-ils une œuvre en art contemporain ? Quels étaient le rôle et le statut de leur nourriture ? Telles furent les questions cruciales qui me poussèrent à contacter l'artiste ainsi qu'à accepter d'être son invitée dans le cadre du *Dinner Project*, au soir du 15 mai 2005 (fig. 153-155). Le caractère ambitieux de cette initiative qui s'étala sur un an, à raison d'un repas par semaine, m'a également motivée à répondre aux questions liminales que je m'étais posées dans le cadre de mes recherches, et de la choisir comme dernière étude de cas de cette thèse.

---

<sup>706</sup> Sauf s'il est indiqué, l'information sur *The Dinner Project* est tirée du site Web du projet : site Web The dinner project : < <http://www.thedinnerproject.com/index2.html> > Consulté le 15 septembre 2010.

<sup>707</sup> Dans *Waiting for Something to Happen* (2000), il est arrivé à Iwona Majdan d'utiliser la nourriture, de manière incidente.





141-152. Iwona Majdan, *The Dinner Project* avec Iwona Majdan (au centre, fig. 141, 146), 2004-2005 [dîners variés]



153-155. Iwona Majdan, *The Dinner Project* avec Iwona Majdan (fig. 153) et Mélanie Boucher (à l'avant-plan, fig. 154), 2004-2005 [dîner du 15 mai 2005]

Dans les pages qui suivent, je me pencherai sur ce projet afin de déterminer son fonctionnement. En premier lieu, je porterai mon attention sur les principales conventions sociales qu'il bouscule, sur la manière dont il le fait et sur les répercussions engendrées par ces changements, eu égard au souper. J'aborderai la question épineuse des peurs, des inhibitions et des attentes propres à chacun, en me basant sur les témoignages de l'artiste, des hôtes et des invités qui sont retranscrits sur le site Internet du *Dinner Project*, en mettant également mon expérience à profit. En deuxième lieu, je traiterai du rôle de la nourriture, dans le contexte de ce projet. En somme, il s'agira d'en apprendre davantage sur *The Dinner Project* et sur les principaux paramètres avec lesquels l'artiste, l'hôte et les invités ont eu à composer pour développer des relations « sincères » durant le souper. Autrement dit, quelles étaient les variables qui purent influencer le bon déroulement du repas ? La réponse à cette question permettra d'étayer l'intérêt du *Dinner Project*, par rapport à l'objet de cette thèse.

L'énoncé de base du *Dinner Project* expose l'importance que ce projet accorde aux principes de conduites :

*Chaque dimanche, durant 52 semaines, j'approcherai des inconnus qui auront piqué ma curiosité. Je les persuaderai de m'inviter chez eux. J'apporterai mes casseroles et mes sacs pleins d'aliments afin de leur montrer mes talents culinaires. Chaque fois, j'amènerai un invité et demanderai à mon hôte d'en faire autant. Ce travail artistique continuera pendant une année entière, et commencera le 27 juin 2004. En septembre 2005, j'organiserai « Reunion Dinner » où j'inviterai tout le monde qui aurait participé à mon projet<sup>708</sup>.*

Durant un an (1), l'artiste solliciterait des étrangers (2) afin qu'ils l'invitent à leur domicile (3), pour qu'elle leur prépare à souper (4). L'artiste et l'hôte seraient tous deux accompagnés d'un invité (5) et les soupers se tiendraient chaque dimanche (6). Ces six principes ou paramètres, à partir desquels les soupers pouvaient être

<sup>708</sup> < <http://www.thedinnerproject.com/index2.html> > Consulté le 15 septembre 2010.



comparés<sup>709</sup>, contrevenaient aux conventions sociales tacites qui entourent normalement l'« invitation à souper », pour les raisons suivantes. Il n'est pas commun de convier un étranger ou de s'imposer chez lui pour un repas. En règle générale, l'hôte cuisine et reçoit dans sa demeure et fait l'ensemble des invitations. Les repas récurrents servent communément à souligner une occasion (ex. : fêtes religieuses, anniversaires) qui est connue des convives et les soupers du dimanche sont habituellement réservés aux personnes chères. Lorsque j'interrogeai Majdan sur l'adoption du dimanche, elle répondit qu'elle le choisit parce qu'il était un jour « pour la famille »<sup>710</sup>.

Pour déterminer l'intérêt artistique du *Dinner Project*, il n'est pas essentiel de savoir si tels hôte ou invité furent dérangés par le choix du dimanche, ou quels furent les aspects du projet qui les contrarièrent<sup>711</sup>. Cette connaissance mène à évaluer les différentes perceptions personnelles. Il importe néanmoins de reconnaître l'effet global, qui était recherché et que produisait l'application de principes transgressifs. Ceux-ci forcent la reconsidération des habitudes modelant les relations humaines.

---

<sup>709</sup> Le 9 août 2010, j'ai effectué une entrevue avec l'artiste lors de laquelle elle me donna cette information. L'information et les citations tirées de l'entrevue sont identifiées ainsi : « Iwona Majdan, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, 2010 ».

<sup>710</sup> Quelques hôtes et invités, dont les commentaires sont disponibles sur le site Internet du *Dinner Project*, ont également réagi sur la journée choisie pour le repas. Hôte du 24 novembre 2004 : « I apologize if I forced the evening to end earlier than you anticipated but seeing as the dinner was scheduled on a Sunday night, I assumed it would be done earlier ». Invitée d'Iwona Majdan du 22 mai 2005 : « [t]here was a specialness to the rapport, through some guests were visibly uncomfortable being there, a Sunday-night dinner atmosphere, in the true sense of what Sundays were meant to be ». <<http://www.thedinnerproject.com/index2.html>> Consulté le 15 septembre 2010.

<sup>711</sup> Dans son commentaire, l'hôte du 12 décembre parle de la difficulté à accepter chez-soi un inconnu qui nous fait à manger : « [t]heories on inviting strangers home: 1) his Martin a serial killer? 2) Marian's boyfriend tells her to make sure that Iwona eats everything first. 3) My brother phones during dinner to make sure we are still alive ».

<<http://www.thedinnerproject.com/index2.html>> Consulté le 15 septembre 2010. Un deuxième hôte raconte la réaction de son conjoint : « [a]t first, he had reservations. He tried to think of all ways we could get ripped off. But once he realized we couldn't, he agreed ». MUTHADIE 2004, p. R1.

Après avoir lu l'ensemble des commentaires retranscrits sur le site Internet du projet<sup>712</sup> qui furent émis par les hôtes et les invités, il m'apparut que ces personnes ne savaient pas toutes précisément ce qui les attendait, le soir venu. Malgré l'établissement de consignes structurantes, des aspects du *Dinner Project* demeuraient en suspens (ex. : composition du menu, responsabilité de laver la vaisselle, heure d'arrivée). Personnellement, le conjoint de l'artiste m'appela le jour du souper pour me demander d'aller les chercher, plus tard que prévu, afin que nous nous rendions avec ma voiture chez notre hôte, m'apprenant de ce fait qu'il serait aussi du nombre des convives (il était le photographe) et que je serais la seule inconnue de tous (je n'avais jamais rencontré Majdan). Le souper décalé se terminerait tardivement, ce qui est ennuyeux un dimanche. Ce commentaire, personnel, permet de se représenter la somme des considérations réelles, multiples et variées, qui purent hanter les hôtes et invités du projet de Majdan.

Lorsque j'interrogeai l'artiste à ce sujet, elle dit qu'elle se gardait de manipuler les gens. Le menu était élaboré en fonction des ingrédients disponibles<sup>713</sup> et les changements dans la planification générale relevaient des aléas de l'existence<sup>714</sup>. L'artiste dit également ne pas avoir voulu tracer de lignes entre ses responsabilités, celles des hôtes et celles des invités. Elle agissait de manière à ce que les attentes personnelles restent inexprimées, pour que personne ne puisse camper un rôle – celui de l'hôte ou de l'invité d'un repas « normal »<sup>715</sup>. « If it was all outline and clear, people would know their positions. But I was interested in pushing their position and

<sup>712</sup> <<http://www.thedinnerproject.com/index2.html>> Consulté le 15 septembre 2010.

<sup>713</sup> Le restaurant montréalais *Buonanotte* soutenait le projet, en fournissant à l'artiste un choix considérable d'aliments à partir duquel elle élaborait ses menus.

<sup>714</sup> Le commentaire de l'artiste sur le souper auquel j'ai participé débute ainsi : « [a] turbulent weekend with Martin leaves me feeling vulnerable and sad. It is at times like these, when one has disagreements with those that are close, that entering into contact with strangers can be difficult. Martin and I can't recuperate in time, we just patch up our problems temporarily, put up walls that will protect us and then we are off ».

<<http://www.thedinnerproject.com/index2.html>> Consulté le 15 septembre 2010.

<sup>715</sup> Iwona Najdan, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, 2010.



me, pushing my position, figuring out, as we went along, what would be possible, what would not be possible, and what the expectations were. »

Normalement, « l'invitation à dîner » s'inscrit dans la logique du don qu'exposa Marcel Mauss – donner (inviter, recevoir), accepter (l'invitation, se montrer reconnaissant) et rendre (inviter les gens qui nous ont reçus). En d'autres mots, si j'invite des gens pour un repas, je prendrai à charge l'ensemble de la soirée, mais, à moyen terme, je m'attendrai à me faire inviter par eux. Inversement, si j'accepte une telle invitation, je la rendrai plus tard (MAUSS 1950). Or, les soupers d'Iwona Majdan n'épousent pas la logique du don<sup>716</sup>, car ce projet défait ses liens de causalité. Lequel, de l'artiste qui cuisine ou de l'hôte qui reçoit dans sa maison, était le donateur ? Lequel était en droit de s'attendre à ce que ses faveurs soient rendues ? Alors que la réponse est d'ores et déjà établie, dans la logique du don, elle demeure en suspens dans le cas qui nous concerne, à plus forte raison, puisque l'artiste et l'hôte invitaient chacun un convive.

« When you are giving, you don't want to bring everything and do everything yourself<sup>717</sup> », dit Iwona Majda. Pourtant, quiconque invite pour un repas s'attend à tout acheter, à tout préparer, à tout organiser. En ne voulant pas tout faire, et en départageant autrement les tâches et responsabilités, l'artiste transgressait les conventions. Elle mêla, plus précisément, deux modes d'échanges distinctifs, le don et le troc, qui est partout présent dans son projet : un repas contre un accueil à domicile, un repas contre un lavage de vaisselle ou un repas contre un transport.

---

<sup>716</sup> Les commentaires d'hôtes qui disent *espérer* pouvoir redonner à l'artiste ce qu'elle leur a offert, sans toutefois s'engager à le faire, vont dans ce sens. Par exemple, l'hôte du repas du 6 mars 2005 écrit : « [i]t was a pleasure having you to our home. And I hope to return the favor in some way ». L'hôte du repas du 7 novembre 2004 écrit : « [j]e ne connais pas tous les aspects de ton travail d'artiste, je ne connais pas ce que tu recherches exactement, ni ce que tu y trouves. J'espère que tu me le raconteras un jour ».

<<http://www.thedinnerproject.com/index2.html>> Consulté le 15 septembre 2010.

<sup>717</sup> SCHWARTZ 2004, p. D1.

Les gens inviteront davantage des connaissances à boire un verre qu'à manger. Par comparaison, ils convieront chez eux des personnes coutumières (famille, amis, patrons) pour un repas, puisqu'il est formel et qu'il est engageant. L'anthropologue Mary Douglas effectua ce constat dans un essai sur le langage du repas : « Each meal carries something of the meaning of the other meals; each meal is a structured social event which structures others in its own image<sup>718</sup> ». Petit déjeuner, déjeuner, dîner; dîner de semaine, de fins de semaine ou de fêtes; ces types de repas seraient liés entre eux tout en ayant des fonctions distinctives, ce que traduirait leur composition. Le souper du dimanche se constituerait minimalement de trois services – entrée, plat principal et dessert – et de meilleures nourritures que celles qui sont mangées en semaine. En cela, les repas du *Dinner Project* étaient conformes aux « soupers du dimanche ».

Lorsque je demandai à Iwona Majdan quels étaient les principaux critères à partir desquels elle composait ses repas, elle dit qu'elle voulait ces derniers élaborés, intéressants et divers<sup>719</sup>. Il lui arrivait d'enchaîner des plats de cuisines variés, par exemple des bouchées indiennes et un plat principal thaïlandais<sup>720</sup>. Malgré cette pointe exotisme qui était recherchée pour créer des combinaisons d'assiettes originales<sup>721</sup>, et qui est courante à notre époque, les menus d'Iwona Majdan suivaient

---

<sup>718</sup> DOUGLAS 1972, p. 69.

<sup>719</sup> Elle me dit n'avoir jamais répété une recette au cours du projet. Iwona Majdan, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, 2010.

<sup>720</sup> Si ma mémoire est bonne, il s'agissait d'un sauté de légumes et de poulet sur riz, nappé d'une sauce au lait de coco. Nous avons également mangé une soupe et, en dessert, un coulis à la mangue. Lorsque nous avons informé l'artiste sur la définition d'un coulis (napper un met, en l'occurrence un dessert), elle nous a répondu que son coulis était bel et bien un dessert.

<sup>721</sup> « I went to a lot of cooking books. It was a real passion for me to go through different recipes and cooking books and pair things together. » Iwona Majdan, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, 2010.

le modèle anglo-saxon du « dîner du dimanche<sup>722</sup> ». Leur élaboration et leur service pouvaient ainsi combler naturellement les attentes des convives, a contrario des autres éléments distinctifs du projet, qui transgressaient les conventions.

*The Dinner Project* est une réalisation dans laquelle les repas ne sont pas des œuvres. « The food in itself was very, very important, but not as an end result<sup>723</sup> », précisa l'artiste. Même s'ils en avaient tout l'air, ils n'étaient pas pour autant des repas « normaux ». Je suis d'avis que leur préparation, par l'artiste même, ainsi que leur composition raffinée et leur bon goût étaient essentiels à l'issue du projet, ce qui me ramène aux questions de départ : en quoi le projet constitue-t-il une œuvre en art contemporain ? Quel y est l'apport des repas ?

*The Dinner Project* dépendait doublement de la composition des repas. D'abord, les repas servaient à satisfaire les attentes personnelles, tant gustatives que cognitives. Ensuite ils aidaient à atténuer l'effet pernicieux créé par le détournement des conventions sociales et des attentes. Autrement dit, ces repas élaborés avec respect étaient un contrepoids aux déceptions et aux malaises éventuels des convives. Seuls deux principes du *Dinner Project* furent suivis sans dérogation : tous les soupers se déroulèrent un dimanche et tous les soupers furent essentiellement préparés par l'artiste. Les autres principes furent enfreints à un moment ou à un autre du projet. Le respect de ces deux principes fondamentaux, complémentaires et dépendants l'un de l'autre permet d'atteindre un équilibre fragile entre le plaisir et le désagrément, pour nommer de la sorte la mise en relation de sentiments opposés. La tension, réellement générée et évoquée entre ces deux sentiments, est ce qui confère au *Dinner Project* son intérêt artistique et à ses repas, un statut qui excède celui des repas « normaux ».

---

<sup>722</sup> Sur l'intégration de nourritures « exotiques » dans l'alimentation anglo-saxonne, voir JAMES 1996.

<sup>723</sup> Iwona Majdan, extrait d'entrevue retranscrite, non publiée, 2010.

Dans ce chapitre, j'ai écrit une histoire de l'art qui compose avec la nourriture, en prenant pour modèle les œuvres performatives et leur récit. Par ce travail, j'ai couvert un large éventail de mouvements et d'artistes qui ont développé leur pratique à différentes périodes et en des endroits variés en Occident, ce qui servit à exposer l'importance de l'objet d'étude sur une longue période (tout le vingtième siècle et le début du présent siècle) et un large territoire. Les études de cas, nombreuses et variées, ont démontré la pertinence d'analyser l'usage de la nourriture en art performatif pour l'étendue des significations qu'elle prend.

Une histoire générale, plus inclusive, aurait pu être écrite. Elle aurait eu pour avantage d'accorder aux artistes une place proportionnelle à celle qui leur est octroyée dans le champ des arts. Par exemple, la démarche de Rirkrit Tiravanija, pourtant reconnue pour sa nourriture, n'a pas été approfondie, les œuvres de cet artiste majeur en art relationnel n'ayant pas été analysées de manière à en saisir la portée. Au lieu de cela, d'autres études de cas ont été privilégiées, parce que mon expérience à leur sujet était significative pour l'analyse des œuvres relationnelles. Rédiger une histoire globale demeure important et pertinent, cependant, cela ne m'a pas paru nécessaire pour atteindre les buts que je m'étais fixés. Pour démontrer l'importance de la nourriture en art performatif, comment procéder, sinon avec un grand nombre d'études approfondies, qui justifient la portée du projet entrepris ? Ce choix s'imposait également pour recueillir une somme d'informations cohérente sur les œuvres. Ces informations seront utilisées dans le troisième chapitre, pour exemplifier les descriptions des catégories du modèle d'interprétation qui seront présentées et pour démontrer la validité de ce modèle. Si j'ai choisi d'effectuer plusieurs études de cas approfondies, c'était également pour me donner les outils d'analyse dont j'aurais besoin.



### CHAPITRE 3

## L'USAGE DE L'ALIMENT. UN MODÈLE D'INTERPRÉTATION EN SIX CATÉGORIES

*Instead of supposing that goods are primarily needed for subsistence plus competitive display, let us assume that they are needed for making visible and stable the categories of culture<sup>724</sup>.*

*L'expérience montre à souhait combien la nourriture est un système de signes à l'intérieur duquel fonctionnent des codes extrêmement bien intégrés : on distingue les matières consommables et celles qui ne le sont pas, les associations convenables et les autres, les aliments laïques et ceux qui sont chargés de sacré. Toute pratique gastronomique est tributaire de ces tabous et de ces habitudes, de ces valeurs et de ces principes. Cuisiner, goûter, c'est mettre en jeu les valeurs d'une civilisation, soit en les honorant, en les célébrant, soit en les critiquant, les niant. Aucune substance entrant dans le corps n'est neutre et toujours elle est chargée, positivement ou négativement, sur le double terrain de l'histoire individuelle et de l'histoire collective<sup>725</sup>.*

En introduction, j'avais l'idée selon laquelle l'aliment donnerait leur sens aux œuvres, bien qu'il ne soit pas reconnu à sa juste valeur dans le champ théorique de l'art contemporain. Pourquoi est-il utilisé ? En quoi donne-t-il leur sens aux œuvres ? La nourriture est le matériau le plus significatif<sup>726</sup> de l'art contemporain, fondamental à l'interprétation des œuvres qui en comportent, même quand celles-ci l'intègrent à un ensemble plus ou moins vaste de matériaux et d'activités, car il exprime et il s'exprime comme aucun autre matériau<sup>727</sup>. La nourriture ouvre des brèches dans les attentes avec ses qualités réelles et attribuées qui participent dans de larges

---

<sup>724</sup> DOUGLAS 1978, p. 59.

<sup>725</sup> ONFRAY 1995, p. 230.

<sup>726</sup> La nourriture serait le matériau le plus significatif avec le corps, dont il partage le caractère organique, si l'on considère le corps humain comme étant un « matériau ».

<sup>727</sup> De toutes les manières combinées, nul autre n'en dit naturellement autant. Ni le bois, dont l'histoire est rarement nécessitée afin d'interpréter une œuvre taillée dans cette matière, ni la photographie qui raconte des histoires qui sont rarement les siennes, ni la peinture qui, historiquement, représente davantage le monde réel qu'elle ne se présente, ni la vidéo qui stimule deux des cinq sens seulement.

proportions à l'interprétation des œuvres performatives. La nourriture est un matériau distinctif, une *matière* doublée d'un *signe* dont la signification est dense, étant soumise à des *usages* « normaux » ou « anormaux ». Elle serait la plus expressive des matières artistiques, parce qu'elle est *matière*, *signe* et *usage* combinés.

Indépendamment du contexte artistique à l'intérieur duquel elle s'inscrit, qui en infléchit par ailleurs la lecture, elle parle d'un univers connu ou pressenti, se sachant, se sentant et se ressentant personnellement et socialement.

Dans ce troisième chapitre, je souhaite poursuivre cette réflexion sur l'aliment en art performatif pour valider ma quatrième hypothèse et démontrer qu'il est utilisé de manière systémique par les artistes, indépendamment des périodes et des mouvements auxquels il est associé. Tout au moins, la nourriture semble se rapporter à un système quand les œuvres analysées sont comparées à d'autres œuvres performatives comprenant des aliments. Ainsi, ce troisième chapitre sera l'occasion de proposer une première typologie des propriétés cognitives et sensibles de la nourriture utilisée en art performatif. Pour ce faire, il faudra, d'abord, établir quels sont les aliments et groupes alimentaires déterminants de l'art performatif. Puis, il s'agira de relever les principales idées qui sont à la fois rattachées aux aliments et aux œuvres, car les savoirs sur la nourriture ne sont pas tous utiles à l'art performatif. Il faudra ensuite déterminer quelles sont les caractéristiques matérielles décisives de la nourriture employée et, enfin, de quelle manière celle-ci est surtout employée.

Dans un premier temps, il faut déterminer quels sont les principaux aliments et groupes alimentaires. Par ailleurs, l'ordre des autres points n'importe guère, j'ai d'ailleurs choisi d'aborder en même temps ce qui a trait à la signification, à la matérialité et à l'usage de la nourriture puisque ces trois composantes seront appréhendées globalement dans un contexte performatif. Plusieurs pistes de réflexion sur la portée des aliments et groupes alimentaires déterminés seront livrées, sans que

tout soit donné, l'alimentation étant un sujet inépuisable. J'espère néanmoins amener le lecteur à poursuivre sa propre réflexion à partir des sujets et des problématiques que j'aurai portés à son attention. Une prédominance sera accordée à la signification de la nourriture, ce qui me semble essentiel afin d'effectuer une démonstration convaincante. L'information sur les caractéristiques matérielles et les usages est hélas lacunaire, surtout en lien avec les œuvres des années 1960.

Les principaux aliments et groupes alimentaires des œuvres performatives ont été déterminés en comparant les résultats de recherche qui ont été présentés dans les premier et deuxième chapitres. Dans le premier chapitre, j'effectuais une revue critique succincte des textes qui portent sur la nourriture en art contemporain, en divisant ma réflexion d'après les principaux angles d'approches adoptés par leurs auteurs : iconographique, sociologique, anthropologique et esthétique. Cette revue critique servait surtout à dégager des textes et à mettre en perspective les principales propriétés cognitives et sensibles de la nourriture telles qu'établies par les auteurs. L'information d'ordre iconographique fut fort utile pour commencer à définir quelques catégories alimentaires : les « aliments de base et transformés », les « aliments sucrés », la « chair animale » et les « déchets alimentaires ». Dans le deuxième chapitre, qui forme près de la moitié de la thèse, je retraçais une histoire des œuvres performatives avec des aliments en me penchant sur des œuvres phares, après quoi j'en vins aux constatations suivantes. D'abord, les quatre catégories alimentaires esquissées à partir des textes sont relativement justes, puisqu'elles trouvent un écho favorable dans les œuvres étudiées, mais, ensuite, elles méritent d'être redéfinies pour s'ajuster à la pratique. Par exemple, la catégorie des « aliments transformés » regroupe en vérité deux sortes de nourritures, que je nommerai les « repas cuisinés » et les « mets exotiques ». Pour leur part, les nourritures « sucrées » et « animales » de même que les « déchets alimentaires » s'intègrent à des ensembles plus vastes. Enfin, en plus d'être réévalué, chacun de ces ensembles doit être

subdivisé, pour marquer davantage de différences entre leurs aliments. Par exemple, dans la catégorie des aliments « de base » ou « purs », il importe de distinguer l'usage du lait et des oeufs de l'usage des fruits et légumes, pour les raisons que j'exposerai en décrivant cette catégorie.

Pour relever les principales notions et caractéristiques matérielles ainsi que les principaux types d'utilisation qui sont associés aux aliments et groupes alimentaires, les sections d'ordre sociologique, anthropologique et esthétique du premier chapitre m'ont été fort utiles. La recherche ayant servi à interpréter correctement les œuvres du deuxième chapitre a également eu son utilité. Néanmoins, ce bagage théorique n'était pas suffisant pour accomplir la tâche que je me suis imposée. Les textes d'histoire de l'art n'étaient pas assez nombreux, ni suffisamment approfondis, tandis que les œuvres étudiées formaient de bons exemples en demeurant cependant des cas particuliers. Pour interpréter ces œuvres correctement, je me suis parfois tournée vers des écrits de disciplines variées qui ne traitent pas d'art, mais de nourriture. Cette démarche interdisciplinaire annonce, à sa façon, celle que je souhaite poursuivre dans ce troisième chapitre où j'aborderai les aliments des œuvres performatives à la lumière de disciplines variées. Certes, cette démarche me semble être essentielle pour combler un manque. Mais elle l'est plus encore, pour démontrer quelle est la véritable portée des aliments en art performatif.

Au fil des ans, j'ai lu une somme considérable d'écrits – en anthropologie, anthropologie sensorielle, histoire, sémiologie, philosophie, sociologie et psychanalyse, principalement – se rapportant de près ou de loin au boire et au manger, en tentant d'y repérer ce qui serait utile pour étoffer ma réflexion sur l'aliment dans l'art performatif. À la manière du bricoleur, j'ai associé, non-pas des objets, mais des idées. Peut-être ai-je passé à côté de textes sur l'alimentation qui sont incontournables d'un point de vue disciplinaire, ce qui est un risque inhérent à ma



méthode, que l'on pourra me reprocher. J'ai tenté d'en minimiser les répercussions en acquérant des connaissances solides dans mon champ d'expertise, celui de l'art contemporain et de la nourriture. Une deuxième critique qui pourra m'être adressée est l'anachronisme de mon approche. Mais elle se doit de l'être, j'en suis convaincue. Faire fi des temps et des géographies auxquels sont rattachés les savoirs sur la nourriture me semble être primordial, car, ni le temps de la nourriture ni le temps des œuvres ne sont celui « *de l'histoire en général*<sup>728</sup> ». George Didi-Hubermann insista sur cette particularité des œuvres, qui seraient un agglomérat de choses et d'autres. La nourriture serait un « agglomérat » du même type, avec les différences liées à sa nature et son utilité<sup>729</sup>, ce que confirment en quelque sorte quelques grands principes archaïques qui prévalent toujours aujourd'hui, comme le rapport entre une nourriture séculière *ou* sacrée.

Le classement des propriétés cognitives et sensibles des aliments et groupes alimentaires de l'art performatif prend la forme d'un modèle d'interprétation à partir duquel les œuvres pourront être analysées et comparées. Ce modèle se compose de six grandes catégories (voir le Plan du modèle d'interprétation, à la page suivante) qui ont été mises en relation de manière à illustrer les liens qu'elles entretiennent entre elles. Chaque catégorie est divisée en trois, soit la catégorie et deux sous-ensembles, partant du général (pourtour du modèle) vers le particulier (centre du modèle). De la sorte, les aliments et groupes alimentaires qui sont au centre du modèle sont généralement les plus significatifs : « certains liquides ou aliments sont plus que d'autres par leur passé historique, mais également par leur mode d'être empirique – odeur, consistance, apparence extérieure, fluctuations à la cuisson –, portés à

<sup>728</sup> DIDI-HUBERMANN 2000, p. 39.

<sup>729</sup> Nombreux sont les exemples d'œuvres performatives étudiés au deuxième chapitre qui soutiennent cet énoncé : *Spring Banquet*, qui est inspiré des rituels archaïques ; *Eat*, qui s'inspire des catégories empiriques de la mythologie ; *World Tea Party*, dont l'œuvre est basé sur les histoires du thé.

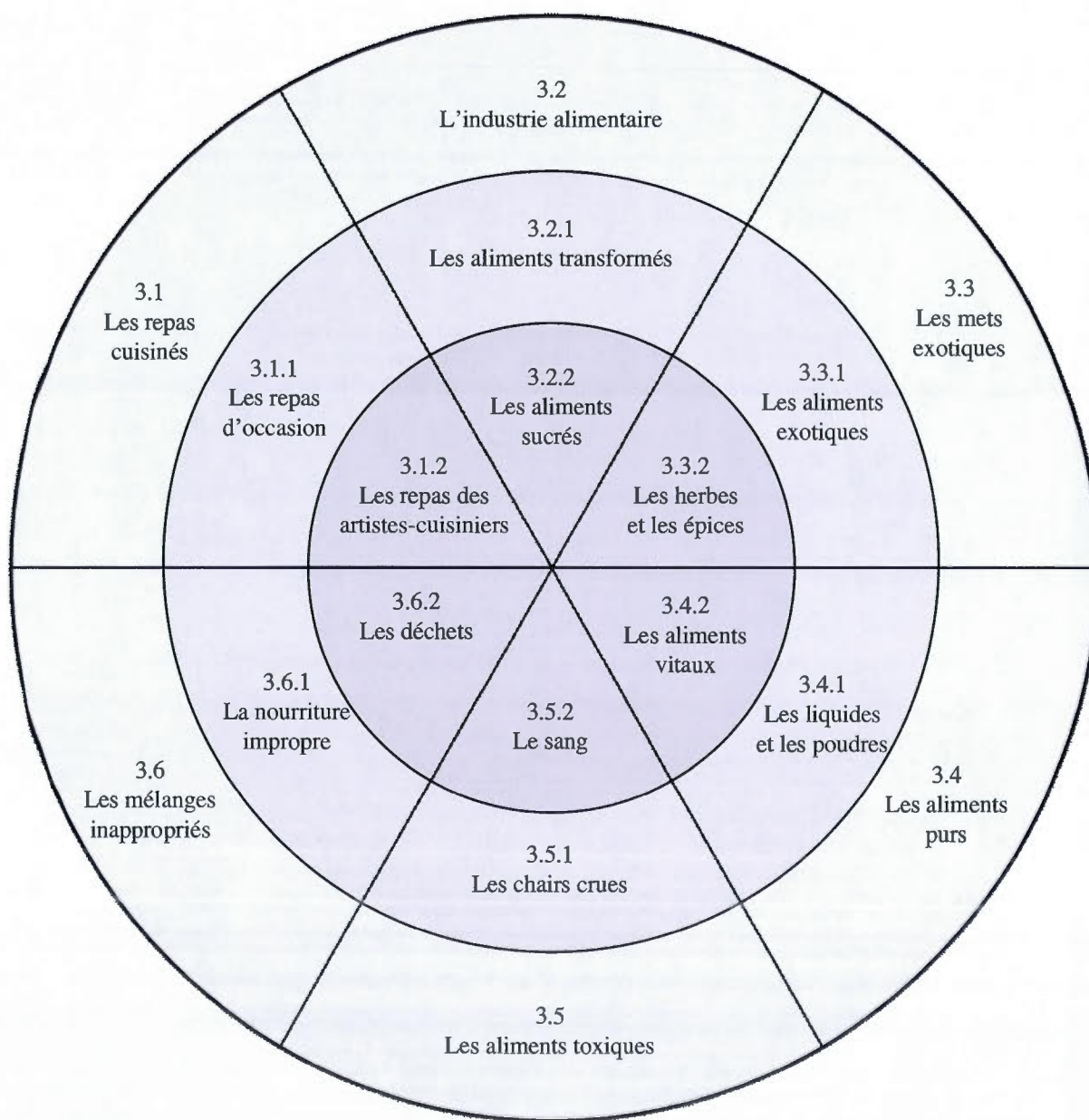
s'exprimer socialement et fantasmagoriquement<sup>730</sup> », écrit Noëlle Châtelet, ce qui s'applique à mon propos. Par exemple, dans la catégorie des « repas cuisinés », la lecture se fait comme suit : 1) tous *les repas cuisinés*; 2) incluant *les repas d'occasion*; 3) incluant *les repas des artistes-cuisiniers*. J'ai limité les groupes par catégorie au nombre de trois, ce qui s'alignait sur les résultats de recherche tout en créant un modèle d'interprétation systématique. Ces subdivisions tracent les grandes tendances qui se sont profilées par l'analyse des œuvres et des écrits et si j'atteins mon objectif, elles permettront distinctement d'en apprendre davantage sur les œuvres qui s'y rapportent. En étant mises en relation selon les œuvres et selon leur nourriture, elles permettront d'approfondir la réflexion sur celles-là et, ultimement, de voir des liens entre des aliments et des usages semblant opposés en tout point.

Décrits succinctement, les catégories et leurs sous-groupes se présentent ainsi. La « première » catégorie, des « repas cuisinés », concerne les œuvres dans lesquelles les aliments sont cuisinés aux fins d'un repas qui est partagé entre les convives. Le « premier » sous-groupe de cette catégorie est celui des « repas d'occasion », dans lequel les aliments servent à souligner un événement particulier (ex. : fête, anniversaire). Le « deuxième » sous-groupe, les « repas des artistes-cuisiniers », concerne la *création* d'un repas par un artiste. Intitulée l'« industrie alimentaire », la « deuxième » catégorie concerne pour sa part les œuvres dans lesquelles la nourriture est associée à la production ou à la transformation massives. La sérialité et l'accumulation sont deux stratégies visuelles qui sont régulièrement employées pour faire cette association. Son « premier » sous-groupe, « les aliments transformés », regroupe des purs produits de l'industrie : conserves, mets congelés et nourritures rapides. Son « deuxième » sous-groupe, des « aliments sucrés », réunit les produits sucrés : liqueurs douces, bonbons et barres de chocolat, par exemple. La « troisième » catégorie, « les mets exotiques », parle quant à elle des œuvres dans lesquelles les

---

<sup>730</sup> CHÂTELET 1977, p. 187-188.

## Plan du modèle d'interprétation



mets sont l'indicateur d'une culture étrangère. Son « premier » sous-ensemble, « les aliments exotiques », concerne les aliments qui sont en eux-mêmes des indicateurs culturels, indépendamment de la manière dont ils sont apprêtés. Son « deuxième » sous-ensemble, « les herbes et les épices », se rapporte aux œuvres dans lesquelles elles sont mises en valeur. Dans son ensemble, la troisième catégorie traite du rapport entre le soi et l'autre, en partant du principe que la nourriture est considérée d'un point de vue occidental.

Les trois autres catégories forment la partie inférieure du modèle d'interprétation. Dans la « quatrième » catégorie, intitulée « les aliments purs », les aliments employés n'ont à peu près pas été transformés : fruits, légumes, noix ou céréales. Son « premier » sous-groupe, « les liquides et les poudres », regroupe des aliments qui sont propices à l'instabilité, tels les jus et les graines. Les aliments de son « deuxième » sous-groupe, « les aliments vitaux », réfèrent au corps humain, symboliquement ou concrètement : ce sont le lait et les œufs. La « cinquième » catégorie, des « aliments toxiques », parle quant à elle des aliments qui comportent un degré de toxicité réel ou suggéré : vin, aliments noirs, champignons ou autres. Comme son titre l'indique, le « premier » sous-groupe de cette catégorie que sont « les chairs crues » concerne les œuvres dans lesquelles les chairs (animales ou de poisson) n'ont pas subi de cuisson. Son deuxième sous-groupe, « le sang », concerne le sang animal et humain. Enfin, la dernière catégorie, des « mélanges alimentaires inappropriés », rassemble des aliments qui ne devraient normalement pas être associés comme ils le sont. Dans son « premier » sous-ensemble, soit « la nourriture impropre », les aliments sont souillés. Dans son « deuxième », « les déchets », ils sont devenus des restes alimentaires et corporels.

Dans les prochaines sections, j'explicitai un à un ces groupes et ces sous-groupes en énonçant quelles sont les principales significations, caractéristiques matérielles et



types d'usage leur étant associés. Mon propos sera essentiellement exemplifié avec les œuvres analysées au deuxième chapitre, puis appuyé par d'autres exemples selon les besoins, de manière à étoffer l'interprétation des œuvres analysées et à élargir le propos à l'ensemble des œuvres performatives réalisées depuis la fin des années 1950 dans lesquelles la nourriture tient un rôle significatif. Selon moi, ce raisonnement par induction donnera des résultats valides, pour trois raisons entre elles reliées.

Premièrement, les œuvres étudiées sont représentatives des principaux usages alimentaires en art performatif. Deuxièmement, elles forment un ensemble varié de pratiques performatives. Et, troisièmement, leur nombre est suffisamment élevé pour être représentatif de l'ensemble de la pratique.

Les trois « premières » catégories formant la partie supérieure du modèle réfèrent surtout à l'alimentation individuelle ou sociale, quotidienne ou festive, liée aux mœurs de notre époque. Aux échanges (don, troc, vente) qui, de nos jours, se font surtout dans les restaurants (clients et serveurs), dans les « magasins » (épiceries, marchés – clients et vendeurs) et dans les demeures (hôtes et invités s'échangeant présents et politesses). D'une certaine manière, ces trois catégories sont celles où l'humain transforme un besoin (boire et manger pour vivre) en plaisir (consommer de bons mets). Pour leur part, les trois autres catégories réfèrent surtout à une nourriture sacrée, qui est à considérer à la lumière des liens ancestraux nous unissant au boire et au manger. Elles font référence à l'abattoir, qui serait l'enceinte moderne de l'autel sacrificiel, aux débordements, au chaos, au monde naturel et maternel, à celui des odeurs qui sont incontrôlables, comme l'est l'anus, d'ailleurs, cette autre « bouche ». Elle avale quand elle veut, tandis qu'il expulse quand *il le faut*. Dans un texte qu'il consacre à la nourriture, F. Langue constate :

*... que la table sur laquelle on consomme la nourriture est précisément située de telle manière qu'elle chevauche notre ligne frontalière corporelle délimitant, comme il se doit, "au-dessous, le primitif pulsionnel, dirigé par la tête. Au-dessus, le creux, au-dessus, le plat. Au-dessous, le ventre, réservoir de*

*source de gaz, d'humeur, de liqueurs, de sucs et de vapeurs, au-dessus les lois de la raideur<sup>731</sup>* ».

Ainsi, les trois premières catégories seraient celles de la tête, de la raison, de la masculinité et de l'« extérieur »; pour leur part, les catégories du dessous seraient celles du bas-ventre, des instincts, de la féminité et de l'« intérieur ». Les unes seraient apolliniennes, les autres seraient dionysiaques (NIETZSCHE 1882, 1888). Cette généralité ne tient cependant pas compte des liens complexes liant l'humain à l'alimentation. Sommairement, la division en deux groupes exclusifs qui s'opposent en tout point est fonctionnelle. Néanmoins, elle ne l'est pas dans le détail. De « tous les orifices engagés dans l'aventure organique, [la bouche et l'anus sont] les plus favorables à la substitution réciproque<sup>732</sup> », écrit Noëlle Châtelet. Pour sa part, Carolyn Korsmeyer conclut : « Taste points inward and outward simultaneously<sup>733</sup>... ». D'ailleurs, traditionnellement, « les repas cuisinés » rappellent l'univers féminin plus que le masculin et les pulsions d'achat, symboles de la société de consommation et donc de l'« industrie alimentaire », sont tout sauf raisonnables.

J'ai établi un ordre, de la « première » à la « sixième » catégorie, afin d'organiser l'information selon une certaine logique, partant d'une nourriture dite « séculière », à laquelle *nous nous identifions*, jusqu'à une nourriture « déçue », à laquelle nous ne nous identifions pas spontanément. Entre ces deux extrêmes, nous retrouvons, dans l'ordre : les nourritures *pour tous*, les nourritures *des autres*, les nourritures *à la base de l'existence* ainsi que les nourritures qui *menacent l'existence*. En somme, cet ordre fait passer graduellement du très connu au plus grand inconnu (la dégradation qu'égalise la pourriture), du confort à l'inconfort, du culturel au naturel, du groupe à l'individu.

---

<sup>731</sup> CHÂTELET 1977, p. 79-80.

<sup>732</sup> CHÂTELET 1977, p. 106.

<sup>733</sup> KORSMEYER 1999, p. 101.

Selon Nietzsche, la tragédie grecque permit aux valeurs apolliniennes et dionysiaques de transcender leur opposition en unité. Ces valeurs, qui ne s'étaient jamais rencontrées jusqu'à alors, étaient « brusquement mises en présence, éclairées et saisies dans leurs rapports<sup>734</sup> ». Dans un même ordre d'idées, j'espère que la description et l'usage du modèle d'interprétation sauront montrer les différences qui distinguent et les liens qui unissent chacune de ses parties, même les plus « opposées ». Que le modèle servira à apporter des éléments de réponse à la question suivante : quels sont les aliments et groupes alimentaires utilisés dans une œuvre donnée et de quelle(s) façon(s) interagissent-ils entre eux ? Autrement dit, comment créent-ils du sens ? Et quel(s) sens créent-ils ? Naturellement, les aliments et groupes alimentaires appartenant à des catégories juxtaposées entretiendront plus d'affinités qu'avec les aliments et groupes alimentaires appartenant à des catégories opposées. Les nourritures « juxtaposées » pourront partager des propriétés, au point d'être associées, tantôt à une catégorie, tantôt à sa voisine, comme cela sera le cas pour le thé, qui sera « pur » ou « exotique » selon les essences. Si la nourriture donne du sens aux œuvres, leur portée dépendra des différents degrés de hiérarchie, des inclusions et des exclusions, des limites, des échanges et des transgressions<sup>735</sup>. Ainsi, leur portée dépendra de nombreux facteurs agissant un peu comme ceci : *si* du ketchup est mis dans des hot-dogs, *alors v*; *si* les hot-dogs sont partagés, *alors w*; *si* le ketchup est déversé en trop grande quantité, *alors x*; *si* le ketchup est mélangé avec du lait, *alors y*, *si* le ketchup est, en plus, mélangé avec du sang, *alors z*<sup>736</sup>.

---

<sup>734</sup> NIETZSCHE 1888, p. 140.

<sup>735</sup> J'interprète les propos de Mary Douglas sur le sens du repas. « If food is treated as a code, the messages it encodes will be found in the pattern of social relations being expressed. The message is about different degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries. » DOUGLAS 1972, p. 61.

<sup>736</sup> J'interprète les propos de Mary Douglas. « Pour juger du degré de la complexité [alimentaire], il faut compter le nombre de modèles de substitution du genre "si... alors"... » DOUGLAS 1988, p. 8.

### 3.1 Les repas cuisinés

*Le fabuleux travail de transformations qui s'opère sur la nourriture dans la cuisine a sur ceux qui l'accomplissent comme sur ceux qui le contemplant le pouvoir de fascination qu'exerce toute métamorphose<sup>737</sup>.*

Les « repas cuisinés », qui sont préparés, servis et consommés dans le cadre d'œuvres performatives, regroupent les aliments coupés, hachés, réduits en purée, cuits, mélangés et agencés les uns avec les autres, soit des nourritures préparées qui n'ont plus tout à fait l'aspect, ni le goût de l'aliment de départ. Ce sont les sandwiches au thon accompagnés d'un verre de babeurre ou d'une soupe du jour d'Allison Knowles, les keftédès de Daniel Spoerri, les sandwiches « haute densité » de Massimo Guerrera, les repas à trois services d'Iwona Majdan ou les banquets de Meret Oppenheim. Car ces nourritures préparées forment un repas, léger ou copieux, frugal ou gastronomique, servant à sustenter l'artiste et ses convives. Ils soulignent un moment de la journée, une situation (*manger sur le pouce*, participer à un *banquet*), ce qui se dégage du choix des aliments, de leurs combinaisons, de leur service et du contexte entourant leur distribution. Par exemple, les repas du *Dinner Project*, d'Iwona Majdan, étaient conformes aux « soupers du dimanche » parce qu'ils étaient composés minimalement de trois services et de « meilleures » nourritures que celles qui sont normalement consommées en semaine. Ce jugement de goût et de qualité d'une nourriture *meilleure* est relatif. Néanmoins, par comparaison, le caractère banal d'un simple sandwich est manifeste. Selon Mary Douglas, la signification d'un repas se dégagera en comparant ses variantes (DOUGLAS 1972). Les mises en parallèle des mets de la catégorie des « repas cuisinés » aideraient donc à comparer leurs variantes, afin de déterminer la signification des mets.

Tous les repas cuisinés, et même les plus variés, conservent la trace de leur préparation, contrairement aux mets semblables produits massivement en usine et

---

<sup>737</sup> CHÂTELET 1977, p. 29.



dans de grandes chaînes de restauration. Ces « repas cuisinés » incluent les repas faits maison (on pourrait les préparer), mais également les repas de restaurants, réels ou recréés, préparés par les apprentis, les cuisiniers, les chefs ou les artistes-cuisiniers. Ils sont composés d'aliments transformés, recréés, voire « déguisés », en étant transmutés d'« aliments nus » en « aliments consommables », dira Noëlle Châtelet<sup>738</sup>. À différents degrés, ils demeurent néanmoins connus et reconnaissables, ce ne sont pas des repas « exotiques » vus pour la première fois par le mangeur, des nourritures qui l'arracheront totalement à ses habitudes et l'exposeront à ses limites. Dans un essai sur l'alimentation et la notion d'identité à notre époque, Allison James identifie quatre types de discours non exclusifs sur la nourriture, qui serviraient à définir l'individu contemporain, selon ses choix alimentaires et les valeurs qui s'y reflètent<sup>739</sup>. Dans le premier cas, le caractère international et homogène d'une alimentation globalisée serait mis en valeur. Dans le deuxième groupe, l'accent porterait sur l'« exotisme », sur l'hétérogénéité des cuisines, sur leur diversité, sur les particularités territoriales et culturelles et sur l'importance d'adapter son alimentation selon sa localité. Le troisième type de discours serait à la défense de la nourriture locale et du terroir et se positionnerait contre la globalisation. Pour sa part, le quatrième type de discours reconnaîtrait la créolisation graduelle de l'alimentation mondiale, soit le mélange des cultures et des cuisines. Le quatrième type de discours est, selon moi, le mieux adapté pour définir les repas cuisinés des œuvres performatives, qui ne sont pas produits massivement, qui ne sont pas vraiment « exotiques » et qui n'illustrent pas de particularisme (contrairement la cuisine futuriste, par exemple), même s'ils peuvent suivre les traditions. En somme, ces repas sont des interprétations, libres ou fidèles, de préparations connues. Dans cette perspective, le sandwich, qui sera au thon, aux aubergines ou à « haute densité » constitue un bon exemple.

---

<sup>738</sup> CHÂTELET 1977, p. 34.

<sup>739</sup> L'auteur interprète les propos d'Hannerz (1990) sur la vie cosmopolite [cosmopolitanism]. JAMES 1996, p. 376-377.

Maintenant que sont définies les nourritures « cuisinées », quel sens donnent-elles aux œuvres ? Ces nourritures de la « cuisine » et du « repas » pourront faire référence au féminisme, d'ailleurs plusieurs pratiques des années 1970 ont exploité l'univers domestique de la cuisine et de la préparation des repas pour soulever des enjeux sur le rôle de la femme et du patriarcat, ce que j'ai tenté de démontrer au premier chapitre, dans la partie sur « la vie domestique ». Par ailleurs, de nos jours, ces nourritures sont rarement mises en parallèle avec le féminisme, leur signification variant selon plusieurs facteurs dont voici les principaux : moment de la journée (ex. : gruuau/déjeuner, sandwich/lunch), événement suggéré (ex. : gâteau/anniversaire), lieux (ex. : demeure, restaurant) et modes d'échanges (don, vente, troc). Par rapport à l'ensemble des aliments de l'art performatif, ils ont la particularité de référer clairement au type de situation à laquelle ils sont normalement intégrés et qui donne ici son sens à l'œuvre performative. Un exemple fort illustratif est le gâteau de mariage (pièce montée, glaçage blanc, figure des mariés)<sup>740</sup>, mais il n'est pas le meilleur, car il symbolise le mariage qu'il soit ou ne soit pas consommé, qu'il soit ou ne soit pas intégré à un repas. Un repas se compose minimalement d'une combinaison d'aliments au goût doux, aigre et sucré et incorpore plusieurs contrastes : chaud/froid, doux/épicé, liquide/solide, etc<sup>741</sup>. D'autres exemples moins imagés, mais préférables seraient dans le nombre de services ou le nombre d'ustensiles nécessaires afin de le consommer (peu ou pas d'ustensiles = goûter simple ou léger, et vice-versa). On considérera la valeur économique des aliments au menu ou, encore, leur degré de conservation (aliment frais à consommer rapidement, versus aliment pouvant se conserver longtemps), ou même la quantité (abondante ou non) de nourritures

---

<sup>740</sup> Le gâteau de mariage revient, par exemple, dans plusieurs œuvres (performatives et installatives) de Claudie Gagnon. Voir BOUCHER 2009, 242 p. Carolyn Korsmeyer parle d'« exemplification » de la nourriture. « Exemplification extends further than taste experience per se, however, and enters into the kinds of meanings that we absorb so deeply from our cultural practice that they are often lost to conscious awareness. The sorts of foods we eat at different times of the day vary, and in fact certain kinds of foods come to “mean” the meal that they provide. » KORSMEYER 1999, p. 128-129.

<sup>741</sup> DOUGLAS 1972, p. 66.

disponibles. Conséquemment, chaque fois qu'un « repas cuisiné » est intégré à l'art performatif, il faut avant toute chose déterminer ses caractéristiques afin d'évaluer sa portée.

Les œuvres des « repas cuisinés » s'ancrent dans la réalité, banale ou festive, en reprenant ses objets, ses thèmes, ses lieux, ses émotions, ses saveurs, ses conventions. Dans ces œuvres, la nourriture est pratiquement toujours partagée entre convives – artistes, personnes choisies, foules, passants. L'idée qu'elles exploitent les conventions sociales m'apparaît donc être prometteuse, ce que viennent appuyer les propos de Françoise Thelamon, en introduction à un important colloque, qui portait sur la sociabilité à table :

*Boire et manger ensemble n'est certes pas la seule conduite alimentaire qui fonctionne dans le champ de la sociabilité, mais elle est la plus révélatrice : la sociabilité trouve son expression la plus complète dans la convivialité dont le repas en commun est la manifestation, comme l'indique le terme de conuiuium; et le terme même de convivialité apparaît au 19e siècle, sous la plume de Brillat-Savarin, lié au plaisir de la table avec une idée de joie, mais il a pris un sens plus large<sup>742</sup>.*

La sociabilité trouverait son expression la plus complète dans le repas partagé, car il s'organise autour de règles, de conventions et de manières d'être et de faire qui sont connues et qui sont intégrées collectivement. Des conduites de l'hospitalité à « l'art de recevoir », de l'amabilité à table à la gratitude démontrée par les invités (cadeaux, compliments), du service du serveur à la tenue (vestimentaire, corporelle, jusqu'au couvert), les repas de groupe témoignent de conventions sociales nombreuses et variées. Les œuvres performatives avec repas, qui sont des interprétations de la réalité, serviraient à les reproduire et à les révéler. Ainsi, la conformité était flagrante, dans la manière de tenir et de boire le thé, dans le montage vidéo des œuvres de

---

<sup>742</sup> THELAMON 1992, p. 9.

World Tea Party, tout comme les témoignages de gratitude des participants étaient nombreux, sur le site Internet du *Dinner Project* d'Iwona Majdan.

Selon Aloïs Hahn, l'hospitalité ne peut s'effectuer qu'en direction d'un étranger, car nous ne dirions jamais être « hospitaliers » avec nos proches<sup>743</sup>, ce qui est à moduler, car nous ne le dirions pas, mais nous agissons néanmoins de manière hospitalière en les recevant. Cela dit, en art performatif, ce ne sont jamais seulement les proches qui sont conviés et l'idée de l'hospitalité m'apparaît parcourir chacune des œuvres où un repas cuisiné est partagé. Qu'il soit cuisiné et que cela se perçoive importera au premier chef, car le soin apporté à la préparation de la nourriture induit des formes de reconnaissance, même quand on paie pour boire et pour manger<sup>744</sup>.

Les repas cuisinés ne sont pas les seules nourritures des œuvres performatives à être échangées, mais elles sont celles qui le sont le plus fréquemment. Elles soulèvent ainsi des enjeux d'ordre économique. Lorsqu'il « reçoit » et qu'il offre à manger, l'artiste devenu l'hôte, le cuisinier ou le serveur donnera ou vendra les fruits de son labeur, à des coûts divers selon la nature artistique de son projet. Il le troquera aussi (apportez le vin), dans un contexte où le mot « recevoir » prendra tout son sens. Car l'artiste qui « reçoit » offre au participant de vivre un moment particulier; car la personne qui participe offre sa présence, qui est essentielle au projet même. En vérité, lorsqu'il « reçoit », l'hôte donne<sup>745</sup>, comme l'écrit Jacques Godbout, ce qui illustre le rapport de l'échange, du lien réel ou qui est souhaité entre l'artiste et les participants des œuvres performatives. Ils pourront échanger de la nourriture, des biens, des compliments, de la reconnaissance. Ils se donneront et se recevront, pourrions-nous dire, ce qui nous ramène au don de Marcel Mauss, à l'obligation du Potlatch, ce

---

<sup>743</sup> HAHN 2001, p. 9.

<sup>744</sup> Ce qui est vérifiable en contexte artistique. Je m'y pencherai dans la section sur les « repas des artistes-cuisiniers ».

<sup>745</sup> GODBOUT 1996, p. 19.



comportement culturel archaïque qui, à terme, oblige à rendre les biens, les services, les politesses. Potlatch veut dire « nourrir », « consommer », son sens originaire était « nourrisseur », « place où l'on se rassasie », en Kwakiutl<sup>746</sup>, ce qui s'accorde avec les repas cuisinés et leur distribution en art performatif, qui impliquent la confiance. Cette confiance, dans autrui (l'autre, l'artiste, le passant) *et* la situation, est habituellement un sentiment recherché en lien avec les repas cuisinés.

« À la base, c'est d'abord la consommation en commun de la même nourriture ou de la même boisson qui fonde ou renforce la communauté, qui crée ou entretient des liens entre ses membres<sup>747</sup> », observe Françoise Thelamon. Parce qu'ils sont calqués sur la vie ou en reprennent les contours, les « repas cuisinés » qui sont sagement partagés dans la collectivité que crée ou que choisit l'artiste sont exemplaires pour simuler l'idée de communauté : le partage, la confiance, le sentiment d'appartenance, l'identité de groupe<sup>748</sup>. A priori, la communauté dont l'idée est évoquée, qui se crée ou qui s'intensifie avec les repas cuisinés des œuvres performatives peut sembler factice ou forcée, particulièrement dans les situations à l'intérieur desquelles des étrangers sont réunis. Autour d'une table, ou d'une cantine mobile, ils partagent néanmoins un moment, attendu ou impromptu, qui a une signification particulière, se perçoit et se ressent. Ils partagent un moment, un même sandwich, pour paraphraser Massimo Guererra, pour qui ce sandwich est une « forêt proliférante », un « microcosme de la société en général ». En amont de la préparation d'un simple sandwich, ou d'un keftédès, le travail d'une communauté d'individus qui s'ignorent est en effet indispensable. Les sandwichs et autres repas complets comportent une foule de choses, qui ne sont jamais les mêmes et qui proviennent des quatre coins de la ville ou de la planète, ce qui illustre la mixité des gens et des identités. En d'autres mots, ces « repas cuisinés » de l'art performatif serviraient bien souvent à illustrer la

---

<sup>746</sup> MAUSS 1950, p. 152.

<sup>747</sup> THELAMON 1992, p. 9.

<sup>748</sup> Ce qui sert à expliquer le nombre important d'œuvres relationnelles qui en comportent.

créolisation du monde et la variété des communautés auxquelles appartient l'individu, dont l'identité est devenue *flexible*, comme Allison James le mentionna :

*Thus, the abundant referencing of identity through food consumption practices contains excluding, and often contradictory, statements about cultural identity. Mobilized in different social contexts and at different times through particular food items, fine lines of discrimination are revealed, markers of difference which are used to distinguish the self from other selves in everyday life: what you eat may tell me that you are a young/old/male/female/high-status/low-status/sick/well kind of person. At the same time, these identities may also testify to, or indeed become submerged by, a wider cultural referencing: that you are a Jew, a Muslim or a Hindu, or that you are also African, French or British... Paradoxically, therefore, food provides a flexible symbolic vehicle for Self identity, precisely through the invocation of sets of 'inflexible cultural stereotypes which link particular foodstuffs to particular localized identities'<sup>749</sup>.*

Les « repas cuisinés » des œuvres performatives comportent régulièrement des nourritures créolisées, des nourritures reliées à la singularité du contexte artistique dans lequel elles sont consommées. Elles sont à la fois connues et exotiques, communes et insolites, comme le contexte d'ailleurs, ce qui sert l'idée du changement, de l'évolution ou de la transformation (de l'identité, du territoire, des valeurs ou du mode de vie) dans un cadre familial réconfortant, même nostalgique. Je conclurais que ce rapport dialogique entre connu et inconnu est au fondement du choix des « repas cuisinés », en art performatif, par rapport aux autres nourritures.

### 3.1.1 Les repas d'occasion

*La mise en scène du repas hiérarchique, où chacun a la part et la place qui conviennent à son rang, exprime, le plus souvent de façon spectaculaire, les structures hiérarchiques et les relations de pouvoir, en même temps qu'elle est ostentation des richesses ; ou bien encore une pseudo-égalité entre les convives abolit provisoirement – le temps d'un banquet, le temps d'une fête – des hiérarchies sociales qui en seront ensuite confortées ; une sociabilité éphémère réunit pour un temps des*

---

<sup>749</sup> JAMES 1996, p. 375.

*rivaux ou des adversaires, voire des ennemis ; l'éclat et l'ordonnance de la fête masquent un moment les différences et les différends ; unanimité de sentiment et convivialité précaires d'ailleurs, qui peuvent à chaque instant basculer ; ce mélange entre le désir d'une sociabilité réconciliée et la réalité conflictuelle fait toute l'ambiguïté du banquet<sup>750</sup>.*

Certains repas cuisinés se distinguent par la *qualité* des nourritures qui sont au menu. Aliments de luxe, comme les huîtres, les crustacés et le mousseux dans *Spring Banquet*, de Meret Oppenheim; aliments hautement signifiants, comme les gâteaux d'anniversaire ou de mariage chez Victoria Santon<sup>751</sup> ou chez Claudie Gagnon (BOUCHER 2009). La nourriture de luxe ou d'occasion, une nourriture « meilleure » que celle qui sustente normalement, dit en elle-même qu'elle est l'importance de la situation qu'elle sert à évoquer : un épisode religieux, comme la transsubstantiation dans la *Messe pour un corps* de Michel Journiac (JOURNIAC 1971), ce repas cuisiné dont témoigne la recette qui subsiste à la performance. D'autres œuvres, comme *Hochzeit* de Swarzkogler, procèdent inversement, pourrions-nous dire, puisque le titre de l'œuvre [hochzeit, mariage] et le contexte qui entoure l'usage des aliments leur donne une signification qu'ils n'auraient pas autrement.

La *quantité* de nourriture qui est montrée et qui est donnée dans un repas de l'art performatif influe aussi sur le statut de ce dernier. Il sera d'« occasion » s'il comporte plusieurs mets, plusieurs services. À l'exception du repas « de prison », les repas de Spoerri de la Galerie J étaient élaborés, en comportant plusieurs services; les repas de Majdan l'étaient également. Néanmoins, ces repas demeuraient gastronomiques sans illustrer les véritables excès des fêtes et des banquets dans lesquels les aliments bondent des tables autour desquelles les invités prennent place.

<sup>750</sup> THELAMON 1992, p. 12-13.

<sup>751</sup> BABIN 2008, p. 124-125.

De tous les « repas d'occasion », le banquet est sans doute le repas qui est le plus intéressant à considérer en lien aux œuvres performatives. Les repas de fêtes spécifiques – païennes (ex. : solstice<sup>752</sup>), religieuses (ex. : Noël) ou laïques (anniversaire) – ne se transposent pas bien, n'aidant pas pour généraliser. Les repas gastronomiques, ou « élaborés », sont plus extensifs. Ils comportent une succession de plats qui jouent sur le contraste et déterminent l'importance de l'ensemble. Cependant, comme l'écrit Jean-Jacques Boutant, plus encore qu'un « bon repas », le banquet (ou le festin) « joue de ce *contraste* », par les saveurs, les excès, le luxe, la variété<sup>753</sup> » : « Alors que la table gastronomique occupe une position médiane dans l'espace reconnu mais aussi attendu de l'hospitalité, le banquet en représente la figure la plus accomplie sous la valence du lien et des biens, comme dimensions croisées<sup>754</sup> .»

Parce qu'il est une forme à la fois idéale et générique du repas festif, le banquet et son univers sont souvent exploités par les artistes performatifs. Tout au moins, leurs œuvres me portent à le croire; que l'on songe à leur titre<sup>755</sup> ou à leur déroulement avec des tables dressées pour accueillir une quantité importante de convives. Nombreuses sont les œuvres performatives avec repas d'occasion dans lesquelles une table d'apparat fut exploitée pour exprimer une idée de grandeur. Je pense, entre autres, à Kaprow, qui laissa au bord de la route une table luxueusement montée et pleine de victuailles (*Self-Service*, 1966). Je pense également à Vanessa Beecroft, dont les modèles de la performance VB-52 (2003) étaient assis autour d'une grande table

---

<sup>752</sup> « The fact that seasonal festivals are repeated is a critical part of the experience of eating. One is aware of oneself participating yet again in a cyclical celebration, one that is never quite the same as festivals of time past yet retains an enduring identity over time. » KORSMEYER 1999, p. 137. « Les festivités ont toujours un rapport marqué avec le temps. On retrouve constamment à leur base une conception déterminée et concrète du temps naturel (cosmique), biologique et historique. » BAKHTINE 1970, p. 17.

<sup>753</sup> BOUTAUD 2001, p. 175.

<sup>754</sup> BOUTAUD 2001, p. 180.

<sup>755</sup> En Exemple, les *Fluxbanquets* de Fluxus, *Spring Banquet* de Meret Oppenheim et *Banquet* (2000) de Claudie Gagnon.



translucide surplombée de nourritures agencées chromatiquement ; à Lucy Orta, dont le repas faste intitulé *70x7 The Meal, Act X, 2001* (MILLER 2001) était constitué d'aliments jetés par les marchands, et encore à Daniel Spoerri qui convia ses illustres amis au banquet *Le déjeuner sous l'herbe* (1983)<sup>756</sup>.

Le banquet est un symbole de la vie en commun, où l'humain cultive les rapports avec son semblable ou avec une divinité. Il sert à illustrer la réunion de la psyché (le cognitif) et du désir (physique) dans la mythologie (Pélée et Thésis ou Amour et Psyché<sup>757</sup>) et la littérature (*Le banquet* de Platon<sup>758</sup>). Sous le couvert du plaisir, il sert généralement à renforcer les hiérarchies sociales, comme l'ont rappelé Françoise Thelamon et Pierre Bourdieu (BOURDIEU 1979). Par ailleurs, en contexte artistique, l'ordonnance des êtres et des choses qui est illustrée dans le banquet sera généralement défaite à la faveur de réflexions au sujet de l'ordre, du pouvoir, de l'imposition, de la censure et du contrôle. Le banquet servira également un moment de festolement réel, avec une consommation excessive de boissons et de nourritures. Pour ces raisons, il sera aussi exploité pour mettre en relation des conceptions antagonistes de l'existence humaine, comme la liberté par rapport à la répression ou l'ordre, par rapport au chaos.

Dans un texte sur la psychosociologie de l'alimentation contemporaine, Barthes écrit :

---

<sup>756</sup> Les restes de ce banquet, qui est maintenant passé à l'histoire, furent enfouis dans le parc du Montcel, à Jouy-en-Josas (Yvelines) et déterrés 27 ans plus tard, par des archéologues. Les artistes Erro et Jean-Pierre Raynaud, les marchands d'art Daniel Templon et Pierre Nahon, la critique d'art Catherine Millet, l'éditeur Christian Bourgois et l'écrivain Alain Robbe-Grillet prirent part à ce repas. GUERRIN 2010, p. B-7.

<sup>757</sup> MALAGUZZI 2006, p. 33.

<sup>758</sup> Par ailleurs, dans *Le Banquet*, ce seront les discours qui auront la première place. « Le rapport à la nourriture est réduit au minimum : le dîner n'est pas décrit, et on ne boira que peu de vin. » Luc Brisson, dans PLATON 1998, p. 37.

*Car ce qui prouve la communication, ce n'est pas la conscience plus ou moins aliénée que ses usagers peuvent en avoir, c'est la docilité de tous les faits alimentaires à constituer une structure analogue aux autres systèmes de communication : les hommes peuvent très bien croire que la nourriture est une réalité immédiate (besoin ou plaisir), sans empêcher qu'elle supporte un système de communication : ce n'est pas le premier objet qu'ils continuent à vivre comme une simple fonction, au moment même où ils le constituent en signe<sup>759</sup>.*

Contrairement aux repas dont parle Barthes, les banquets, les festins et les fêtes gourmandes ne sont pas « vécues comme une simple fonction », ni dans la vie, ni en art. Valeur et quantité de nourritures, décor, ambiance et service constituent des signes connus et reconnus qui serviront l'interprétation de l'ensemble. Carolyn Korsmeyer dira que les aliments et les repas ne sont pas tous riches en significations, contrairement aux repas d'apparat, qui le sont abondamment : « [t]he cognitive significance of food is an effect of reference, representation, expression, exemplification, and the social conditions of its preparation and serving. Not all eating has much significance, but any ceremonial meal possesses it in abundance<sup>760</sup> ». Dans un même ordre d'idées, la grande majorité des œuvres performatives exploitant « les repas d'occasion » serviraient à produire un fort impact, à la fois cognitif et sensoriel (grâce à de bonnes nourritures, montrées ou partagées en abondance). En règle générale, l'impact immédiat serait, tout au moins, plus fort qu'il ne le serait lorsqu'un artiste sert un sandwich ou des boulettes.

### 3.1.2 Les repas des artistes-cuisiniers

*À cinq heures, l'hiver, après la chute du jour, il [Auguste Escoffier] déjeunait légèrement de deux œufs à la coque, de rôties et de thé; puis il dînait vers les onze heures; buvait du café, quelques fois du thé et du vin, pendant la nuit; picorait une petite dînette, sur les cinq heures du matin, avant de se mettre au lit. Par conséquent, même le repas le plus*

<sup>759</sup> BARTHES 1961, p. 980.

<sup>760</sup> KORSMEYER 1999, p. 136.

*ordinaire, le met le plus banal, « deux œufs à la coque », apparaissent comme le comble de la perfection, le summum de l'originalité<sup>761</sup>.*

*Les artistes-cuisiniers sont donc des artistes conceptuels, tous. Autant d'ailleurs que les cuisiniers-artistes. Car ils demandent à la forme d'exprimer le sens sans autre médiation que la relation, de type phénoménologique, et de surcroît codée, de l'objet alimentaire<sup>762</sup>.*

Dans certaines œuvres performatives, il importe de savoir que le repas fut cuisiné par l'artiste; que le « chef Spoerri » sera « aux fourneaux »<sup>763</sup>; qu'Iwona Majdan apportera « ses casseroles » et ses « sacs pleins d'aliments » afin de montrer « ses talents culinaires<sup>764</sup> »; qu'Allison Knowles préparera *live* une salade pour 300 personnes – dans *Make a Salad*. Cette valorisation de l'artiste qui cuisine n'est pas perceptible dans l'ensemble des œuvres performatives comportant des repas cuisinés. Par exemple, Knowles ne cuisine pas dans *The Identical Lunch*. Dans *La cantine*, Guerrera prépare au préalable les sandwichs et autres nourritures qui seront distribués mais cette préparation n'est pas dite ni montrée.

Quand l'artiste cuisine (élabore, prépare) un repas qu'il revendique, ce repas devient en quelque sorte sa création. Fruit de son idée, de son inventivité et de son labeur, la nourriture pétrie, façonnée, mélangée, devient dès lors son œuvre ou la partie matérielle et tangible, visuelle et sensible d'une œuvre performative qui, par définition, est toujours fragmentaire. Son repas ne doit pas nécessairement être gastronomique, ni sa table être à l'image du banquet. Dans la mesure où la nourriture cuisinée par l'artiste *est en soi* une nourriture *meilleure*, qui a la « plus value » de

<sup>761</sup> CAPATTI 1987, p. 76.

<sup>762</sup> ONFRAY 1995, p. 214.

<sup>763</sup> Sur le menu du *Restaurant de la City Galerie*, il est écrit : « [a]ux Fourneaux le Chef SPOERRI "Daniel" de Paris. *Le service de salle sera assuré par les critiques d'art Manuel Gasser, Fritz Billeter, Willy Rotzler* », ABADIEb 2002, p. 46.

<sup>764</sup> Dans « À propos du *Dinner Project* », il est écrit : « [j]'apporterai mes casseroles et des sacs plein d'aliments afin de leur montrer mes talents culinaires ». Iwona Majdan, *The Dinner Project*, <<http://www.thedinnerproject.com/index2.html>> Consulté le 12 février 2011.

l'art, elle vaut pour toutes les fantaisies alimentaires et pour chacun des ornements pouvant agrémenter un repas.

Les repas des « artistes-cuisiniers » – tels que Michel Onfray définit ces derniers<sup>765</sup> –, seraient *plus que de la nourriture*. Ils auraient une « aura », l'aura de l'œuvre qui, selon Walter Benjamin, serait pourtant en déclin depuis l'avènement de la modernité et des développements technologiques, liés aux possibilités toujours plus grandes de reproduire les œuvres :

*[Le déclin de l'aura] tient à deux circonstances, liées l'une et l'autre à l'importance croissante des masses dans la vie actuelle. Car rendre les choses spatialement « plus proches » de soi, c'est chez les masses d'aujourd'hui un désir tout aussi passionné que leur tendance à déposséder tout phénomène de son unicité au moyen d'une réception de sa reproduction. De jour en jour un besoin s'impose de façon plus impérieuse de posséder l'objet d'aussi près que possible [...] Sortir de son halo l'objet, détruire son aura, c'est la marque d'une perception dont le « sens de l'identique dans le monde » s'est aiguisé au point que, moyennant la reproduction, elle parvient à standardiser l'unique<sup>766</sup>.*

Le repas de l'artiste-cuisinier est reproductible à sa façon – préparer une salade pour 300 personnes revient à en préparer 300. Il sera « plus proche » que ne l'auront jamais été les autres œuvres des artistes ou leurs reproductions, en étant consommé. Le « repas de l'artiste-cuisinier » est, de toutes les œuvres, la seule « œuvre » à être vraiment consommée : goûtée, mastiquée, ingérée et ultimement détruite. Néanmoins, je suis d'avis qu'elle n'en perd pas pour autant son halo. Elle permettrait, au contraire, de répondre au besoin des masses, de posséder « tous les objets uniques » que sont les œuvres sans en détruire l'aura par le biais des multiples et des reproductions. Car les repas d'artistes sont des multiples qui ne sont pas identiques – ils sont tous au moins un peu différents et leur consommation n'est jamais la même. Ils ne sont pas éternels, puisqu'ils continuent à se transformer dans le corps de ceux et

<sup>765</sup> « Dans son œuvre, l'artiste-cuisinier est volubile. Il se raconte, montre et théorise, il écrit, dessine et explique, peint et fournit le mode d'emploi, produit un événement et l'explique... », ONFRAY 1995, p. 210.

<sup>766</sup> BENJAMIN 1936, p. 20-21.



celles qui les consomment. On peut penser que leur aura se détruit avec la découpe, la mise en bouche et la digestion. Personnellement, je suis plutôt portée à croire qu'elle se diffuse dans les bouches et les corps, mais survit par le souvenir, les témoignages et les archives.

### 3.2 L'industrie alimentaire

Les aliments dont il sera question dans cette section sont des produits de l'industrie alimentaire qui les cueille, les transforme, les standardise, les emballe, les distribue et les vend en grand nombre. Semblable, d'une fois à l'autre, le contenu des conserves de pois *Le sieur* ou des boîtes de céréales *Spécial K* ; le goût des *Jos Louis*, des *Big Mac*, du *Coca-Cola*, du ketchup *Heinz*, des plats congelés « poulet chasseur » *Le choix du Président*. Ces produits d'une marque donnée ne sont pas tous nécessairement identiques, comme en témoignent les mini-carottes en sachets qui, au Québec, sont apparues sur les tablettes d'épicerie, il y a de cela environ dix ans, et dont le format varie un peu. Elles conservent néanmoins la trace de la production et de la transformation massives en étant prêtes à manger – lavées, sans pelure, sans tige – et étrangement petites. Leurs quelques centimètres sèment un doute : comment crée-t-on de si petites carottes ? Sous un certain angle, ces carottes « nouvelles » sont aux carottes à éplucher ce que les pommes factices sont aux vraies pommes, dans *Eat*, d'Allan Kaprow. Elles sortent de l'usine, sont plus belles et semblent meilleures, mais avant de les choisir, un questionnement sur leur provenance et leur teneur alimentaire s'impose ou s'imposerait<sup>767</sup>.

George Maciunas est sans doute l'artiste étudié dans cette thèse dont les projets touchent le plus grand nombre d'enjeux liés à l'industrie alimentaire, grâce à des façons de faire et de présenter qui illustrent ces enjeux. L'agencement chromatique des emballages de la nourriture qu'il consomma sur une période d'un an, dans *One Year*, met l'accent sur l'image du produit. À qui s'adresse-t-il ? Quelle(s) valeur(s) véhicule-t-il ?, Quel mode de vie suggère-t-il ? *One Year* est également un

---

<sup>767</sup> Ces carottes sont produites à partir de carottes de grosseur standard, en générant des pertes pouvant représenter jusqu'à 70% de la production. Michel Hamelin, directeur de l'usine La Carottine, en entrevue à l'émission *L'Épicerie* : < <http://www.radio-canada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2002/10/25/miniCarottes.html> > Consulté le 2 février 2011.

commentaire sur l'idée de la multiplicité, de la série ou de la gamme de produits, qui est une réalité patente de l'industrie. L'intérêt de Maciunas pour les œufs et les dumplings témoigne aussi d'un intérêt pour les multiples. Quand il cessait de se nourrir durant des jours pour profiter d'un restaurant où l'on mangeait à volonté, à faible coût, ou quand il achetait de la nourriture insipide ne coûtant presque rien afin de se sustenter sur une période d'un an, Maciunas s'intéressait aux quantités, au détriment de la qualité. Recherchant le meilleur rapport qualité/prix, l'abondance du Pays de Cocagne, il le faisait au détriment du goût et de la qualité, ce que propose l'industrie de masse par sa marchandise. Une autre initiative de Maciunas que je n'ai pas mentionnée fut de se procurer des conserves de produits fins, après avoir offert à leurs exportateurs et producteurs européens d'être leur distributeur de ce côté-ci de l'Atlantique<sup>768</sup>. Il reçut une grande quantité d'échantillons de nourriture qu'il consomma avec ses proches, montrant par là une stratégie de vente de la grande entreprise (le don d'échantillons) et une façon de la détourner afin d'en profiter.

À l'exception de *One Year*, l'intention qui sous-tendait les projets de Maciunas qui ont été décrits n'est pas connue, mais introduire cette deuxième section du modèle d'interprétation avec ces projets est néanmoins utile. Non seulement Maciunas est-il le principal artiste à s'être intéressé, globalement, aux changements qui se sont produits avec la nourriture de masse, au surplus, ses folles aventures aident à relancer le sujet à l'étude en ciblant trois façons fondamentales par l'entremise desquelles on exploita cette nourriture en art performatif. On utilisa son *emballage* (sa marque, son image de marque), on tira parti de son *caractère sériel* et on montra son *abondance*. J'aimerais maintenant me pencher brièvement sur ces trois univers de sens interreliés, fournis par l'industrie alimentaire et repris en art performatif.

---

<sup>768</sup> WILLIAMS 1997, p. 150.

En règle générale, les *emballages* des aliments sont conservés et exploités par les artistes performatifs, de manière à exhiber la nature industrielle (réelle ou suggérée) de l'aliment qui est utilisé. De Daniel Spoerri, qui estampille de la mention « Attention. Œuvre d'art » les étiquettes des contenants d'aliments qu'il expose dans *L'épicerie*, à Paul McCarthy, qui laisse en vue les emballages de styromousse de la viande hachée dont ils se couvrent, en passant par les artistes qui créent en tout ou en partie des contenants dignes des chaînes de montage<sup>769</sup>, les emballages des œuvres performées suggèrent l'industrie – sa réalité, ses impacts ou les consommateurs à qui s'adressent ses produits. En se réappropriant les étiquettes de ces produits, en les détournant de leur fonction originale, les œuvres performatives en modifient néanmoins la lecture. Les emballages qui sont ainsi « recréés » disent quelque chose qu'ils ne devraient pas dire. Ils complexifient la nature industrielle de la marchandise, qui devient double et paradoxale, c'est-à-dire produit de masse et œuvre unique. En ce sens, l'œuvre de Gonzalez-Torres, dont la quantité originale de bonbons a le poids du corps de son conjoint lorsqu'il est décédé du sida, est un bon exemple.

Selon Freud, l'observation des névrotiques et les « destinées d'un grand nombre de sujets normaux » forcent à « admettre qu'il existe dans la vie psychique une tendance irrésistible à la reproduction, à la répétition...<sup>770</sup> ». Les actes de répétition, qu'il faut comparer aux *séries* et à tout ce qui se répète, seraient des manifestations des instincts, peut-être même de la vie organique en entier. Freud définit les instincts comme des expressions de tendances inhérentes à « tout organisme vivant et qui le pousse à reproduire, à rétablir un état antérieur auquel il avait été obligé de renoncer, sous l'influence de forces perturbatrices extérieures<sup>771</sup> ». Sous cette lumière, les œuvres performatives dans lesquelles une sorte d'aliment est agencé de manière

---

<sup>769</sup> Je pense au projet « social pudding » de Rirkrit Tiravanija et Superflex (2003, LAMARCHE 2004) et au chocolat de type « chocolat de Pâques » de Christine Lebel (PAQUIN 2000).

<sup>770</sup> FREUD 1920, p. 21.

<sup>771</sup> FREUD 1920, p. 34.



sérielle ou accumulé (bonbons, chocolats, moules, œufs) seraient apaisantes, parce qu'elles seraient un signe de stabilité, l'inverse de la perturbation. Tout comme la symétrie, qui est elle aussi une manifestation de la similitude entre les choses, la série, cet aliment « répété », serait un signe et un élément suscitant réellement un sentiment de stabilité, d'équilibre, et d'organisation. Conséquemment, avec ses moules (Broodthaers, Tiravinaja), ses œufs (Manzoni, Fluxus), ses fèves (Knowles), ses chocolats et ses bonbons (Gonzalez-Torres), qui sont semblables ou identiques, l'artiste traduirait l'idée d'une unité. Il y a, bien sûr, une différence entre l'aliment frais et l'aliment de l'industrie, le premier étant « un fruit de la nature » et le deuxième « un fruit de la machine ». Néanmoins, quand le grand nombre et la répétition sont exploités avec la nourriture, l'usine ou l'épicerie ne seraient jamais loin, pas plus que l'idée de stabilité.

Le sentiment de stabilité offert par l'aliment de masse est illogique, puisqu'il est suscité afin de nous griser, au moyen d'allées d'épicerie et de restaurants dont la nourriture donne l'impression d'être illimitée ; « *vous emportez la pyramide croulante d'huîtres, de viandes, de poires ou d'asperges en boîte en achetant une parcelle*<sup>772</sup> ». Ce genre de discours métonymique de perception réconfortante, soutendu dans la série *et l'abondance* s'accorde parfaitement bien à l'aliment sucré (premier chapitre). Il est « répétitif <sup>773</sup> », dira Baudrillard, puisqu'il est repris à mots couverts, rangée par rangée, produit par produit. « *Endless Supply* » indique le titre de l'œuvre de Gonzalez-Torres ; c'est bien cette profusion, cet *infini* que nous font miroiter les œuvres dans lesquelles un même aliment est abondant, et même « sans fin », ce que serait la manne de poissons de *Meat Joy*. L'idée de série qui côtoie celle de l'abondance aurait ainsi la force d'illustrer les contraires que sont l'ordre et l'excès, le calme et la perturbation, la stabilité et la croissance. L'amoncellement, la

<sup>772</sup> BAUDRILLARD 1970, p. 19.

<sup>773</sup> BAUDRILLARD 1970, p. 19.

profusion, sont les traits distinctifs de la grande surface, observa Jean Baudrillard : la grande surface serait « le paysage primaire », le « lieu géométrique » de l'abondance<sup>774</sup>. Grisante, et provoquant une sensation de vertige, elle serait « l'évidence du surplus, la négation magique et définitive de la rareté<sup>775</sup> ».

Est-ce là la principale raison de la popularité de *McDonald's* ? Ce qu'écrit Paul Ariès sur cet empire de la consommation massive est inspirant pour réfléchir sur l'« aliment de masse », utilisé en art performatif. *McDonald's* n'est pas le seul géant de la modernisation alimentaire (standardisation, profusion, etc.), mais « il en représente la figure principale autant dans la réalité mondiale que dans l'imaginaire collectif des peuples<sup>776</sup> », pour cet auteur, qui trouve très inquiétants cette massification et ce nivellement de l'imaginaire. Dans la mesure où *McDonald's* est universel, il n'est plus ni canadien, ni français, ni chinois ou américain, ce qui crée un précédent : pour la première fois dans l'histoire de l'humanité, la nourriture ne serait plus un marqueur culturel. Nouvelle et universelle, elle serait sans histoire ni tradition, en n'ayant pas d'équivalent dans la nourriture faite maison<sup>777</sup>. Toujours selon Ariès, dont les propos sont à tempérer, car, malgré son universalisme, *McDonald's* reste un symbole américain, rien de cela n'est un hasard. *McDonald's* forme un « système » qui s'étend à l'ensemble des composantes de la compagnie : gestion, fournisseurs, clientèle. Ce système, dont le sens dépasserait largement la signification de ces éléments, concernerait au premier chef la nourriture en tant que telle : « Cette standardisation concerne bien sûr le produit lui-même, c'est-à-dire ses matières premières, son mode de fabrication, de commercialisation et même son mode de consommation<sup>778</sup> ».

---

<sup>774</sup> BAUDRILLARD 1970, p. 19.

<sup>775</sup> BAUDRILLARD 1970, p. 19.

<sup>776</sup> ARIÈS 1997, p. 15-16.

<sup>777</sup> ARIÈS 1997, p. 10-11.

<sup>778</sup> ARIÈS 1997, p. 13.

En quoi le modèle de *McDonald's* est-il si attrayant pour la population ? Le rêve américain qu'évoque cette multinationale n'est certes pas étranger à son succès. Par ailleurs, selon Ariès et James, la principale raison de son succès fut sa capacité à résoudre, à sa façon, le problème grandissant de l'angoisse rattachée à l'alimentation<sup>779</sup>. La consommation alimentaire a des implications physiologiques, sociales et psychologiques qui lui sont spécifiques et qui diffèrent de la consommation des autres biens, puisque les aliments sont bus et mangés, puisqu'ils altèrent le corps, l'énergisent, l'empoisonnent ou l'endorment. Or, pendant les dernières décennies, l'offre alimentaire varie et, sur nos tablettes, il y a de plus en plus de produits nouveaux, voire étrangers et inconnus qui peuvent nous transformer. La peur du manque fait ainsi place à des « excès », mais l'inquiétude de la nouveauté et du changement auquel celle-ci est associée a, par là même, remplacé le sentiment de sécurité rattaché à une nourriture connue. Dans ce contexte, *McDonald's* serait devenu un symbole en apaisant l'angoisse alimentaire, avec une nourriture connue, on ne peut plus homogène aux quatre coins du globe, dont on ne pourra jamais manquer, à la maison ou en voyage, ainsi que le souligne Allison James :

*The pleasures gained from eating a Big Mac derive, therefore, from its very uniformity, its lack of difference in a heterogeneous world culture. The global is made manageable, is rendered knowable: 'The diner knows exactly how to order the foods and what s/he will receive whether in Tulsa or Tokyo... This global, homogenized identity imaged in such fast-food outlets is thus reassuringly local in feel, encompassing in a foreign land or urban cityscape a wide diversity of individual consumers. It is food from home at home and a place to locate or another the Self when abroad'*<sup>780</sup>.

Que signifie cette nourriture de masse, lorsqu'elle est intégrée aux œuvres performatives ? Véhicule-t-elle, comme *McDonald's*, les peurs et garanties liées à sa consommation ? Chose certaine, ces œuvres n'ont pas pour but de rassurer nos craintes. Elles serviraient, au contraire, à souligner les problèmes auxquels

<sup>779</sup> ARIÈS 1997, p. 15., JAMES 1996, p. 377-378.

<sup>780</sup> JAMES 1996, p. 378.

*McDonald's* et les autres compagnies du même genre tentent, à leur façon, de remédier, tout en pointant les problèmes engendrés par ces mêmes compagnies : nivellement par le bas, refus de l'inconnu, contrôle et exploitation. Ces œuvres créeraient du malaise, ainsi que le figurent les modèles de Beecroft, dans *VB-52*, qui mangent de la nourriture d'une seule couleur pareille à celle de leurs vêtements. Elles créeraient de la satisfaction, ainsi que le figurent les tables de Spoerri, dans le projet *29 Variations on a Meal*, parce que ses tables qui, au départ, sont identiques, *ne le sont plus*.

Contrairement au producteur, le consommateur a une relation de deuxième ordre avec les denrées qu'il consomme. En se réappropriant à la fois les aliments et les stratégies de vente de la consommation massive, les artistes performatifs semblent vouloir renverser cette situation, et redonner au consommateur un pouvoir sur la nourriture. Pour cette raison, leurs œuvres ne seraient pas seulement critiques. En s'appropriant des éléments du monde de l'industrie et de la consommation de masse, ils recréeraient un nouveau monde.

### **3.2.1 Les aliments transformés**

Indépendamment de leur emballage, de leur quantité ou de leur caractère sériel, les « aliments transformés » des œuvres performatives réfèrent à la culture de masse. Ces aliments sont en eux-mêmes des sous-produits de cette culture, car ils n'ont ni le goût, ni l'aspect des aliments bruts. Ils sont des résultats de l'industrie qu'il est difficile, voire impossible de reproduire à la maison. Prenons le cas des pois en conserve, qui sont naturellement sériels, comme les œufs et les barquettes.

Contrairement à ces derniers, dont la fraîcheur obligée « garantit » une cueillette récente, les pois en conserve baignent dans un drôle de jus et ne sont pas frais, leur couleur terne ne se compare pas au vert tendre des pois en cosse, dont ils n'ont pas le



croquant. Même leur goût n'est pas comparable. Pour ces raisons, on pourrait dire que les pois en conserve sont *cultivés* par l'industrie.

Plusieurs artistes ont employé les « aliments *de l'industrie* ». Avec son pain tranché et ses pots de confiture aux fraises, Allan Kaprow a démontré quel était l'intérêt de se tourner vers ces nouveaux produits qui envahirent les comptoirs d'épicerie dans les années 1950 et 1960, et dont l'apparition était un signe utile pour traiter des changements sociaux qui s'opéraient à cette époque. Paul McCarthy demeure néanmoins l'artiste de cet ouvrage à avoir le plus exploité les « aliments de l'industrie », en optant pour des nourritures riches de sens. Les pois en conserve, les pots de confiture et le pain en tranches conservent un lien évident avec les pois frais ainsi qu'avec la confiture et le pain maison. En revanche, les aliments de McCarthy – ex. : ketchup, mayonnaise, bœuf haché – ont gagné une valeur distincte des aliments bruts dont ils sont originaires – comme si le ketchup *n'était pas* issu de la tomate ou la mayonnaise de l'œuf, comme si le bœuf haché *était* le hamburger.

J'aimerais poursuivre cette réflexion sur les aliments transformés, en art performatif, en prenant pour exemple *le Coca-Cola*, qui est le symbole même de la « transformation alimentaire » et qui est fort utile pour mieux comprendre les enjeux soulevés par les aliments dont le *degré* de transformation est élevé : ketchup commercial, liqueurs douces ou barres de chocolat, par exemple. Ces nourritures grasses et sucrées, « vides » et d'« accompagnements », ces surplus, ou ces nuisances à une saine alimentation, sont les nourritures les plus éloquentes du groupe d'aliments de cette partie. Elles n'existent qu'en tant que nourriture de masse, considérées comme telles<sup>781</sup>.

---

<sup>781</sup> L'an dernier, mon beau-père a fait une crème de tomates fraîches, en suivant une recette familiale et il nous en donna. Une fois arrivée à la maison, quelle ne fut pas ma surprise de constater qu'elle avait la couleur et la saveur de la crème de tomate de marque *Campbell*. J'ai eu l'impression que son potage *était comme* celui de la soupe *Campbell*, et non l'inverse.

Si l'empire *McDonald's* est le symbole de l'« industrie alimentaire », le *Coca-Cola* serait l'« aliment transformé » par excellence. Selon Paul Ariès, « *McDonald's* représente la marque la plus connue au monde après *Coca-Cola*<sup>782</sup> ». On développa d'ailleurs le concept de la « *McDonaliation*<sup>783</sup> » et celui de la « *Coca-colonisation* » du monde. Par rapport à la « *McDonaliation* », la « *Coca-colonisation* » est entièrement basée sur un produit : une boisson gazeuse, qui accompagne un repas ou qui est bue seule, quotidiennement, par un nombre effarant de personnes sur la planète. Or, cette liqueur, pétillante et sucrée, n'a pas d'équivalent dans la nature<sup>784</sup>. À maints niveaux, elle est l'image idéale du triomphe de l'industrie sur l'alimentation et son contrôle : elle est consommée mondialement, elle n'est pas consommée pour combler le besoin de se nourrir, elle a toujours le même goût<sup>785</sup> et sa consommation et son goût ne dépendent pas de la nature. Le *Coca-Cola* serait ainsi plus grand que nature, il triompherait sur la nature, rendant le rêve américain<sup>786</sup> à la portée de tous<sup>787</sup>.

De telles saveurs, purement synthétiques comme le goût du *Coca-Cola* et que l'on nomme *fantasy flavours*, seraient rares, car la plupart des « goûts artificiels » seraient basés sur les produits naturels, dont les saveurs seraient « simplifiées » et « accentuées ». Selon Classen, Howes et Synnot, *ce changement de goût en faveur*

<sup>782</sup> ARIÈS 1997, p. 16.

<sup>783</sup> « Cette McDonaliation du monde est préoccupante car elle crée un cosmopolitisme alimentaire qui se donne comme universel. » ARIÈS 1997, p. 11. « According to this paradigm, cultural differences are increasingly being eroded through the world-wide replacement of local products with mass-produced goods which usually originate in the West. This process of colonization (or re-colonization) of the non-Western world through the institution of new regimes of consumption is sometimes referred to as 'Coca-colonization' (Hannerz 1992 : 217). » HOWES 1996, p. 3.

<sup>784</sup> Son goût artificiel a été inventé par un pharmacien américain et il n'a rien à voir avec celui de la noix de cola dont son nom est tiré. CLASSEN 1994, p. 338.

<sup>785</sup> « ...the replication of uniformity is the main reason for Coke's success. », HOWES 1996, p. 4.

<sup>786</sup> « Coke is intimately bound up with the so-called American Dream – or what is to say the same thing, the ideal of living in a 'consumer democracy' (Ewen 1988: 32). » HOWES 1996, p. 3.

<sup>787</sup> N'est-ce pas *Coca-Cola* qui nous fit croire au Père Noël ?

des équivalences artificielles, qui se perçoit à partir des années 1960<sup>788</sup>, est un changement en faveur d'une nourriture qui ne variera pas et qui sera toujours disponible :

*In this enchanted garden of ideal synthetic savours, natural flavours intrude like a bad memory. Next to a well-made, sweet, full, artificial orange flavour, a real orange will likely taste sour and bland – a poor imitation. Furthermore, nature is unreliable and inconstant. Fruits and vegetables will only be in season during certain times of the year, and their quality will vary from crop to crop. Artificial fruit and vegetable flavours are available year-round and are always at their peak. Fruits and vegetables grow old and decay, they carry dirt, they often have unpalatable peels. Their synthetic essences, in contrast, are pristine and unchanging: 'pure' flavour<sup>789</sup>.*

Le *Coca-Cola* ne fut pas utilisé par les artistes dont les œuvres ont été étudiées. Néanmoins, décrire en quelques lignes cet aliment des plus artificiels me semble pertinent puisqu'il illustre, idéalement, les enjeux soulevés par les artistes qui emploient l'« aliment transformé » en art performatif. Les enjeux relatifs à leur production, à leur distribution, à leur disponibilité, à leur valeur nutritionnelle, à leur goût et aux besoins qu'elles comblent chez nos contemporains, seraient ainsi soulevés par l'emploi du ketchup, des conserves, des bonbons, etc. Le *Coca-Cola* aide également à réfléchir les œuvres dans lesquelles une nourriture artificielle est littéralement recréée ; que l'on songe aux repas chromatiques (Maciunas, Beecrofft) ou à l'aliment transparent dont la « couleur » est tout à fait artificielle. Ces nourritures, où le factice créé à petite échelle côtoie anormalement le naturel, reprennent des stratégies de l'industrie. Elles les détournent, cependant, ce qui se ferait, là également, dans un dessein de réappropriation.

---

<sup>788</sup> CLASSEN 1994, p. 337.

<sup>789</sup> CLASSEN 1994, p. 338.

### 3.2.2 Les aliments sucrés

Le « sucré » est l'un des aspects du sujet de la nourriture en art contemporain à avoir été considéré par les historiens de l'art et les commissaires d'exposition, qui étudient son pouvoir sensuel en se penchant sur les idées de plaisir et de beauté. Comme je l'ai mentionné au premier chapitre, en participant à reconsidérer le sujet de la beauté, les œuvres « sucrées » en montreraient différentes facettes pour mettre de l'avant son caractère changeant. Dans la généralité des cas, elles serviraient à atténuer la polarité entre l'être « désiré » (le sucré) et l'être « désirant » (l'individu), l'« objet » et le « sujet » ou le « féminin » et le « masculin ». L'association courante entre le désir, le sucré, l'*objectification* et la femme serait reconsidérée pour revisiter l'idée du plaisir et le rapport entre les sexes. Les nourritures sucrées, sources de plaisirs coupables et même « péchées<sup>790</sup> », seraient en elles-mêmes un moyen de marquer l'ambiguïté entourant le désir et son assouvissement. En ce sens, le sucré abondant et varié de l'art contemporain serait propice à illustrer des formes paroxysmiques et ambivalentes du désir.

J'aimerais maintenant poursuivre cette réflexion sur le « sucré », en l'orientant sur les produits de l'industrie utilisés en art performatif, car tout produit sucré n'est pas industriel. Selon Sidney Mintz, le plaisir retiré par la consommation des aliments sucrés doit être examiné à la lumière des substances qui le suscite. Le sucrose, le dextrose et le fructose, qui sont des produits raffinés, doivent être considérés à part des sucres qui se forment en nature<sup>791</sup>. Ainsi, les sucres qui m'intéressent ici sont synthétiques, ce qui exclut le miel ou le sirop d'érable, par exemple. Ce sont les

---

<sup>790</sup> À partir de la fin du XVIIIe siècle, la crainte que la consommation de sucre soit nocive s'accroît, dû à « une conception morale et religieuse, selon laquelle la recherche des plaisirs conduit à des excès coupables ». MALAGUZZI 2006, p. 270.

<sup>791</sup> MINTZ 1985, p. 112.



sucres du *Coca-Cola*, des bonbons, des œufs en chocolat ; soit les desserts<sup>792</sup>, liqueurs et friandises de masse, ces « choses » sucrées du dépanneur, de l'épicerie ou du casse-croûte. Ce sont les sauces au chocolat de Paul McCarthy, les bonbons de Félix Gonzalez-Torres et les gommes à mâcher dont se couvre Hannah Wilkes, dans *S.O.S. – Starification Object Series* (1974)<sup>793</sup>. Contrairement au miel, dont le goût changera selon le nectar des fleurs, et au sirop d'érable, dont le goût variera selon l'ébullition de l'eau d'érable, les sucres raffinés semblent toujours avoir le même goût et ils sont toujours disponibles. Ils sont, par là, rattachés à la constance d'un goût que l'on pourra « toujours » et « partout » se procurer.

Le sucre blanc, qui est le produit de base de l'aliment sucré et son représentant, est une denrée accessible aux quatre coins du globe par toutes les couches de la population. Jusqu'à ce que l'Empire britannique encourage son exploitation<sup>794</sup>, il était par ailleurs un *produit de luxe*, comme le café, le thé et le chocolat. Ces substances luxueuses, devenues populaires, sont toutes d'un certain type, ce que souligna Sidney Mintz. Elles sont des drogues, qui tirent de la réalité le travailleur (alcool, tabac), qui le stimulent (café, thé, chocolat, sucre) ou qui l'amortissent (alcool, sucre)<sup>795</sup>. Il y a dans la mollesse des gâteaux, « comme un rêve d'abandon, une sorte de passivité béate et rassurée qui marque un retour à l'insouciance de l'enfance : les crèmes s'avalent sans effort comme les premières giclées de lait maternel ; elles glissent sans le secours des dents et vous envahissent, plutôt, vous inondent comme si elles irradiaient toute l'étendue intérieure du corps<sup>796</sup> », écrit Noëlle Châtelet. En d'autres

---

<sup>792</sup> Un dessert est essentiel au repas élaboré (trois services et plus), mais il sera alors du pâtissier ou fait maison. Le dessert du repas élaboré nous montre la porosité entre les univers du « gâteau d'épicerie » de la « fine pâtisserie ».

<sup>793</sup> Ce projet performatif a été réalisé pour la caméra.

<sup>794</sup> « À la fin du XVIIIe siècle, la production augmente grâce à l'exploitation intensive des plantations coloniales, et le sucre devient moins coûteux. » MALAGUZZI 2006, p. 270. Au sujet de la participation de l'Empire britannique, voir MINTZ 1985.

<sup>795</sup> MINTZ 1985, p. 120.

<sup>796</sup> CHÂTELET 1977, p. 189.

mots, la nourriture sucrée stimule et amortit, elle est de la fête et de l'abandon. Ainsi, s'il est vrai que les œuvres performatives qui en emploient questionnent régulièrement les processus de colonisation et le pouvoir des grands sur l'existence des autres, en général, la critique qu'elles soulèvent n'en est pas virulente pour autant. Car le sucré des couleurs vives et de l'abondance appartient à l'enfance, à la grandiloquence des contes où le terrible côtoie le merveilleux<sup>797</sup>.

Quel est le pouvoir véritable de l'aliment sucré (industriel ou non) en art performatif ? Jusqu'à maintenant, l'information réunie pourrait s'appliquer à l'ensemble des œuvres qui l'évoquent, le montrent ou l'utilisent. *Mais qu'en est-il, quand il est vraiment consommé ?* À mon avis, une des réponses possibles à cette question se trouve dans la prédisposition humaine pour le sucré, tel qu'en parle Sidney Mintz :

*Though there are inadequate cross-cultural data to sustain that position, sweetness seems to be so widely favored that it is hard to avoid the inference of some inborn predisposition... There may be some synergy involved in the ingestive learning of new users: to date, there have been no reports on any group with a non sugar tradition rejecting the introduction of sugar, sweetened condensed milk, sweetened beverages, sweetmeats, pastries, confectionery, or other sweet dietary items into the culture<sup>798</sup>.*

*Tout le monde* aimerait la nourriture sucrée, qu'elle soit industrielle ou qu'elle soit naturelle ou raffinée. Par rapport à la nourriture sucrée naturelle ou raffinée, l'industrielle a cependant l'avantage de représenter doublement cette idée d'« uniformité » : parce qu'elle est aimée *de tous* et parce qu'elle est constante en *elle-même*. Conséquemment, la nourriture sucrée de l'art performatif serait une image

---

<sup>797</sup> Je pense au gâteau d'Alice avec lequel elle grandit et rétrécit et à la maison de sucreries, d'Hansel et Gretel.

<sup>798</sup> MINTZ 1985, p. 110.

forte pouvant réellement générer du plaisir pour l'ensemble de la population ; du partage, de la générosité, du sentiment d'appartenance, du bonheur, de la joie<sup>799</sup>.

À première vue, l'aliment sucré est inintéressant : il est universel, commun, accessible, quotidien. Mais il est *bon*, il est *sécurisant* et il revêt des formes qui sont on ne peut plus *fantaisistes*. La liste d'aliments dressée par Carolyn Korsmeyer est éloquente à cet effet, puisqu'elle comporte un nombre important d'aliments sucrés, qui sont tous très ludiques<sup>800</sup> : *Gummy Bears*, cœurs de cannelle, crânes en sucre, bonshommes en pain d'épices, baisers métaphoriques en chocolat, œufs de Pâques, etc. Ces nourritures de carnivals invitent à manger le monde en l'imitant et en nous imitant : notre corps, notre cœur, nos baisers... L'ingestion humaine est une image qui est très présente dans le lexique des aliments sucrés et elle est très présente en art contemporain. Dennis Oppenheim mangea un bonhomme en pain d'épice, Richard Lindner en créa une version féminine<sup>801</sup>, Hannah Wilkes recréa des vulves en gommages à mâcher et Félix Gonzalez-Torres utilisa des « baisers en chocolat ». Leurs nourritures sont endocannibaliques, pourrions-nous dire, puisqu'on les associe à un sentiment d'identification et d'appartenance.

---

<sup>799</sup> « This multiplicity of meanings was also revealed in language and in literature, and linguistic imagery suggested not only the association of sweet substances with certain sentiments, desires, and moods, but also the historical replacement, in large measure, of honey by sugar... The quality of sweetness, so important in the structure of human taste and preference, was applied to personality, to generous acts, to music, to poetry. » MINTZ 1985, p. 116.

<sup>800</sup> KORSMEYER 1999, p. 118-119.

<sup>801</sup> Pour les premiers multiples de la galerie Eat-Art. Daniel Spoerri, voir ABADIE 2002a.

### 3.3 Les mets exotiques

*La vie sensorielle est morte de n'avoir pas été sollicitée ; elle peut renaître à force d'invitation à faire jubiler un corps dans toutes ses modalités émotives, perceptives et sensuelles. Préparer un repas est une activité idéale pour inverser les valeurs de l'Occident sur ce terrain. En même temps, c'est une pratique esthétique propédeutique à une métaphysique, une authentique conception du monde<sup>802</sup>.*

Les œuvres performatives comprenant des « mets exotiques » sont un indicateur de l'« autre », dont les traditions culinaires se distinguent de celles qui tendent à nous identifier. Ainsi, les « mets exotiques » sont si différents de nos mets que nous les qualifions d'« étrangers », voir d'« étranges » ou d'« étrangetés ». Les us et coutumes rattachés à leur préparation, à leur service, à leur consommation ou au contexte entourant leur consommation tranchent à ce point sur nos habitudes qu'ils sont propices à susciter le malaise et la crainte chez qui n'a pas le « mode d'emploi » pour boire et pour manger ces « étranges nourritures ». L'idée d'une nourriture différente implique de ce fait qu'elle est originale ou extravagante, qu'elle est mal connue. Qu'elle vienne d'ailleurs, son effet est déstabilisant, parce qu'elle est bue ou mangée chez soi, dans sa maison, dans son quartier, dans son pays ou dans un environnement familier<sup>803</sup> ; qu'elle est « déplacée ».

Variant selon les endroits et les gens, les mets exotiques ne le sont pas a priori, l'étant seulement selon le consommateur. Ainsi, un filet bondé de litchis frais sur une image de *Darboral*<sup>804</sup>, de Massimo Guerrera, évoquera les mystères de l'Asie. Le statut des nourritures étrangères est propice aux changements, avec les temps et l'évolution des mœurs. Par exemple, les repas franco-serbe et roumain de Spoerri, servis au

---

<sup>802</sup> ONFRAY 1995, p. 236-237.

<sup>803</sup> JAMES 1996, p. 374.

<sup>804</sup> NINACS 2002, p. 29.



*Restaurant de la Galerie J* en 1963, étaient sans doute plus surprenants à leur époque qu'ils ne le seraient aujourd'hui.

En appliquant les perceptions que nous entretenons sur les étrangers à la nourriture inconnue, il est possible de figurer quelles sont les valeurs positive et négative auxquelles celle-ci est associée, des valeurs exploitées en art performatif. D'une part, cette nourriture refléterait les idées de tentation, d'évasion, de voyage, de fascination, d'excitation, d'enrichissement... Elle est l'une des premières choses que l'on connaisse d'autrui. Par elle, les civilisations s'appriivoisent et apprennent à mieux se connaître. Elles s'assimilent grâce à une nourriture qui invite à l'intégration, voire à l'appropriation d'un autre groupe d'individus – ce qui est une application du modèle de rencontre exocannibalique. Mais, d'autre part, cette nourriture serait « perçue comme une calamité [...], comme une menace<sup>805</sup> », « comme étant diabolique<sup>806</sup> », ainsi que le serait tout ce qui est extérieur à soi. Selon Maggie Kilgour, l'opposition fondamentale entre cet extérieur (autre) et l'intérieur (soi) se traduirait avec la nourriture, puisqu'elle est extérieure *ou* intégrée au corps humain. Cette opposition, qui est soutenue par la nourriture, donnerait une fausse impression de stabilité entre le soi et l'autre :

*As a spatial metaphor, this opposition has the illusion of stability and substance, but it is in fact totally relative, as it depends on where one is standing. The model for the antithesis is based in bodily experience and the sense that what is "inside" one's own body is a coherent structure that can be defined against what lies "outside" of it. It is the most basic of oppositions, and perhaps also the most infantile<sup>807</sup>...*

<sup>805</sup> Sur les perceptions positive et négative de l'étranger, voir HAHN 2001, p. 14-15.

<sup>806</sup> « ...[A]nd body politics, whose coherence and unity can be asserted through the analogy with the body corporeal, tend to view what exists beyond themselves as evil, for "the most mortal sins is to be an outsider," to be different, separate, and unassimilated by a system which maintains that "nothing at all may remain outside, because the mere idea of outsideness is the very source of fear. » KILGOUR 1990, p. 4.

<sup>807</sup> Jacques Derrida considère également le rapport entre l'intérieur et l'extérieur être à la base de toutes les oppositions. KILGOUR 1990, p. 4.

Dans un essai sur l'hospitalité de l'étranger, Aloïs Hahn affirme que « le paradoxe des étrangers c'est qu'ils permettent de s'auto-identifier<sup>808</sup> ». Dans un même ordre d'idée, la nourriture exotique ou étrangère de l'art performatif aiderait à nous définir : cette nourriture *n'est pas la mienne*, cette façon de la servir ou de la consommer *ne m'est pas familière*. Selon moi, le mot « exotique » convient mieux que le mot « étranger » à cette nourriture, car on ne cesse, en vérité, de consommer des biens qui nous viennent de l'étranger. Or, seule une fraction de ces biens sont qualifiés d'« originaux », d'« inusités » ou d'« exotiques ». Le reste ne l'est pas, sans doute parce qu'il est intégré à notre quotidien. En ce sens, Classen et Howes ont dénoté qu'en Occident, dans la mise en marché, l'origine lointaine des produits importés est exploitée seulement quand ils sont considérés comme « exotiques<sup>809</sup> ».

Ce genre d'appropriation de l'Occident, des choses qu'elle consomme régulièrement, mais qu'elle ne produit pas, n'est pas répandu à l'échelle de la planète. Par exemple, en Orient, il importerait d'identifier clairement comme tels<sup>810</sup>, avec le nom et le packaging, tous les produits qui viennent de loin, ce qui m'amène à préciser que les « mets exotiques » de la troisième section du modèle d'interprétation le sont selon une perspective occidentale. Conséquemment, leur degré de relativité n'est pas aussi élevé qu'il y paraît au premier abord. Ces mets, ces aliments et ces ingrédients sont *nos* nourritures exotiques. Dans la majorité des cas, elles sont donc intégrées à des projets qui seront performés en Amérique du Nord ou en Europe. Elles deviendront un moyen pour différencier les sociétés dirigeantes, patriarcales et colonialistes des autres sociétés ; pour pointer des différences telles que celles qui distinguent le colonisateur du colonisé, le connu de l'inconnu, le grand du petit, l'explicable du mystérieux ou le rationnel de l'irrationnel.

---

<sup>808</sup> HAHN 2001, p. 11.

<sup>809</sup> CLASSEN 1996, p. 186.

<sup>810</sup> CLASSEN 1996, p. 185.

Quelles sont ces nourritures ? Les currys de l'artiste thaïlandais Rirkrit Tiravanija, les recettes familiales de l'Argentin Gabriel Baggio ou de l'artiste d'origine chinoise Ellen Tin Nyo (NYO 1999), le thé indien ou marocain de World Tea Party et les cocktails servis dans des noix de coco de Dean Baldwin<sup>811</sup> ont une connotation exotique évidente. Non seulement ces nourritures sont-elles originales et mal connues, mais elles paraissent être authentiques, selon notre perception et nos connaissances. L'authenticité importe au premier chef, car les mets qui imitent les originaux ne sont jamais totalement exotiques. Leur authenticité sera établie à partir de caractéristiques variées qui, en art, n'ont pas à être toutes réunies pour que la nourriture soit considérée « véridique » ; certaines nourritures seront familiales ou traditionnelles ; d'autres aliments seront préparés selon les bonnes méthodes ; d'autres mets seront cuisinés avec les *vrais* produits et les *bonnes* épices.

Les échanges interculturels sont de toutes les époques. Le voyage, le commerce et le transport ont de tout temps favorisé la circulation des aliments et des pratiques alimentaires<sup>812</sup>. Cette constatation remet fondamentalement en question la possibilité même d'une alimentation qui serait demeurée « authentique » jusqu'à nos jours – authentiquement exotique ou traditionnelle<sup>813</sup>. Ainsi, d'un côté, le gastronome aventurier chercherait à goûter une nourriture représentant vraiment une culture étrangère, mais, de l'autre, cette nourriture a été définie à partir des échanges entre les peuples depuis des millénaires. N'est-ce pas un paradoxe ? À partir de ce paradoxe, au moins deux conclusions peuvent être tirées sur la nourriture exotique de l'art performatif. Premièrement, elle servirait à illustrer l'idée du déplacement

---

<sup>811</sup> Les cocktails étaient servis en lien avec l'exposition individuelle *Bunk Bed City*, en 2011, au Centre Clark à Montréal.

<sup>812</sup> Daniel Spoerri effectue cette conclusion dans son *Journal gastronomique* (SPOERRI 1998d). La démarche de l'artiste canadien Ron Benner est basée sur le « mouvement » des aliments qui sont originaires de l'Amérique : maïs, tomates, poivrons, etc. PATTON 2003, BENNER 2005.

<sup>813</sup> JAMES 1996, p. 374.



topographique, avec ses corollaires comme la rencontre, la déstabilisation et la propagation<sup>814</sup>. Deuxièmement, elle servirait à critiquer les idées préconçues sur l'« authenticité » et l'« étranger ».

Alois Hahn affirme « que ce ne sont pas les différences qui font que quelqu'un est étranger, mais que c'est au contraire l'institution d'une qualité d'étranger qui conduit à percevoir et à dramatiser des différences<sup>815</sup> ». Pour sa part, Lisa Heldke remet en question les motifs de cette tendance forte, à notre époque, qui poussent le voyageur à chercher l'authenticité dans ses périples culinaires :

*There, I suggest that, in tasting the foods of their Others, Euro-American culinary travelers often move along an implicit conceptual chain that begins with the recognition that one is in the presence of a flavor one has never before encountered, and ends with an "understanding" that this flavor stands as an authentic marker of the "true nature" of the ethnic other – and, therefore, the thing that separates one most fully from this other... But the links in this conceptual chain won't hold. The first reason arises from the fact that, as culinary travelers, that which is new to us is taken to equal "exotic" and "exotic" to equal "authentic." "We mistake our interest in this [new food] for the discovery and appreciation of a truly authentic cuisine..." Second, under scrutiny, the very notion of authenticity begins to break down; why, for instance, should "authentic" automatically and in principle mean that a dish was prepared exactly the way an insider cook would do it, in its "native habitat"<sup>816</sup> ?*

Ainsi, l'aliment exotique de l'art performatif servirait à relever les failles du discours dominant sur les notions d'étrangeté et d'authenticité, tel qu'exposées par Hahn et par Heldke. Par exemple, en présentant trois recettes de curry – « *My Mother Egg's Curry* », « *Grandma's Single Serving Curry in a Hurry* » et « *My New World Egg Curry* » –, Elaine Tin Nyo remet en question l'idée d'une tradition culinaire stable,

---

<sup>814</sup> « Pour l'artiste, mettre l'œuvre d'art en mouvement, c'est aussi forcer l'occasion d'expérimenter des phénomènes qui ne sont pas d'ordinaire le propre du champ de la création artistique. Entrent alors en jeu des notions telles que la rencontre, le déplacement topographique, la délocalisation, la vitesse. » ARDENNE 2002, p. 160.

<sup>815</sup> HAHN 2001, p. 11.

<sup>816</sup> HELDKE 2005, p. 385-386.



transmise intégralement d'une génération à l'autre et n'étant pas interprétée par les individus. En servant différentes variétés de thé (anglaise, japonaise, hindoue ou autre) dans un même espace-temps, World Tea Party suggère que le monde entier est réuni autour d'une même table.

Au premier chapitre, je faisais remarquer ce fait curieux : plusieurs ouvrages sur la nourriture en art contemporain comprennent des essais qui traitent de nourriture et d'enjeux culturels, mais qui ne traitent pas d'art. Ils transmettent des messages qui ne le sont pas par les œuvres contemporaines, qui sont plus nuancées. J'émettais l'idée selon laquelle ces œuvres ne transmettent pas de message clair. En général, elles ne sont pas explicites et servent à énoncer les liens complexes qui nous rapprochent et nous éloignent des « autres » ; de leur nourriture, de leurs croyances, de leur mode de vie, de leur existence. Elles brouillent, en quelque sorte, toute possibilité de proposition claire sur les rapports entre les peuples, ce à quoi participent au premier chef leurs nourritures. Bien qu'elles soient « exotiques », celles-ci sont *également* connues. Je pense, par exemple, aux *moules* thaïlandaises de Tiravanija et aux *poivrons* rôtis de Guerrera, car moules et poivrons sont connus, même s'ils sont apprêtés différemment.

Chacune à leur façon, les œuvres avec « mets exotiques » serviraient à transmettre l'idée du métissage. Selon Marc Jimenez, une esthétique du métissage est « fondée sur la reconnaissance des identités, des particularismes culturels et des différences, afin de mieux les fondre en une synthèse originale et inédite<sup>817</sup> ». Pour Alexis Nouss, une pensée métisse relève « de la résistance tant à l'uniformisation croissante qu'à l'exacerbation différentialiste des particularismes ». « [Elle] dessine une troisième voie entre l'homogène et l'hétérogène, la fusion et la fragmentation ou, sur le plan

---

<sup>817</sup> JIMENEZ 2002b, p. 14.

politique, les modèles visant l'intégration totale ou le repli communautariste<sup>818</sup> ». Pour David Howes, l'homogénéisation de la culture, sa fragmentation et la synthèse dialectique de ces deux processus sont des conséquences malheureuses de la mondialisation. Les possibilités multiples offertes dans les rencontres des composantes du « local » et du « global », qui se recomposent en des propositions originales, seraient à rechercher<sup>819</sup>. Chez ces trois penseurs, le métissage est une façon de voir et d'expérimenter un monde qui tranche avec la globalisation de même qu'avec les particularismes ; avec, d'une part, la nourriture de masse et son industrie et, d'autre part, l'exacerbation d'une nourriture locale, purement traditionnelle. Les « mets exotiques » exemplifient le métissage revendiqué par ces auteurs, avec une nourriture d'ici et d'ailleurs, une nourriture créolisée ou « bricolée<sup>820</sup> » aux fins des œuvres. Une nourriture qui, en somme, est une réponse créative aux avatars de la globalisation, de son acceptation aveugle ou de son rejet systématique.

Pour conclure, à quoi servira de consommer un « aliment exotique », en art performatif ? Serait-ce à communiquer, quitte à le faire aux dépens du plaisir en bouche ? Le bagage culturel des individus serait le premier facteur ayant une influence sur l'appréciation de la nourriture. Autrement dit, il serait le facteur qui est à considérer de manière prioritaire dans le jugement de goût (aimer ou ne pas aimer la nourriture), ce que note Korsmeyer :

*Interestingly enough, proponents of subjectivity rarely invoke cultural factors, even though C [cultural] factors are demonstrably the largest contributors to variations of taste preferences. This is significant, for C factors militate*

---

<sup>818</sup> NOUSS 2002, p. 99.

<sup>819</sup> David Howes emploie le concept de créolisation. « Neither homogenization nor fragmentation (nor any dialectical synthesis of the two), but the multiplicity of possible local-global articulations is, therefore, one of the main messages of this volume. » HOWES 1996, p. 6.

<sup>820</sup> Selon Alexis Nour, le métissage relève du « bricolage » de Lévi-Strauss, notion développée dans *La Pensée sauvage*. NOUSS 2002, p. 104., LÉVI-STRAUSS 1962.

*against the privacy and idiosyncrasy of taste, demonstrating the extent to which it is a social and hence in some respects a public phenomenon*<sup>821</sup>.

Les expressions populaires *les goûts ne se discutent pas* et *tous les goûts sont dans la nature* mettent en valeur la subjectivité du goût. A contrario, l'incidence du facteur culturel vient démontrer sa nature collective. Selon cette deuxième donne, l'appréciation de la nourriture ne serait pas seulement et même principalement idiosyncrasique. Les artistes qui exploitent les « nourritures exotiques » considéreraient donc, consciemment ou non, les effets possibles de leur consommation sur le public. Qu'elles soient bues ou mangées, ou seulement regardées, leur pouvoir sensoriel serait significatif, comme l'est leur pouvoir communicatif. Avons-nous envie de les consommer ? Les consomme-t-on ? Apprécie-t-on leur goût ? Leurs odeurs<sup>822</sup> ? La façon dont elles se consomment ? Pour quelles raisons ?

### 3.3.1 Les aliments exotiques

*In embodying identities in a multiplex fashion, they offer ways of embracing Otherness, of confronting the global through localized, even personal, food styles and conversely, a way of living a local life with and through global imagery. Thus, the exotic fruit now routinely available on supermarket shelves may be used casually to enhance a traditional English fruit salad: a careless cosmopolitanism, invoked through ignorance or choice. Alternatively, these fruits may be carefully selected and deliberately employed, to recreate authentic 'local' tastes at home, by the food gourmet, the new immigrant, or the politically exiled*<sup>823</sup>.

<sup>821</sup> KORSMEYER 1999, p. 100.

<sup>822</sup> Dans un essai sur l'odeur et le racisme, David Le Breton met en évidence le caractère discriminatoire des odeurs. « L'homme qui est bon est sensé sentir bon, comme le raciste, bien entendu, celui qui est mauvais sent mauvais. La nature a bien fait les choses. L'être moral est déductible de la qualité imaginaire de son odeur autour d'un registre infiniment simple et rassurant. » BRETON 1998, p. 12-13.

<sup>823</sup> JAMES 1996, p. 383.

Les « aliments exotiques » le sont, ou le paraissent, indépendamment du repas à l'intérieur duquel ils sont intégrés. Papayes, mangues et litchis ont l'intérêt de leur originalité, qu'ils soient intégrés à une traditionnelle salade de fruits anglo-saxonne ou à un mets étranger. Les fruits des pays chauds sont de bons exemples afin d'illustrer la nature des aliments exotiques. Par ailleurs, leur provenance n'est pas un aspect qui, à lui seul, suffise à décider, s'ils sont ou ne sont pas exotiques. Même si l'orange, le cantaloup et la pêche sont des fruits qui viennent du sud, leur grande disponibilité, leur faible coût et l'intégration de ces aliments aux habitudes culinaires des Occidentaux en changèrent le statut : d'aliments exotiques, ils sont devenus des nourritures usuelles. Ainsi, quand Massimo Guerrera offre des quartiers d'oranges dans *Darboral*, ce n'est pas tant l'attrait de l'étranger qu'il offre en partage, que le partage d'une collation frugale. Par ailleurs, comme les autres aliments exotiques, l'orange a un statut pouvant changer selon les circonstances ; dans un panier composé d'aliments exotiques, elle prendra la couleur des chauds pays.

Pour être « aliments exotiques », ces nourritures ne devront pas être transformées ou l'être à peine, ce qui est le cas des feuilles de thé de World Tea Party, qui ont été séchées et roulées, mais qui rappellent encore vivement la plantation et le théier. Puisqu'ils sont « purs » et quelque peu connus, ces aliments sont en nombre limité, se composant surtout des fruits et des légumes. Ils comprennent également le café, le thé, le sucre et le chocolat aux stades de grains ou de poudres, qui n'ont pas été récupérés par l'industrie.

Le café, le thé, le chocolat et le sucre ont été le sujet d'études croisées sur l'histoire de la consommation alimentaire (BOLOGNE 1987, ONFRAY 1995). Peut-être est-ce pourquoi les artistes Thomas Schütte, Chris Burden, Rebecca Belmore et Niki de Saint-Phalle produisirent des barres, non pas de chocolat, mais bien de thé ou de café,



en exposant ainsi le lien entre ces aliments<sup>824</sup>. À mon avis, ils sont doublement pertinents en tant qu'aliments exotiques, car leur aura est celle des pays chauds, ce que nous rappelle sans cesse *leur emballage*. Contrairement au chocolat de masse, avec son emballage coloré, on ne peut plus « artificiel » (ex. : Pâques, Saint-Valentin), le chocolat qui nous concerne sera emballé avec du papier non glacé aux couleurs « terre », sa poudre et ses grains seront dans des sacs de papier ou de jute. Il sera forcément biologique et équitable, comme le café, puisque les étendards du commerce équitable sont ces deux nourritures, ce dont tous conviendront.

La signification des « aliments exotiques » semble être plus dense, ou plus directe que ne l'est celle des « mets exotiques ». Ces aliments évoquent clairement un monde nouveau lié aux rêves et aux voyages de même que les relents du colonialisme. Le commerce équitable du chocolat et du café en est une preuve, tout comme le sont les études croisées sur le café, le thé, le sucre ou le chocolat, dont le commerce est le signe des échanges de l'Occident avec le monde. Le thé, le café, le chocolat et le sucre ne sont pas nourriciers et vendent à leur façon un rêve ou un état, en endormant ou en stimulant. Ils vendent un luxe qui est accessible, d'une part, et qui est consommé aux dépens du labeur d'autrui, d'autre part. Ces deux idées ne sont pas réconciliables, puisqu'elles confrontent le rêve occidental à la dure réalité. Elles sont exploitées avec l'« aliment exotique », pourtant, dans des œuvres qui revisitent le paradigme du colonialisme.

### 3.3.2 Les herbes et les épices

Poivre, cannelle, noix de muscade, clou de girofle, curcuma, cumin, safran, garam masala, wasabi, gingembre : les herbes et les épices importées, qui sont utilisés afin

---

<sup>824</sup> DROBNICK 1999, p. 76.

d'assaisonner la nourriture sont l'expression la plus simple et la plus pure de l'exotisme. Ces ingrédients utilisés avec parcimonie ne sont jamais consommés seuls, à l'état brut, ce qui est vrai à notre époque. Pourtant, dans les banquets du Moyen Âge, la nourriture était en quelque sorte brûlée par les épices. Des récipients d'or et d'argent posés sur les tables en renfermaient et l'on mangeait aussi tels quels les grains et les poudres épicées entre les services<sup>825</sup>. Selon Wolfgang Schivelbusch, deux facteurs sont surtout à l'origine du déclin du commerce des épices<sup>826</sup>, le premier étant précisément les changements de goût et de pratiques culinaires depuis le Moyen Âge<sup>827</sup>. Nous n'aimons plus les mêmes nourritures et ne les apprêtons plus de la même manière. Le deuxième facteur serait l'apparition d'un nouveau groupe de nourriture de luxe qui, à partir du dix-septième siècle, intéressa de plus en plus les sociétés occidentales, soit celui que forment le café, le thé, le chocolat et le sucre. Ces « nouvelles nourritures » auraient repris le rôle longtemps joué par les épices dans les échanges entre l'Orient et l'Occident. Toujours selon Schivelbusch, elles servirent de base afin de remodeler le goût des Européens<sup>828</sup>. Ainsi, même si les commerçants et les grands explorateurs furent longtemps obsédés par la route des épices, ce ne sont plus elles qui, de nos jours, établissent les lois du marché.

Jusqu'à un certain point, le café, le chocolat, le thé et le sucre sont aussi des assaisonnements, ce qui est évident avec le sucre. La propension à utiliser le café, le chocolat et le thé comme aromate est également de notre époque. Ces trois ingrédients sont des herbes (thé) ou des grains (de café, de cacao) qui ont été légèrement transformés (infusions et autres préparations) afin d'être consommés et qui, à leur état brut, ont tout des épices : leur couleur franche, leur forte odeur, leur goût intense et l'idée d'accumulation à laquelle ils sont naturellement associés. Ainsi,

---

<sup>825</sup> SCHIVELBUSCH 1980, p. 124.

<sup>826</sup> Le commerce de l'Occident avec l'Orient serait né du commerce des épices, avec en tête de liste le poivre, le plus prisé des produits de luxe. SCHIVELBUSCH 1980, p. 127.

<sup>827</sup> SCHIVELBUSCH 1980, p. 130.

<sup>828</sup> SCHIVELBUSCH 1980, p. 130.

en art contemporain, ces ingrédients pourront être employés en tant qu'épices, parce qu'ils possèdent plusieurs de leurs caractéristiques. Cependant, ni leur histoire ni l'imaginaire leur étant associés sont comparables. Or, c'est surtout de cette histoire et de cet imaginaire interreliés, dont tireraient profit les œuvres performatives. C'est pourquoi, dans les prochaines pages, je ne parlerai pas de celles qui exploitent du thé, du café, du sucre ou du chocolat ou de celles qui exploitent les « nouvelles épices » que sont les sauces (ex. : ketchup, sauce chili) et les saveurs artificielles produites en industrie. Ni les unes, ni les autres, ne font partie des « herbes et des épices ». Qui plus est, nombreux sont les artistes de l'art performatif à s'être intéressés aux « véritables épices ». Que l'on songe à Spoerri, avec sa *Collection d'épices* (1963)<sup>829</sup>, à Guerrera, avec ses plâtres imbibés d'huiles et d'épices, ou à Ernesto Neto, avec ses environnements dans lesquels les épices sont retenues dans de grandes poches ayant la forme de glandes. Pourquoi ces artistes choisirent-ils ces denrées particulières ? Que procurent-elles ?

Au niveau économique, les herbes et les épices n'ont plus beaucoup d'importance, même si certaines épices demeurent très coûteuses. Cependant, au niveau fantasmagorique, je suis d'avis qu'elles exercent un pouvoir qu'exploitent les artistes et qui découle du pouvoir de fascination exercé par les épices au Moyen-Âge. Selon Schivelbusch, à cette époque, l'on considérait qu'elles arrivaient d'un *monde merveilleux* :

*For the people of the Middle Ages, spices were emissaries from a fabled world. Pepper, they imagined, grew, rather like a bamboo forest, on a plain near Paradise. Ginger and cinnamon were hauled in by Egyptian fishermen casting nets into the floodwaters of the Nile, which in turn had carried them straight from Paradise. The aroma of spices was believed to be a breath wafted from Paradise over the human world... Spices as a link to Paradise,*

<sup>829</sup> La *Collection d'épices* de Spoerri diffère des autres œuvres mentionnées, car la plupart des épices sont préservées dans des bocaux hermétiques. Par ailleurs, avant d'être un assemblage, cette œuvre fut la collection particulière de l'artiste, qui en faisait usage à l'époque où il vivait rue Carcassonne. SPOERRI 2002f.

*and the vision of Paradise as a real place somewhere in the East – their source – fascinated the medieval imagination*<sup>830</sup>.

Quel était le rêve qu'inspiraient toutes ces épices ? Celui d'accéder à l'« Autre », en mangeant de ses épices, mais surtout celui d'accéder à un monde extraordinaire et idyllique ; le paradis, l'univers des dieux, le pays de Cocagne. Les épices et les herbes aromatiques appartiennent au monde de la magie et de la féerie, ce que rappelle la collection d'épices de Spoerri, parce qu'elle est, à sa façon, un cabinet de curiosités. Encore aujourd'hui, les herbes et les épices font voyager par le palais et par l'esprit, dans des contrées qui nous sont inconnues. Le premier élément d'une culture étrangère auquel nous accédons est habituellement la cuisine, et nous l'identifions par ses assaisonnements. Comme quoi, encore aujourd'hui, ils sont des synonymes de l'étrangeté, de sa beauté et de la fascination qu'elle pourra exercer, qu'ils soient ou ne soient pas consommés. Les œuvres d'Ernesto Neto sont éloquentes à cet effet, car ce sont leurs effluves qui ont la capacité de nous transporter. Par exemple, dans *Vortice-Ogum-Tempo* (1999, CORBEIRA 2002), une sorte de poche de textile qui est suspendue du plafond et qui a l'aspect d'une glande contient une très grande quantité d'épices qui s'en échappe légèrement. Dans la pièce où elle est exposée, l'œuvre dégage ses effluves, qui rappellent constamment l'odeur des pays éloignés<sup>831</sup>.

Contrairement aux saveurs ainsi qu'aux colorants alimentaires qui ne sont pas naturels, qu'on ne consomme jamais non plus tels quels et qui ont également des goûts et des couleurs intenses<sup>832</sup>, les herbes et les épices ont une riche histoire qui

<sup>830</sup> SCHIVELBUSCH 1980, p. 125.

<sup>831</sup> CORBEIRA 2002b, p. 480-481.

<sup>832</sup> Manger de la couleur. N'était-ce pas ce que faisait la cour du Moyen-Âge, en consommant du cumin, du poivre et de la muscade ? Selon Sarah Peterson, certaines croyances médicinales considèrent que la nourriture colorée et fragrante est un élixir tonique. Des textes d'alchimie donneraient la propriété de l'or aux nourritures dorées et à celles qui tirent sur le jaune, le violet ou le rouge (safran, muscade, paprika). « The diner, then, absorbs food that, like gold, prevents decay. » PETERSON 1994, p. 147.



« étiquette<sup>833</sup> » culturellement la nourriture. Selon Elisabeth et Paul Rozin, l'assaisonnement traditionnel de la nourriture sert à adjoindre le goût familier et rassurant de cet assaisonnement à une nourriture qui pourrait ne pas l'être :

*Seasoning practices may range from the use of one specific, pervasive flavoring ingredient (the use of coconut un the islands of Oceania) to much more complex and elaborate bonds or combinations of flavoring ingredients (the spice mixtures of North African or Indian cuisine)... These distinctive and pervasive flavoring combinations, which we call "flavor principles," seem to impart a clear and characteristic identity to the foods of any group<sup>834</sup>.*

D'après ces auteurs, les combinaisons d'herbes et d'épices qui déterminent l'origine d'une cuisine – ex. : mexicaine, indienne, chinoise – serviraient à résoudre notre problème, en tant qu'êtres omnivores, de choisir parmi une diversité infinie d'aliments. Quoi choisir, comment choisir et comment préparer ? L'épice ou la combinaison d'épices apaiseraient ce genre de questionnements, elles seraient rassurantes en homologuant la nourriture : chili = Mexique, ail et gingembre = Asie ou curry = Inde. Dans ce cas, pourquoi l'assaisonnement n'est pas une pratique répandue, à l'échelle de la planète ? Les populations qui mangent beaucoup de viande et de produits laitiers de même que les populations nordiques (ce sont souvent les mêmes) n'« étiquettent » pas leur nourriture<sup>835</sup>. D'un côté, il y aurait nos nourritures diversifiées et, de l'autre, les nourritures typées<sup>836</sup>, voir limitées des étrangers ? Je ne connais pas la raison de cette différence. Néanmoins, par divers moyens, je crois que l'art performatif avec herbes et épices revisite cette fausse dichotomie. Quand elles

<sup>833</sup> « By labeling food with the appropriate flavor, it is "certified", as it were, as a familiar and safe to eat. » ROZIN 1981, p. 40.

<sup>834</sup> ROZIN 1981, p. 34-35, 39.

<sup>835</sup> Je n'ai pas de réponses pour cette question. ROZIN 1981, p. 35.

<sup>836</sup> Le mot curry ne désigne pas uniquement une épice, mais un plat en sauce, ce qui dénote la méconnaissance de nos contemporains envers la cuisine du Moyen-Orient, car nous croyons généralement qu'il s'agit seulement d'une épice. Ainsi, quand Tiravanija offre à manger un curry, en Europe ou en Amérique, le côté rassurant de son goût familièrement exotique est paradoxalement lié à notre ignorance – dyade connu/inconnu. ROZIN 1981, p. 40.

semblent pénétrer par capillarité *nos empreintes corporelles* (Guerrera) ou qu'elles  
semblent envahir *nos glandes* (Neto), il devient difficile de s'en distinguer.

### 3.4. Les aliments purs

La section sur les « aliments de base et les aliments transformés », au premier chapitre, prend pour appui un texte de Grazia Quaroni qui traite en trois catégories des œuvres dans lesquelles il y a des aliments. Dans la première catégorie, des aliments qui n'ont pratiquement pas été transformés, Quaroni inclut le lait, le pain, le riz, les fèves, les pommes de terres et les aromates (QUARONI 2002). Afin d'étoffer cette liste d'aliments, qui demeure incomplète, j'ajoutais les fruits et les légumes en général, le thé, les noix et les œufs. Ces aliments seraient des signes de la répétition, de la quotidienneté, de l'ascétisme, de la restriction, de la purification, de l'énergisation, du contrôle de soi et du plaisir qui est recherché dans ces différentes actions. Après réflexion, il m'est apparu que cette catégorie traitait, en vérité, des « aliments exotiques » et des « aliments purs ».

À maints égards, le groupe des « aliments purs » se compare à celui des « aliments exotiques ». Il comprend beaucoup de fruits, de légumes, de céréales, de graines et de poudres, soit des nourritures qui n'ont à peu près pas été transformées. Elles sont surtout issues du règne végétal, mais peuvent également l'être du règne animal, à condition de ne pas entraîner la mort de la bête – ex. : lait, œuf, miel. Il faut se demander quelles sont les noix ou quels sont les fruits avec lesquels travaille l'artiste afin de départager si fruits et noix sont « purs » ou « exotiques ». Ainsi, les oranges de Massimo Guerrera auront un statut changeant, si elles sont consommées seules ou avec des litchis, par exemple, car l'« exotisme » de ses litchis est avéré et il aura une influence sur la perception des oranges. Les pommes d'Allan Kaprow sont « pures » car elles sont connues, communes et de « chez nous ».

Selon Roger Caillois, le mot *pur* serait appliqué à des ordres de réalités fort différents parce que son acception originelle subsiste en lui – « est pur, [...] ce dont la forme

ou l'essence n'est mêlée de rien<sup>837</sup> ». Il s'agit, sans aucun doute, de la principale raison pour laquelle l'aliment « exotique » est considéré pur. Il serait « authentique », un pur produit de l'étranger. De toute évidence, ce n'est pas de ce type de pureté bien souvent fabulée dont nous traiterons dans cette section. Je souhaite plutôt me pencher sur les traits particuliers donnés aux aliments « bruts » qui sont à la base de *notre* nutrition. Ces denrées « virginales », fraîchement cueillies, servent à traduire une idée de grandeur : celle de la vertu, de la terre nourricière, de l'existence et de ses mystères. Les pommes juteuses, avec Allan Kaprow, les fruits et les noix sustenteurs, avec Massimo Guerrera, le lait et les œufs sources de vie, avec Gina Pane et Piero Manzoni, sont des « aliments purs ». Ils offrent une vision positive de l'existence et de la régénérescence, ils sont la quintessence de la nutrition.

La vue proposerait un « présent étendu ». Selon Carolyn Korsmeyer, cette caractéristique de la vue, qu'elle ne partage avec aucun des autres sens, explique son intérêt philosophique puisqu'elle permet de distinguer la constance du changement. La vue serait le seul sens procurant une base sensible à partir de laquelle l'être humain puisse concevoir l'idée de l'éternité – de la constance, de l'immuabilité, de la perpétuité, avec des images fixes<sup>838</sup>. Dans un même ordre d'idées, les aliments purs seraient les seules nourritures<sup>839</sup> à fournir une évocation de l'éternité.

Pragmatiquement, cette affirmation est fautive puisque les aliments naturels sont généralement des plus périssables ; leur fraîcheur est éphémère et ils se dégradent vite. Par ailleurs, si l'on considère ces aliments être représentatifs du « jardin planétaire », cette affirmation prend tout son sens. Dans la mesure où la nature offre ses fruits depuis le début des temps et qu'elle les offrira jusqu'à la fin des temps (on l'imagine), dans la mesure où ils se consomment tels quels, sans préparation, ces

---

<sup>837</sup> CAILLOIS 1950, p. 38.

<sup>838</sup> KORSMEYER 1999, p. 28.

<sup>839</sup> Jusqu'à un certain point, « aliments exotiques » fournissent également une évocation de l'éternité, puisqu'ils suggèrent les contrées inconnues.



aliments seraient les plus « immuables » du domaine de la nutrition. Ainsi, bien qu'une pomme gâtée soit une image de la dégradation, sur le plan philosophique, les pommes d'Allan Kaprow sont propices à évoquer l'éternité.

Sur les plans symboliques, mythologiques et religieux, ces aliments seraient également des signes d'éternité, ce qui s'impose à l'esprit depuis l'Éden de l'Ancien Testament. Selon Folco Portinari, dans les *Métamorphoses* d'Ovide, les dieux antiques se contentaient des fruits de la nature : « les fraises de montagne, et les cornouillers et les mûres des haies épineuses, et les glands [...]. Des fleuves de lait s'écoulaient, des fleuves de nectar : le miel blond ruisselait le long du chêne vert<sup>840</sup> ». Il n'y aurait pas eu de cuisine au Paradis, puisque les dieux se nourrissaient seulement d'aliments « naturels », qui sont toujours les mêmes : les fruits, le lait, le miel<sup>841</sup>. Pour Sylvia Malaguzzi, les légumes verts représenteraient « symboliquement la nature qui produit et donne généreusement à l'homme des nourritures précieuses pour sa santé<sup>842</sup> ». Ainsi, parce qu'ils sont des nourritures providentielles, des nourritures élevées au rang de la divinité, les « aliments purs » insuffleraient un esprit de grandeur et de transcendance aux œuvres performatives qui les exploitent. En référence directe ou indirecte à l'au-delà, à l'éternité, au divin, à la perfection, voire à la purification, ces aliments parleraient de l'« essentiel ».

Dans son ouvrage controversé *Malaise dans la civilisation*, Freud dit que la beauté, la propreté et l'ordre occupent un rang « spécial » parmi les exigences de la civilisation. « Personne ne prétendra que leur importance soit comparable à celle, autrement vitale pour nous, de la domination des forces de la nature [...] et cependant personne ne les reléguerait volontiers au rang d'accessoires<sup>843</sup>. » Son commentaire a l'intérêt de

---

<sup>840</sup> PORTINARI 1988, p. 13.

<sup>841</sup> PORTINARI 1988, p. 14.

<sup>842</sup> MALAGUZZI 2006, p. 199.

<sup>843</sup> FREUD 1929, p. 25.

mettre en valeur trois caractéristiques fondamentales des « aliments purs », car la pureté, qui est fondamentalement belle et propre, est également un élément de l'ordre. Ainsi, les « aliments purs » occuperaient un rang « spécial » parmi l'ensemble des nourritures. Ils ne pourraient pas être mélangés, sans quoi ils perdraient leur statut, n'étant plus purs, ni propres, ni ordonnés. Et leur beauté est associée à la provenance miraculeuse et à la perfection de l'éternité qui s'imaginent dans les fleuves de lait et de miel, ainsi que dans l'abondance perpétuelle de fruits et de végétaux frais.

Le propos de Freud a également l'intérêt de mettre en parallèle les qualités apolliniennes de nos « aliments naturels », en les opposant aux fougues dionysiaques qu'il évoque en parlant de « domination de la nature ». Or, les « aliments purs » n'évoquent jamais ces fougues et ces pulsions de contrôle. N'étant pas cuisinés (*id est* sous emprise humaine) et étant « toujours » frais, ils sont associés à une célébration de la nature qui s'exécute dans la moralité et la modération. Ordre et contrôle obligeants, ces aliments du Paradis répondraient, en essence, aux canons les plus anciens de l'esthétique du *miscere utile dulci* : « des arbres agréables à voir et bons à manger<sup>844</sup> ».

Selon Carolyn Korsmeyer, Platon et Aristote considéraient que le plaisir accompagnant le goût d'une nourriture saine (pure, naturelle, fraîche) était un effet sensoriel vertueux dans une vie en santé et bien remplie, si cette nourriture était consommée avec modération : « [t]aste and touch are senses that one may overindulge to the degree that the activity becomes a vice. Thus temperance or moderation, one of the Greek cardinal virtues, is a characteristic that must be cultivated particularly to protect against the dangers of these two senses<sup>845</sup> ». Les « aliments purs » de l'art performatif seraient idéaux pour évoquer ou procurer un tel

---

<sup>844</sup> PORTINARI 1988, p. 12.

<sup>845</sup> KORSMEYER, p. 21-22.

plaisir, qui soit coupé des « dangers » de l'excès, puisqu'ils sont naturellement rattachés à la modération et que leur consommation est saine. Ainsi, les œuvres qui les exploitent « normalement », avec modération, profitent généralement des effets de la civilité qu'ils sont propices à suggérer.

Pourquoi utilise-t-on l'« aliment pur » en art performatif<sup>846</sup> ? En d'autres mots, à quelles fins ces aliments servent-ils ? À magnifier la nature, le divin ou l'ascétisme ? Concrètement, leur partage pourra parfois aider à établir des liens entre les gens, ce que favoriseront leur « belle » nature et les idées de civilité leur étant associées. À ce chapitre, le partage des fruits chez Guerrera et du thé chez World Tea Party sont de bons exemples. La majeure partie du temps, ils attirent l'attention sur les notions de beauté et sur les habitudes de propreté et d'ordre, soit sur des « exigences de la civilisation ».

Dans son ouvrage sur *la souillure*, Mary Douglas tente de démontrer que les rites de pureté et d'impureté des sociétés primitives sont des actes essentiellement religieux, étant liés à la sexualité, au nettoyage ainsi qu'à la préparation et à l'ingestion de la nourriture, imposant une certaine structure à l'individu et à la société. Ils seraient l'occasion d'exagérer les différences – entre intérieur/extérieur, propre/impropre, mâle/femelle, sacré/profane – afin d'établir un *semblant d'ordre*, parce que l'existence serait essentiellement désordonnée<sup>847</sup>. Ainsi, parce qu'ils sont beaux, propres et liés à l'organisation, parce qu'ils sont « purs » et servent naturellement aux ablutions, les aliments « purs » de l'art performatif aideraient la mise en valeur des différences. Entre le vrai et le faux (pommes chez Kaprow), entre la vertu et l'immoralité (miel et vin chez Abramovic), entre la naissance et la menace mortelle

---

<sup>846</sup> En art, la célébration d'un idéal avec la nourriture a pourtant prit fin avec le Futurisme. Par ailleurs, dans la société en général, l'importance du beau corps, sainement nourri, soit d'un corps *idéal*, n'aura jamais été aussi forte qu'à notre époque.

<sup>847</sup> DOUGLAS 1967, 193 p.

(lait et sang chez Pane), l'aliment « pur » aurait le beau rôle, se positionnant *positivement* par rapport aux autres éléments auxquels il est comparé. D'ailleurs, il est rarement utilisé seul, souvent en dialogue pour mettre au jour « le paradoxe de la pureté ». « Le paradoxe ultime de la quête de la pureté est que c'est une tentative pour contraindre l'expérience à entrer dans les catégories logiques de la non-contradiction, écrit Mary Doulgas. Mais l'expérience ne s'y prête pas, et ceux qui s'y essaient tombent eux-mêmes dans la contradiction<sup>848</sup> ».

### 3.4.1 Les liquides et les poudres

*On constate d'abord que les dieux boivent, mais qu'ils ne mangent pas. Pas de solides, rien que des liquides, et des liquides doux, du nectar et de l'ambrosie, vraisemblablement composés de lait et de miel, ressources du Paradis. Ensuite, la douceur qui est depuis toujours associée « naturellement » à des idées d'enfance, donc d'innocence ou de fête. C'est le monde fabuleux, c'est le Paradis des enfants, à l'image du monde biblique et de l'âge d'or : doux comme le lait, le premier aliment, doux comme le miel. Viennent enfin d'autres éléments caractéristiques du jardin comme sublimation de la Nature : les fruits, qui sont doux et, en même temps, assez liquides. Un régime fondamentalement glucidique, avec une assez faible présence de protéines animales<sup>849</sup>.*

Les liquides, boissons, jus, matières onctueuses et glaireuses, ces « fluides naturels » que sont le lait, le miel, les jus de fruits et de légumes, les nectars, les sirops et les œufs crus, sont des fluides et donc instables, liés au besoin d'être contenus pour ne pas se déverser. Couvercles et bords verseurs rétractables, pour éviter la présence des corps étrangers, boîtes d'œufs, pour protéger des craquelures, sont liés à la préciosité des choses méritant soins et protection. Pour ne pas être souillés, pour ne pas se gâcher, pour ne pas perdre leurs qualités, eux qui sont toujours prêts « à s'épandre au

<sup>848</sup> DOUGLAS 1967, p. 174.

<sup>849</sup> PORTINARI 1988, p. 15.



dehors<sup>850</sup> », nous les contenons. Parce qu'ils sont toujours prêts à se briser, à se déverser, et qu'ils ne sont plus comestibles s'ils le sont, ces aliments possèdent des caractéristiques du sacré défini par Roger Caillois.

Ces nourritures sont comparables aux boissons des dieux, souvent associées à la fête et à l'enfance. Dans l'ensemble, il semble que les dieux ne mangaient pas et qu'ils préféreraient boire, ce qui leur assurait un corps léger, aérien, correspondant à l'abandon d'un régime carné<sup>851</sup>. Dans l'ensemble, les nourritures liquides et vaporeuses invitaient donc à une sublimation du corps, en donnant l'apparence de le sustenter, un peu à la manière dont Murielle boit sa nourriture dans la nouvelle *La femme-papyrus*, de Noëlle Châtelet : « Le bouillon comble Murielle aux deux sens du mot. Lui plaît le liquide cascasant impunément dans le secret du corps, ruisseau de candeur, nourriture simulacre<sup>852</sup> ».

Le lait nourrit le nourrisson et un régime de miel saura faire engraisser<sup>853</sup>. Par ailleurs, ces nourritures ne suffisent pas à nourrir, ni l'enfant, ni l'adulte. Les fluides ingérés traversent le corps, alors que les nourritures solides s'y logent, afin de le sustenter. Il pourra en ressortir un sentiment de satisfaction, à consommer une nourriture qui nous traverse, comme si notre corps était un tube<sup>854</sup>. Sans le toucher vraiment, elle l'inonderait, donnant l'image d'un corps sublimé, qui soit au-dessus des besoins corporels. De là, sans doute, vient la profusion des eaux vitaminées, des boissons

---

<sup>850</sup> CAILLOIS 1950, p. 20.

<sup>851</sup> PORTINARI 1988, p. 15.

<sup>852</sup> CHÂTELET 1986, p. 61.

<sup>853</sup> Sur la consommation de lait et de miel chez les Romains, Claire Amouretti affirme : « L'hydromel fermenté joue un rôle relativement négligeable, sinon comme élément de remède. Par contre le *melicraton*, qui désigne en fait un mélange de lait et de miel, est très largement utilisé comme boisson quotidienne. Conseillé par les médecins dans la nourriture du jeune enfant, c'est une boisson qui a gardé un caractère sacré. » AMOURETTI 1992, p. 71.

<sup>854</sup> Je pense au roman *Métaphysique des tubes* (2000), d'Amélie Nothomb, publié aux Éditions Albin Michel à Paris.

énergisantes et des boissons amaigrissantes, images de la maigreur, de la réussite et de la performance. Car le corps aérien n'est pas dépourvu, il est divin et en contrôle, ou, du moins, on l'imagine tel.

Contrairement à ce qu'il en est dans la mythologie et la littérature, en art performatif, les liquides et les poudres sont les nourritures qui évoqueraient le plus souvent et le mieux l'être charnel. Dans la section sur l'art corporel, je faisais remarquer à quel point ils étaient utilisés pour suggérer l'intérieur du corps. À mon avis, cette remarque vaut pour l'ensemble des œuvres performatives dans lesquelles il y a des jus et, dans une moindre mesure, des poudres rappelant les fluides corporels, de Gina Pane à Guerrera, avec son jus de betterave qui évoque du sang<sup>855</sup>. En retour, cette information éclaire sur la nourriture des dieux et sur ses significations possibles. Selon Portinari, lors de leurs sacrifices, les dieux laissaient la viande aux hommes, et se réserveraient le sang pour le boire<sup>856</sup>.

Dans un essai où elle compare les boissons et les mets, Mary Douglas met en relief les caractéristiques qui les distinguent, l'une d'elles étant les types de sociétés avec lesquels l'individu partagera son repas ou ses consommations. Les repas seraient partagés en famille, entre amis ou avec des invités honorés, tandis que les boissons le seraient également avec les collègues, les connaissances et les inconnus. Elles seraient associées à une grande sociabilité : « [t]he grand operator of the system is the line between intimacy and distance. Those we know at meals we also know at drinks. [...] Those we know at drinks we know less intimately<sup>857</sup> ». Même si les aliments « fluides » ne sont pas tous des boissons, on pourrait les boire, et ils s'avalent sans être mastiqués, ce qui me porte à croire qu'ils sont, à eux tous, des signes de

<sup>855</sup> Un autre exemple significatif est la structure tubulaire de Joseph Beuys dans laquelle du miel circulait, à la *Documenta* de 1982. Pour plus d'information sur cette œuvre ambitieuse, voir BEUYS 1997.

<sup>856</sup> PORTINARI 1988, p. 15.

<sup>857</sup> DOUGLAS 1972, p. 66.

l'ouverture envers autrui et de l'échange interpersonnel. C'est l'une des raisons principales qui expliquent pourquoi World Tea Party distribue du thé. Chose certaine, ce breuvage constitue « un agent de relations sociales, il crée une sociabilité<sup>858</sup> ».

En somme, en art performatif, les nourritures « fluides » seraient les aliments évoquant le mieux, à la fois le corps humain *et* le corps social. Cette affirmation prend par ailleurs l'allure d'un paradoxe, car les liquides sont également des signes de la nature, de la divinité et de la transcendance.

J'aimerais conclure cette réflexion sur les liquides en abordant très brièvement le cas du miel, puisqu'il fut souvent employé en art performatif. Il est une nourriture liquide d'une belle complexité. Il a le goût doux des « aliments sucrés », il évoque les contrées éloignées des « aliments exotiques », le partage des « épices » et la force symbolique des « aliments vitaux ». Ni tout à fait végétal ou animal, il est à la nature, ce que le travail de l'abeille est au monde du travail. Comme nous le verrons, les « aliments vitaux » sont des produits tirés des animaux. Le miel ne l'est qu'à moitié ; mi-fleur, mi-abeille, il est un candidat pour l'aliment vital auquel il manque que très peu de choses. Il appartient aux contes de fées, d'ailleurs les enfants entretiennent une fascination pour le miel et l'abeille. Le motif de l'alvéole est très « répétitif », et désirable, le miel blond et sucré est un signe de la chance<sup>859</sup> et il donne du plaisir par son goût et son odeur. Ainsi, quand Beuys couvre son visage de miel, quand Abramovic en mange un litre, quand Marie-Ange Guilleminot en donne à manger en conclusion d'une performance présentée à Hiroshima, en 1998<sup>860</sup>, ou quand Egle

---

<sup>858</sup> Cette citation de Paul Butel porte sur la place du thé dans la société victorienne. BUTEL 2001, p. 173.

<sup>859</sup> « Consider the use of many cultures makes of sweet flavors to signify good luck or divine favor – for example, the practice of eating honey at the New Year among Jews. The sweet taste signifies the hope of a sweet season ahead. » KORSMEYER 1999, p. 101.

<sup>860</sup> La vidéo *Hiroshima Art Document 98* présentée dans l'exposition *Elles@CentrePompidou* (2009-2011), au Centre Georges Pompidou, à Paris, témoigne de cette action.

Rakauskaite s'y couche en position fœtale dans *In Honey* (1996, WARR 2005)<sup>861</sup>, les œuvres de ces artistes tirent du miel en grande partie leur signification.

### 3.4.2 Les aliments vitaux

Deux aliments sont « vitaux », purs, propices à être consommés tels quels et hautement symboliques : le lait et les œufs. Ils sont en référence directe au corps humain, ce qui explique pourquoi ils sont « vitaux », ce qui est évident avec le lait, dû au lait maternel. Les œufs posent problème a priori, puisque nous n'en produisons pas qui soient comestibles. Par ailleurs, ces vivres à la forme ovoïdale contiennent le germe de l'existence animale et sont singulièrement analogues à nos substances (lymphes, humeurs), comme le rappellent Roland Barthes<sup>862</sup>, Noëlle Châtelet<sup>863</sup> et Grimod de la Reynière<sup>864</sup>. Dans l'exégèse biblique, l'œuf représenterait l'espérance de la naissance ou de la résurrection humaine<sup>865</sup>, figurant donc régulièrement dans les scènes de nativité. Selon Filippo Picinelli, « l'œuf, qui éclôt à la chaleur, représenterait l'utérus de la Vierge qui, frappé par les rayons de l'Esprit saint, engendre Jésus-Christ<sup>866</sup> ». Même si les œufs ne sont pas des produits du corps humain, tout porte à croire que l'on se l'imagine. Ainsi, ils seraient devenus des « aliments vitaux » au même titre que le lait.

---

<sup>861</sup> WARR 2005, p. 189.

<sup>862</sup> BARTHES 1957, p. 85.

<sup>863</sup> CHÂTELET 1977, p. 196.

<sup>864</sup> « Le jaune atténue les corps gras, favorise leur mélange avec les sucs gastriques, et, sous ce rapport, contribue beaucoup à une bonne digestion ; le blanc de l'œuf, par son analogie avec la lymphe, s'assimile promptement avec elle, et contribue à soutenir et à régénérer nos forces. » REYNIÈRE 1812, p. 50.

<sup>865</sup> « Pâques est ainsi devenue la fête du renouveau liée à la renaissance de la nature et à la Résurrection du Christ. [...] Symbole de vie, l'œuf est devenu l'élément central des pratiques socio-alimentaires du temps pascal : on a voulu y voir une réitération des fêtes printanières, des rites éleusiens, orphiques ou dionysiens voir même zoroastriens. » ROLLAND-VILLEMOT 1992 p. 301, 305-306.

<sup>866</sup> MALAGUZZI 2006, p. 191.



Comme l'écrit Van Gennep, les différentes croyances relatives aux œufs ne paraissent pas provenir d'un « système magico-religieux défini<sup>867</sup> », ce qui serait une raison supplémentaire pouvant expliquer pourquoi nous nous identifions aux œufs, bien que nous n'en produisions pas. Parce qu'elle est répandue et qu'elle n'est pas précisément rattachée à un peuple, cette association du corps humain avec les œufs semble être originelle. D'ailleurs, les artistes en art performatif furent nombreux à démontrer leur intérêt pour les œufs, en exploitant à leur façon l'idée selon laquelle l'œuf n'évoque pas, mais représente le corps en devenir ou l'une de ses parties. Meret Oppenheim, Otto Muehl, Pierro Manzoni, George Maciunas et Fluxus ont tous utilisé des œufs.

Pourquoi la graisse n'est-elle pas un aliment vital, puisque le corps en est constitué ? Pourquoi le pain n'est-il pas de ces nourritures, puisqu'il est une image forte de l'Eucharistie ? Puisqu'il fait partie du trio alimentaire basique, que constituent le pain, le lait et les œufs ? Dans le premier cas, force est de constater que la graisse n'est pas perçue sainement et qu'elle n'est jamais mangée seule. Même transformée en beurre, elle accompagne un aliment ou un repas. Et elle implique souvent la mort de l'animal. Dans le second cas, la signification du pain varie selon qu'il soit tranché ou artisanal, ce que nous avons vu avec Allan Kaprow. Bien qu'il soit soumis à une codification très stricte depuis l'Antiquité et qu'il est l'objet de rituels « dictés à la fois par les dieux et par les hommes<sup>868</sup> », il est le résultat d'une longue préparation (mélange des ingrédients, pétrissage de la pâte, cuisson au four). Ainsi, pensant qu'il est plus près de la farine et des moissons qu'il ne l'est du lait ou des œufs, ce qui se vérifie en art contemporain où son usage n'est pas comparable à celui des deux autres denrées, j'irais d'abord puiser dans la section sur les « aliments purs » pour penser le pain.

---

<sup>867</sup> Cité dans ROLLAND-VILLEMOT 1992, p. 305-306.

<sup>868</sup> CHÂTELET 1977, p. 19.

Les œuvres performatives avec du lait et des œufs font généralement référence à la naissance, à la maternité ainsi qu'aux premiers mois de l'existence, de manière à mettre en valeur les idées de protection, de confort et de réconfort. Pour l'œuf, dont le contenu est protégé par la coquille, cela semble évident. Quant à lui, « le lait est cosmétique, il lie, recouvre, restaure<sup>869</sup> ». Il est inclusif en étant la toute première nourriture à être consommé par l'être humain. Le lait chaud, source de réconfort du nourrisson, est lié à une faim apaisée et à la complétude, ce qui est à retenir dans l'interprétation du *Lait chaud*, de Gina Pane. Pour Freud, les lèvres du nourrisson forment une zone érogène excitée et satisfaite par l'afflux du lait chaud maternel : « [a]u début, la satisfaction de la zone érogène fut étroitement liée à l'apaisement de la faim. L'activité sexuelle s'est tout d'abord étayée sur une fonction servant à conserver la vie, dont elle ne s'est rendue indépendante que plus tard<sup>870</sup> ». Ainsi, le plaisir que retirerait le nourrisson à la consommation du lait modéliserait la satisfaction sexuelle qu'il connaîtra adulte.

S'il y a un lien à établir entre le lait, la bouche et la sexualité, ce lien est également valable pour l'œuf – ce dont témoignent les scènes de films avec des œufs cassés sur les corps nus des amoureux<sup>871</sup>. On pourrait dire des œuvres performatives dans lesquelles bouches et aliments vitaux jouent un rôle significatif, qu'elles traitent toutes, à leur façon, de sexualité. Cependant, cette sexualité n'est pas directement liée à la pénétration et quand elle l'est, ce sont du lait ou des œufs qui entrent dans des bouches. Activité sexuelle sans partenaire ou sans objet sexuel, pour reprendre la terminologie freudienne, elle référerait aux premiers plaisirs du nourrisson qui ne se différencierait pas encore du monde extérieur du sein de la mère. Ainsi, la sexualité que suggère le lait et l'œuf dans l'art performatif serait auto-érotique. Elle porterait à

---

<sup>869</sup> BARTHES 1957 [2007], p. 83. La plus récente campagne publicitaire des producteurs de lait du Québec exploite l'idée du réconfort, avec des litres et des verres de lait et d'autres objets couverts d'un tricot.

<sup>870</sup> FREUD 1905, p. 74-75.

<sup>871</sup> Je pense à un classique du genre, le film *9 semaines 1/2* (1986).

réfléchir sur le désir de l'individu, bien plus qu'elle porterait à penser aux relations avec un ou des partenaires. Autrement, la relation sera celle qui est établie entre la mère et l'enfant, ce qui reporte à un savoir inépuisable – psychanalyse, féminisme, philosophie, psychologie, anthropologie – sur la relation mère-enfant et sur l'origine de la féminité.

Maggie Kilgour pointe le rapport inusité qui s'établit entre le mangeur et le mangé à cette période originelle de l'existence, où le nourrisson n'est pas conscient que ni le lait, ni le sein, ni la mère ne sont à lui. Le mangeur *se* mangerait, le buveur *se* boirait, ou il se l'imagine<sup>872</sup>. Par là, il exercerait une activité endocannibalique<sup>873</sup>, en consommant quelque chose qui soit de son groupe ou de son appartenance, quelque chose qui le ramène à lui. L'endocannibalisme, dont l'idée principale est qu'un corps humain auquel nous nous identifions puisse être consommé, sied bien à l'idée du bébé au sein. Et elle conviendrait également aux « aliments vitaux ». Sans effusion de sang, donc, sans le caractère chirurgical et mortifère du vrai cannibalisme, l'endocannibalisme des aliments vitaux nous ramène, d'une façon ou d'une autre, à ce qu'il y a de plus profond en nous, aux temps enfouis du ventre maternel et des premières expériences dans ce monde-ci ; à la création de la vie, à ses origines. Ainsi, toutes les œuvres performatives avec l'œuf et le lait revisitent, d'une manière ou d'une autre, l'idée de la vie et du lien primaire qui s'établit entre le mangeur et son « mangé ».

---

<sup>872</sup> KILGOUR 1990, p. 12.

<sup>873</sup> Freud situe l'étape du développement cannibalique de l'enfant quand ce dernier prend conscience du rapport entre soi et autrui. Par ailleurs, le cannibalisme freudien et l'endocannibalisme tel que je le conçois dans cette thèse sont deux concepts distincts.

### 3.5 Les aliments toxiques

*La transgression organisée forme avec l'interdit un ensemble qui définit la vie sociale*<sup>874</sup>.

Au premier chapitre, dans la partie « l'animal et sa chair », j'avais l'idée selon laquelle la viande crue de même que les aliments avariés (avant putréfaction), les drogues (poisons ou médicaments) et les nourritures de couleur noire étaient des denrées exemplaires pour traiter d'« anormalité » et des réalités auxquelles ce concept se rapporte : épreuve, désordre, provocation, perversion, extravagance, danger, souffrance, etc. J'aimerais maintenant reprendre cette réflexion pour développer cette partie-ci du modèle d'interprétation, qui traite des « aliments toxiques ».

Les aliments classifiés comme « toxiques » sont de deux types : ils peuvent réellement l'être *ou* donner l'impression de l'être. Vins et autres alcools, chairs crues, poissons et crustacés, aliments avariés, drogues et champignons peuvent concrètement empoisonner, s'ils ne sont pas consommés frais, s'ils ne sont pas bien choisis ou s'ils sont ingérés en trop grande quantité. Les fruits et les légumes pourris peuvent également intoxiquer. Par ailleurs, leur peau flétrie, leurs moisissures sont des signes qui ne trompent pas, nous imposant à ne pas les consommer. À l'inverse, le piètre état d'un fromage à pâte molle sera le signe d'un goût soutenu et recherché, mais le fromage n'est pas toxique. Ni les végétaux dégoûtants, ni les bons fromages ne sont trompeurs, ils disent visuellement ce qu'ils ont à offrir, tandis que le poison réel ou suggéré des aliments toxiques se dérobe aux regards. Il est pervers, en quelque sorte, comme l'était le venin qui, à l'époque médiévale, était ajouté aux nourritures pour dérober la vie à son ennemi lors d'un banquet. Comme le souligne Franck Collard, tous les individus présents verraient sa mort, provoquée avec une nourriture alléchante et festive :

---

<sup>874</sup> BATAILLE 1957, p. 73.



*Dans une civilisation qui valorise le manger et le boire comme des signes extérieurs d'opulence et des sources d'intense plaisir, l'empoisonnement criminel par voie alimentaire constitue une perversion de l'aliment, détourné de sa fonction vitale et d'autant moins comestible qu'il semble plus appétissant. Le surgissement du poison – jamais considéré, à notre connaissance, comme juste punition du « péché de gueule » par les ecclésiastiques – jette le trouble et la confusion. Les vecteurs alimentaires du venin obéissent certes à des considérations matérielles et reflètent les goûts dominants mais ils renvoient aussi à une culture des aliments qui transcende leur simple vocation nutritive<sup>875</sup>.*

Les aliments toxiques de l'art performatifs sont soit associés au cadre festif de la célébration – ex. : *Spring Banquet, Meat Joy, Orgien Mysterien Theatre* –, soit associés à l'austérité de l'épreuve – ex. : *Nourriture-Actualités télévisées-Feu*. Dans les deux cas, je suis d'avis qu'ils se comparent aux venins médiévaux, parce qu'ils sont menaçants, à une période où la société se définit grandement dans le plaisir qu'elle trouve à se nourrir. Si l'engouement pour le domaine culinaire est un symbole ou un symptôme de notre époque, la nourriture semblait également être « spécialement riche de sens dans la société médiévale<sup>876</sup> ». Ainsi, le poison médiéval et le poison réel ou suggéré de l'art performatif permettraient « d'envisager le rapport gustatif et le rapport social à l'aliment sous un angle triple<sup>877</sup> » – il les révélerait, les exploiterait et les infléchirait –, parce qu'il agit subrepticement à une époque où l'alimentation occupe une place de choix.

Les nourritures toxiques de l'art performatif exerceraient un pouvoir de fascination inextricablement lié à la menace de l'empoisonnement. Intégrées au contexte poétique, elles provoqueraient une sorte de stupeur ou d'ébahissement propre à l'expérience du sublime<sup>878</sup>. Elles seraient des sortes de pharmakons, puisqu'elles

<sup>875</sup> COLLARD 1992, p. 337.

<sup>876</sup> COLLARD 1992, p. 338.

<sup>877</sup> COLLARD 1992, p. 335.

<sup>878</sup> « Edmund Burke pointed out that taste and smell cannot lead to the experience of the sublime, but rather to the unpleasant or disgusting. Burke also pointed out that, when we incorporate this experience into a poetic context, the description of stench and toxic foods

seraient à l'image des poisons maléfiques *et* des remèdes bénéfiques. Nous avons vu chez Gina Pane et Meret Oppenheim quelle était l'importance de relever l'épreuve réelle ou suggérée de leur consommation, afin d'accéder à un état « supérieur ». Or, le pharmakon serait précisément un « milieu ambivalent », selon Jacques Derrida, « une sorte de mixte, mi-sensible, mi-intelligible, capable de réaliser l'unité des contraires<sup>879</sup> » ; de transcender l'opposition qui règne entre la peur du danger et le charme de la fascination. Chez les Romains, il semble que le banquet ou la *cena* ait occupé une fonction similaire. Selon Florence Dupont, leurs nourritures étaient « les meilleures nourritures » consommées dans la Rome Antique, parce qu'elles étaient dangereuses, en étant à la fois fraîches et « pourries » :

*... dans la cena comme lors des autres repas romain le pourri est exclu de l'alimentation, il est spontanément l'objet d'un dégoût « naturel », comme dans les autres cultures : viande avariée, huile rance, vinaigre tourné [...] Au contraire, le pourri du banquet, le pourri délicieux, est du pourri frais, corrompu avant d'avoir été intégré dans l'espace culturel, du pourri natif. La bête encore vivante était déjà corrompue, comme l'huître par exemple<sup>880</sup>.*

Cette conception antique d'une nourriture « meilleure », parce qu'elle est à la fois fraîche et pourrie, convient aux « aliments toxiques » des œuvres performatives parce qu'ils sont frais à l'extérieur, mais peut-être « pourris » à l'intérieur, ce qui les rendrait d'autant plus désirables, comme le seraient les poissons de *Meat Joy*<sup>881</sup> ou les crustacés de *Spring Banquet*. Les huîtres sont une image forte du rapport entre la fraîcheur et la pourriture, ou du rapport entre la vie et de la mort, puisqu'elles sont pratiquement vivantes quand elles sont avalées<sup>882</sup>. À une époque où la mort est

---

may inspire the kind of amazement that is exclusive to the sublime. » CASTRO FLÓREZ 2002, p. 238.

<sup>879</sup> <<http://www.idixa.net/Pixa/pagixa-0702251012.html>> Consulté le 15 mars 2011.

<sup>880</sup> DUPONT 1992, p. 30.

<sup>881</sup> La viande crue, avec son rouge saignant, a un attrait si elle est présentée « dans de bonnes conditions », ce dont témoignent les comptoirs de boucher avec leurs pièces ornementées de boucles de papier et d'herbes aromatiques.

<sup>882</sup> Pour Grimod de la Reynière, les véritables gourmets d'huîtres les ouvrent eux-mêmes « afin d'engloutir ce testacé lorsqu'il est encore en vie. [...] D'après cela, que penser de ceux

généralement gardée derrière des portes closes et où le rapport de nos contemporains à la mort se dégrade, cette mort en bouche ne manque pas d'intérêt. Paradoxalement, la chair fraîche ou vivante de l'art performatif serait des plus appropriée pour traiter de l'idée de la mort, car sa vitalité liée à sa consommation serait propice à évoquer le cycle de la régénérescence.

Jusqu'à maintenant, cette réflexion fut exemplifiée avec des aliments qui peuvent vraiment intoxiquer. Qu'en est-il des aliments qui donnent l'impression de pouvoir le faire ? Et quels sont-ils ? À titre d'exemple, il y a les champignons dont plusieurs variétés sont inoffensives mais laissent présager ceux qui sont mortels, et les crosses de fougères, qui intoxiqueraient selon les dires<sup>883</sup>. Il y a aussi les denrées noires, que je préfère parce qu'elles ont particulièrement été utilisées en art contemporain<sup>884</sup> et parce qu'elles ont l'intérêt de leur « couleur ». À première vue, que la « couleur » crée du danger saura surprendre, car les aliments dits « toxiques » le sont généralement par méprise, par mégarde ou par excès. Le chocolat noir et les grains de poivre n'intoxiquent guère. Pourtant, on les associe à la nécrophilie<sup>885</sup> ou au cannibalisme<sup>886</sup>. On les associe aux activités perverses liées à l'abandon de la vie de même qu'à la décomposition du corps humain.

---

qui font ouvrir les huîtres plusieurs heures avant de les servir, qui ne les mangent que lorsqu'elles sont mortes depuis longtemps, et qu'elles ont éprouvé un commencement de putréfaction ? » REYNIÈRE 1812, p. 142-143.

<sup>883</sup> Sur l'ambivalence régnant autour des conséquences à manger des crosses de fougères crues :

< [http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=tete\\_violon\\_nu#P102\\_12194](http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=tete_violon_nu#P102_12194) > Consulté le 17 mars 2011.

<sup>884</sup> REPLINGER 2002, P. 248.

<sup>885</sup> « The use of colour black in cooking has always been associated with a kind of perverse extravagance close to necrophilia. » REPLINGER 2002, p. 248.

<sup>886</sup> « Le noir est cannibale. On dira même qu'il l'est doublement. » MICHEL 2001, p. 7.  
« Black food, because of its Saturnian connections, is as suspect as golden food is beneficial. Although the *Picatrix* uses the hotness and smell of pepper to court Mars, the harmful blackness of this spice overshadowed Mars's benefits in a Europe stricken with fear of Saturn. The Arabic astrologer Alcabitus, in his list of items linked to the potentially

Par ailleurs, le noir abyssal des aliments est également très attrayant : le chocolat noir, avec différents degrés de pureté, la truffe et le caviar, sont de bons exemples. N'est-il pas étonnant que ces trois aliments associés à la mort le soient aussi au luxe, et même à la luxure ? Tous les aliments toxiques seraient à divers degrés liés au luxe et aux excès de la fête. À cet effet, Bataille dira que « *ce n'est pas la nécessité mais son contraire, le "luxe", qui pose à la matière vivante et à l'homme leurs problèmes fondamentaux*<sup>887</sup> ». Ces aliments seraient *tragiques* et leur emploi en art contemporain serait le symptôme d'un âge tragique, selon les termes de Nietzsche<sup>888</sup>.

Les œuvres performatives qui comportent des « aliments toxiques » ont habituellement un caractère subversif, dérangeant ou controversé, auquel nous ont habitués les artistes de l'art corporel. Elles ont aussi un côté salvateur, entretenant donc une tension entre des pôles comme le bien et le mal, le sexe et la mort, le plaisir et la douleur ou l'excès et le défaut<sup>889</sup>. Ces œuvres comportent généralement un potentiel de guérison, en étant des interprétations chamaniques selon Politsky (POLITSKY 1995), alors que nous vivons, depuis les horreurs de la Seconde Guerre, une crise culturelle pendant laquelle les symboles sociaux et religieux se sont effondrés. En réponse à cette crise, les œuvres performatives avec des « aliments toxiques » interpréteraient des rituels religieux et anciens en mettant côte à côte le

---

threatening planet, listed black pepper and "everything whatsoever that is black." » PETERSON 1994, p. 153.

<sup>887</sup> BATAILLE 1949, p. 52.

<sup>888</sup> « Je promets un âge *tragique* : l'art suprême de l'acquiescement à la vie, la tragédie, renaîtra, lorsque l'humanité aura derrière elle la conscience des guerres les plus dures, mais les plus nécessaires, *sans en souffrir...* » NIETZSCHE 1988, p. 143.

<sup>889</sup> « Le désir est manque et le manque démonstration de notre soumission à la nécessité d'un holocauste perpétuel : pour être, le corps à besoin d'ingérer des cadavres, des matières déracinées, arrachées à leur milieu, des aliments fermentés, en cours de putréfaction, des nourritures faisandées. Le sens génésique suppose la parenté du sexe et de la mort, du plaisir et de la douleur, de la pénurie et de l'abondance, de l'excès et du défaut. » ONFRAY 1995, p. 110.



désir et la mort ; le désir d'une *nourriture jouissive* et la mort avec une *nourriture délirante*.

Ainsi, les « aliments toxiques » seraient en quelque sorte *sacrés*, en même temps qu'*impurs* car leur venin, réel ou suggéré, polluerait leur saine nature. « Parler d'un mélange confus du sacré et du malpropre serait absurde. Mais il reste cependant vrai que la religion sacralise souvent des choses malpropres qui étaient rejetées avec horreur auparavant<sup>890</sup> », dira Mary Douglas. Si leur « ambivalence » fait penser au mélange, sans être malpropres, ni sacralisés, ces aliments perçus comme étant dangereux et destructeurs seraient *tabous*<sup>891</sup>.

En transgressant les limites qu'impose naturellement le domaine du sacré, en surmontant le danger y étant relié, la personne qui les transgresse s'approprierait un pouvoir. Or, dans les œuvres performatives, les « aliments toxiques » sont toujours employés de manière outrancière, ce qui donnerait un certain pouvoir, sous-entendu, aux participants de celles-ci, par exemple le pouvoir de clairvoyance de Gina Pane consommant de la viande crue ou de Joseph Beuys parlant à un lièvre mort. Autrement dit, l'impureté de l'« aliment toxique » accorderait une puissance à qui sait l'exploiter.

Une différence majeure entre, d'une part, les rituels religieux ou païens et, d'autre part, les œuvres performatives, est la façon dont les aliments toxiques sont utilisés afin d'accéder à ce « franchissement », à cet état « transcendant » ou de « toute puissance » dont nous venons de parler. Dans les rituels archaïques et contemporains, les prohibitions sont claires, les gestes et les paroles sont connus et répétés selon un

<sup>890</sup> DOUGLAS 1967, p. 171.

<sup>891</sup> Freud donne trois caractéristiques du tabou. Si je le adapte à notre propos, voici les caractéristiques taboues de l'aliment toxique : 1) il est sacré ou impur ; 2) il suggère ou impose des limites d'usage ; 3) son usage transgressif a des conséquences sacrées (ou impures). FREUD 1912-1913, p. 36.

ordre précis, tandis que dans les œuvres performatives, les façons de faire et de procéder sont renouvelées, voire inventées. Ainsi, la « nourriture toxique » est exploitée de plusieurs façons, toutes transgressives, que je regrouperais en trois ensembles non exclusifs qui servent surtout à mettre un semblant d'ordre dans un ensemble d'œuvres dont l'usage de nourriture est au contraire désordonné.

Premièrement, elle serait utilisée *en trop grande quantité* – songeons à la manne de poissons de Schneemann, au fleuve de sang de Nitsch, aux 600g de viande crue de Pane ou au litre de miel d'Abramovic. Deuxièmement, elle serait employée de manière déviante *en n'étant pas consommée comme il le faut* – c'est-à-dire par la bouche, avec des ustensiles et à une table, ce dont les œuvres des Actionnistes viennois témoignent. Et, troisièmement, cette nourriture serait *intrusive au niveau sensoriel*.

J'aimerais conclure cette présentation de l'« aliment toxique » en me penchant en quelques mots sur le troisième ensemble, le moins évident eut égard à la transgression, parce qu'il ne possède pas un caractère outrancier visible ou perceptible collectivement. La transgression qui est vécue lorsque la nourriture est intrusive au niveau sensoriel est, au contraire, ressentie intimement, avec des nourritures qui, par exemple, touchent impunément notre corps ou dont on inhalera sans le vouloir l'odeur soutenue. Pourtant, elle est sans doute celle qui se partage le mieux, collectivement, dans un cadre artistique ou liturgique. David Howes prend en exemple la diffusion d'encens dans les messes catholiques qui serviraient à susciter un sentiment de partage, ou une sensation d'unité, entre les croyants qui sentent au même moment une odeur qui évoque la communion qui est à venir<sup>892</sup>. L'importance de l'odorat et du goût (vin, hostie) est stratégique dans la messe catholique et l'odeur de l'encens est directement liée à la purification et à l'indivisibilité. L'odeur d'une nourriture toxique en art performatif aurait un effet similaire, qui est celui de la

---

<sup>892</sup> HOWES 1991b, p. 134.

contagion, de l'entre-deux, du changement, du déplacement ou du franchissement des frontières<sup>893</sup>. Les odeurs, qui ne sont jamais rattachées à la chose dont elles émanent, sont ainsi « ambiguës ». Elles sont naturellement transgressives, comme le précise David Howes :

*To conclude, there is a connection between olfaction and transition. Interpreting transition as meaning 'category-change,' we have seen that there is an intrinsic relationship between smell and cognitive transformation in the logical level (smells are most noticeable at boundaries), the psychological level (given the effect of odours on memory and discursive reason), and the sociological level (smells synchronize the emotional and physical states of the members of a congregation).*

*Pushing the analysis further, we found that there is also a connection between smell and liminality, the transitional phase of life-crisis rites. The reason for this is that smells are peculiarly apt to express the experience of category muddle, hence the ambiguous status of the subject of passage ritual, because the experience of smell is so intimately related to the experience of 'matter out of place'<sup>894</sup>.*

---

<sup>893</sup> HOWES 1991b, p. 140.

<sup>894</sup> HOWES 1991b, p. 142-143. Au deuxième chapitre, j'écrivais que Schneemann cherchait à fixer l'odeur des aliments tabous de *Meat Joy* sur sa peau, sur celle des autres performeurs et sur celle de l'auditoire. Qui dit odeurs, dit sensations brutes et souvenirs intimes, comme je l'ai souligné au premier chapitre, dans la partie consacrée à « l'effet psychologique de goûter et de sentir ». Je renvoie le lecteur à cette section de même qu'à celle qui traite du toucher afin de poursuivre sa réflexion sur l'usage transgressif des aliments toxiques. Aucun des cinq sens n'est davantage féminin que masculin. Néanmoins, lorsque l'odeur émane d'un aliment toxique, les chances qu'elle mette en jeu l'univers féminin sont grandes, en renvoyant à *l'odor di femmina*, soit à la femme ménopausée qui serait « fétide, puante et nauséabonde ». « Ainsi l'odeur de la femme met symboliquement en connexion deux dimensions de l'expérience humaine : l'exercice de la sexualité et le rapport avec la caducité du temps, la mort, le sacré », écrit Nicoletta Diasio. DIASIO 1998, p. 28.

### 3.5.1 Les chairs crues

*Dans l'Antiquité, la viande consommée à table provient généralement des bêtes utilisées pour les sacrifices religieux. Les Égyptiens, les Grecs et les Romains ne destinent aux dieux qu'une petite part de l'animal tué, le reste étant partagé entre les prêtres et les fidèles en un banquet sacré. C'est précisément de ces sacrifices que vient l'idée que l'abattage des bêtes doit être pratiqué selon des normes religieuses, et la consommation de la viande, strictement réglementée<sup>895</sup>.*

*Un relent de bestialité subsistait dans cette déglutition liée à un jaillissement de vie charnelle, et au silence de la mort. Nous ne mangeons plus que des viandes préparées, inanimées, abstraites du grouillement organique où elles parurent d'abord. Le sacrifice liait le fait de manger à la vérité de la vie révélée dans la mort<sup>896</sup>.*

Les abattoirs contemporains ont remplacé les hôtels sacrificiels antiques. Le boucher a remplacé le prêtre et le client d'épicerie a remplacé la foule fascinée à voir jaillir le sang ; à manger la chair fraîche d'un animal qui est encore fumant. Ces changements de mœurs, par lesquels la mort de l'animal et notre mort nous sont cachées, car en dissimulant la mort de l'autre nous cachons aussi la nôtre, expliquent en bonne partie pourquoi la chair crue est beaucoup utilisée en art performatif. Animaux déplumés ou dépecés, poissons complets ou en pièces, crustacés, viandes découpées, ou hachées, sont les « chairs crues » qui m'intéressent, à partir du moment qu'elles sont des nourritures, qu'elles ne sont plus des animaux.

Selon Carol Adams, dans notre rapport à la viande, la vie de l'animal serait occultée de trois façons<sup>897</sup> : la bête étant utilisée vivante, comme métaphore décrivant l'expérience humaine (ex. : « avoir la chair de poule »), en étant désignée différemment vivante et morte (ex. : cochon/porc, poule/poulet) et en arrivant morte dans l'assiette ou au supermarché, sans jamais n'être vue entière de son vivant.

<sup>895</sup> MALAGUZZI 2006, p. 132.

<sup>896</sup> BATAILLE 1957, p. 101-102.

<sup>897</sup> Adams parle de la viande comme d'un référent « absent » [*absent referent*] (ADAMS, 1990).



L'animal mort qui est cuisiné n'est plus ce qu'il était, coupé en filets, en cuisses ou en jarrets alignés sur les comptoirs. Ses morceaux sont accumulés, de telle sorte qu'ils font davantage penser aux procédés de la consommation massive qu'au sang versé. Selon Didi-Hubermann, la découpe de l'animal serait précisément ce qui détruirait l'« unité » de l'animal et permettrait « la création dans la langue de deux chaînes signifiantes pour une même catégorie de signifiés<sup>898</sup> ». Considérer la vie de l'animal tout en le consommant impunément semble impossible et notre époque choisit de le consommer sans le considérer.

Les œuvres performatives avec chair crue exploitent les procédés de sérialité, de trop grande quantité et d'accumulation de la consommation massive. Elles sont ainsi à rapprocher des œuvres dans lesquelles la nourriture industrielle est employée, même s'il n'y a rien d'industriel dans la peau visqueuse d'un poisson ou la peau grasse d'un poulet. Dans ces œuvres, il est également fait usage des procédés métaphoriques dont parle Carol Adams, afin d'envisager la vie humaine à travers la lunette de la chair animale. Cette chair déplacée du contexte culinaire au contexte performatif, n'étant plus soumise à une préparation normale, mais à une sorte de rituel, paraît tout à coup être à la fois animale et humaine. Dans le corps à corps entre les chairs des performeurs et celles des animaux, l'indistinction entre leurs deux types de « chairs » semble être un élément qui est à retenir, pour l'ensemble des œuvres performatives qui intègrent de la viande, de *Spring Banquet* à aujourd'hui.

Dans les différentes initiatives qui ont été entreprises au cours des siècles pour définir l'être humain, il fut toujours comparé à l'animal, démontre Giorgio Agamben (AGAMBEN 2002). Ces projets de différenciation, où l'être humain *est* ou *serait* parce qu'il *n'est pas un animal*, s'écroulent toutefois à la lumière du monde sacré du sacrifice dans lequel l'humain renoue avec sa part bestiale. Il renouerait avec la mort

---

<sup>898</sup> DIDI-HUBERMAN 1995, p. 61.

et la violence<sup>899</sup>, voyant « dans l'animal ce qui échappe à la règle de l'interdit, ce qui demeure ouvert à la violence (à l'excès), qui commande le monde de la mort et de la reproduction<sup>900</sup> ». Selon Agamben, cette distinction non convaincante, *que l'être humain n'est pas un animal*, s'écroule aussi avec Deleuze. Ce dernier établit un rapport, non pas entre l'humain et la bête, mais entre leurs viandes. La viande, animal découpé, pourrait représenter *tout être* qui souffre. L'homme qui souffre serait ainsi une bête, la bête qui souffre serait ainsi un homme, dans cette zone d'indiscernabilité représentée avec la viande (DELEUZE 1981).

Cette réflexion est un bon point de départ afin d'interpréter les œuvres performatives dans lesquelles la chair crue est employée. Bien qu'elles ne touchent pas toutes directement à la souffrance et à l'épreuve (pensons à *Meat Joy*), ces œuvres aborderaient pratiquement toutes l'état extrême où la violence, la sexualité et la mort se conjuguent, où l'interdit n'existe que dans sa transgression et les excès, en étendant les considérations humaines au monde de l'animal. Ainsi, si par des jeux de découpes et de transpositions, nos contemporains cachent la mort de l'animal derrière des portes closes, je suis portée à croire que ces mêmes « jeux » ou « stratégies » servent d'autres fins, dans le domaine performatif. Elles serviraient à exposer les symptômes d'une société qui se cache de la mort et de sa part maudite.

La viande évoque notre chair, surtout quand elle est en morceaux, que ses contours osseux ont été retirés, ne disant plus de qui ou de quoi elle fut extraite. Tartare de Meret Oppenheim, « burgers » de McCarthy et boulettes de viande crue de Gina Pane : ces trois artistes choisirent une viande crue et hachée, avec la volonté, sans doute, de montrer notre propre chair, de pénétrer à l'intérieur de notre corps, qui se

---

<sup>899</sup> « Du moment où les hommes s'accordent en un sens à l'animalité, nous entrons dans le monde de la transgression, formant, dans le maintien de l'interdit, la synthèse de l'animalité et de l'homme, nous entrons dans le monde du *divin* (le monde *sacré*). » BATAILLE 1957, p. 94.

<sup>900</sup> BATAILLE 1957, p. 93.

dérobe normalement aux regards, avec des œuvres qui sont ainsi propices à susciter un effet viscéral.

L'expression bien connue « on est ce que l'on mange » s'appliquerait littéralement aux œuvres performatives dans lesquelles de la chair crue est consommée. À plus forte raison, quand cette viande consommée est hachée, elle servirait à évoquer un rituel anthropophage ou autoanthropophage. Dans les rituels anthropophages, on ne mange pas autrui pour assouvir sa faim, mais pour se l'approprier ; prendre possession de sa personne et de ses qualités. En se mangeant soi-même, ou en se l'imaginant, l'individu se réapproprierait sa propre personne<sup>901</sup>, considérant que l'acte physique de consommer des aliments serait le symbole par excellence de l'incorporation et donc de l'introjection<sup>902</sup>.

### 3.5.2 Le sang

Nombreux sont les artistes à avoir employé du sang dans un cadre performatif ; sang animal, qui coule à flots chez Hermann Nitsch, ou sang humain, qui est mêlé au lait chez Gina Pane et cuisiné chez Michel Journiac. Qu'il soit animal ou humain, ce sang nous intéresse dans cette section, s'il est considéré en tant que nourriture potentielle<sup>903</sup>. À quelques exceptions près, en art performatif, le sang est la seule composante humaine qui soit une nourriture possible<sup>904</sup>, si l'on omet l'ensemble des

---

<sup>901</sup> Il se la réapproprierait, un peu à la manière dont les femmes artistes cherchaient à illustrer l'idée d'un corps qui reprend possession de lui-même, en lien avec « l'être désirant », au premier chapitre.

<sup>902</sup> « The most basic model for all forms of incorporation is the physical act of eating, and food is the most important symbol for other external substances that are absorbed. » KILGOUR 1990, p. 6.

<sup>903</sup> Par exemple, le sang des plaies de Chris Burden dans *Shoot*, 1971, ou dans *Trans-fixed*, 1974, n'est pas considéré en tant que nourriture potentielle.

<sup>904</sup> L'artiste Zhu Yu qui mangea des fœtus de bébé serait la seule exception.

œuvres dans lesquelles la consommation du corps humain est simulée<sup>905</sup>. Le sang aurait donc un statut particulier, en étant la seule composante du corps humain à être aussi un aliment de l'art performatif. La viande suggère une confusion entre l'humain et l'animal. Avec le sang, cette confusion devient réelle. Il n'est pratiquement pas possible de savoir de visu quelle est sa provenance si cela n'est pas dit, si cela n'est pas montré.

En art performatif, pour être considéré en tant que nourriture, le sang doit évoquer l'idée du sacrifice, s'il n'est pas consommé. Dans les sacrifices bestiaux des temps primitifs (mort de l'animal totem) et antiques (chez les Grecs) et dans les sacrifices réactualisés que constitue, par exemple, la communion catholique (FREUD 1912-1913), l'être sacrifié, animal ou humain, est ensuite consommé en groupe, bu ou mangé vraiment ou métaphoriquement. Ce « repas » qui est pourtant prohibé à l'individu est collectivement autorisé, à condition que tous y prennent part. Il lie entre eux les êtres humains, et les relie à leur(s) dieu(x).

Bataille traite du sacrifice par rapport à l'érotisme (BATAILLE 1957) et à l'abattoir (BATAILLE 1929), démontrant qu'il était une survivance (DIDI-HUBERMANN 2002) aux impératifs de la civilisation. Il servirait à exposer la violence de la mort et de la destruction :

*Dans le sacrifice, il n'y a pas seulement mise à nu, il y a mise à mort de la victime (ou si l'objet du sacrifice n'est pas un être vivant, il y a, de quelque manière, destruction de cet objet). La victime meurt, alors les assistants participent d'un élément que révèle sa mort. Cet élément est ce qu'il est possible de nommer, avec les historiens des religions, le sacré. [...] Seule une mise à mort spectaculaire, opérée dans des conditions que déterminent la*

---

<sup>905</sup> Je pense aux tableaux vivants de Claudie Gagnon dans lesquels des têtes humaines sont servies sur des plateaux (posés sur des tables, avec les corps des acteurs sous les tables) et dans lesquels de fausses entrailles (ex. saucisses) sont retirées des corps des acteurs, puis mangées.



*gravité et la collectivité de la religion, est susceptible de révéler ce qui d'habitude échappe à l'attention*<sup>906</sup>.

Rares sont les œuvres performatives dans lesquelles une mise à mort est exécutée. Rares sont les œuvres dans lesquelles une destruction violente implique du sang, bien qu'on ait déjà assisté à ce genre de spectacles. Pourtant, il me semble que toutes les œuvres performatives avec du sang sont susceptibles « de révéler ce qui d'habitude échappe à l'attention ». Notre époque se détourne de la mort, de la souillure et de la violence, lorsqu'elle n'est pas médiatisée, ainsi le simple geste de s'entailler ou de manipuler du sang devant public aurait pour effet de révéler une partie de la réalité humaine qui échappe normalement à l'attention. Bataille dit également du sang qu'il est, en lui-même, un signe de violence<sup>907</sup>. Et je crois qu'il l'est davantage dans les sociétés comme la nôtre, où l'on en voit rarement de ses propres yeux.

Pour conclure, quelques réflexions supplémentaires sur la nature double, et ambiguë du sang, car s'il est lié à la destruction, il est également un signe de vitalité. D'ailleurs, le sacrifice en soi comporte une valeur positive puisque l'offrande (animale ou humaine) est rattachée à une promesse de bonheur<sup>908</sup>. Le besoin vital du sang, qui est réel, est également évoqué avec la communion catholique, où le vin bu par le prêtre *est* le sang du Christ<sup>909</sup>. Ainsi, les œuvres performatives avec du sang seraient également une promesse de santé, de renouveau, de jours meilleurs ou de

<sup>906</sup> BATAILLE 1957, p. 29.

<sup>907</sup> BATAILLE 1957, p. 61.

<sup>908</sup> « La destruction sacrificielle a précisément pour but d'être une donation qui soit nécessairement rendue. » MAUSS 1957, p. 167.

<sup>909</sup> Sang et vin sont à rapprocher dans cette histoire d'art et de nourriture, le vin étant régulièrement utilisé à la place du sang. Cette relation n'est pas nouvelle, d'ailleurs le vin aurait été le poison de table privilégié au Moyen-Âge dû à sa référence au sang. Néanmoins, je demeure convaincue qu'à notre époque, le vin n'a pas la force d'impact du sang. S'il empoisonne, ce sera seulement par ivresse. « Il existe une autre nécessité, culturelle celle-ci, qui peut expliquer la prédominance du vin [au Moyen-Âge], non plus seulement comme support avéré du venin mais aussi comme substance prédestinée au poison. Cette nécessité est évidemment biblique qui fait du vin mortifère l'exact contraire du sang du Christ, du *poculum mortis* l'antithèse du calice, dit encore *poculum vitae*. » COLLARD 1992, p. 336.

rédemption, ce dont témoigne l'ensemble des projets d'Hermann Nitsch, depuis sa première action.

### 3.6 Les mélanges inappropriés

L'œuf dont l'intérieur fut remplacé par de la gélatine à la vodka et qui fut servi lors d'un banquet de Fluxus, est un exemple élémentaire de « combinaisons alimentaires inappropriées ». Œuf et vodka sont appréciables s'ils sont consommés séparément ou dans des mets à l'intérieur desquels l'alcool rehaussera les saveurs. Par ailleurs, fusionnées ainsi, de manière à ce que la vodka devienne un œuf et que l'œuf devienne un alcool, ces nourritures ne donnent plus envie. Leur statut respectif, d'aliment rattaché au déjeuner ainsi qu'au germe de l'existence et d'aliment associé à la vie nocturne et aux excès, n'est pas compatible, ils sont même opposés. Formant donc un « mauvais mélange » qui, d'ailleurs, n'est pas reconnu culinairement, l'œuf et l'alcool du groupe Fluxus sont faits pour provoquer des réactions qui sont comparables à celles que susciteront les aliments toxiques (stupéfaction, fièvre). Néanmoins, les nourritures de ces « mauvais mélanges » ne sont pas nécessairement en elles-mêmes menaçantes. Elles étaient rattachées à d'autres sections du modèle d'interprétation – aliments toxiques, transformés, purs ou autres – jusqu'à ce qu'elles soient mélangées, ce qui changea notre perception à leur sujet. Elles ne sont plus appropriées, ne réfèrent plus à rien et ne sont plus vraiment buvables ou mangeables.

Par « mélanges », j'entends les réductions, les mixtures, les purées et autres formes de « combinaisons » qui ne sont pas « normales », telles de la crème glacée au poisson et du Jell-O à la pomme de terre dans les banquets de Fluxus ou, encore, des omelettes aux fourmies, des sandwichs aux testicules de taureaux et de la confiture d'abeilles offerts au *Restaurant de la City Galerie*, de Daniel Spoerri. Comparativement aux nourritures exotiques, ces nourritures ne sont pas un reflet de l'étranger. Elles sont surprenantes, certes, mais en étant des *étrangetés*. Elles le sont, parce que deux ou plusieurs aliments incompatibles sont combinés, parce que l'aspect, le goût et l'odeur de la nourriture ne sont pas appropriés (ce qui est le cas des œufs à la vodka) ou parce

que cette nourriture n'est pas identifiée correctement. L'épisode du repas *Ubü-Club Fressen*, où Spoerri trompa par deux fois ses invités sur l'origine de la viande (cheval ou bœuf), est éloquent à cet effet. Selon Bataille, la pensée discursive serait nuisible au vécu de l'« expérience intérieure », hormis quand le langage mène aux sensations d'un sol tremblant, d'un goût de narcotique ou d'une chute dans les bas-fonds<sup>910</sup>. Le jeu de mots avec la viande de bœuf était propice à susciter un tel « goût de narcotique », en brouillant les repères. Après avoir été ainsi trompés, les convives ne pouvaient sans doute plus identifier correctement, ni le nom ni l'aspect, ni le goût ni l'odeur de la viande qu'ils mangeaient.

Troublant, imprévisible, étonnant, inattendu et surprenant sont autant de qualificatifs servant à définir les « nourritures inappropriées », dont le pouvoir de déstabiliser est quasi assuré. Les artistes associés de près ou de loin au groupe Fluxus ont employé de maintes façons et de manière récurrente de telles denrées, « inadmissibles », eux qui cherchaient à provoquer et à décevoir les attentes. Ces denrées anormales sont transgressives, par leur anormalité même, mais la nature de la transgression dont elles sont l'objet n'est pas d'ores et déjà déterminée. Manger un « aliment toxique » est transgressif, parce qu'il peut empoisonner ou parce qu'il fait penser au sacrifice. Mais pourquoi l'œuf à la vodka de Fluxus ou, encore, le caviar qui ressemble à de la merde dans *The Bananatrapp-Dinner* (1970), de Spoerri, dérangent-ils ? Qu'ont-ils de transgressif ?

Toutes les nourritures des « mélanges inappropriés » sont polluées. Elles le sont à divers degrés, selon divers moyens, cette pollution alimentaire étant, en tant que telle, une transgression du domaine du sacré. Cette information sur laquelle nous reviendrons, dans la partie sur les « déchets », dit succinctement en quoi ces nourritures sont transgressives. Leur pouvoir de déstabiliser est bien réel. Selon

---

<sup>910</sup> BATAILLE 1943, p. 26.



Caroline Korsmeyer, pour que la nourriture soit appréciée, elle doit être reconnue avant ou au moment où elle est consommée :

*The interpretation – the recognition of the substance to be ingested – precedes or coincides with the taste enjoyment. In other words, the taste properties exemplified in a food must be rightly categorized in order to take shape, in order to be experienced as the things they are. The same is true of smell: the odor of an overflowing litter box transforms into the pungency of ripening Raclette cheese when its source is correctly identified<sup>911</sup>.*

L'appréciation de la nourriture dépendrait donc de sa reconnaissance, à la fois sensorielle et cognitive. Arriver à catégoriser la nourriture serait donc nécessaire pour en juger, pour prendre plaisir à la boire et manger. Or, les « mauvaises nourritures » sont déstabilisantes, elles défient les catégories alimentaires et ne sont pas reconnues culinairement, ce qui m'incite à poser la question suivante : *ont-elles un goût ? Si oui, quel est-il ?*

Parce qu'elles n'ont ni histoire, ni aspect, ni goût connu, je suis d'avis que les « nourritures inappropriées » des œuvres performatives ont la propriété d'interroger la valeur du savoir et des perceptions que l'on associe volontiers au domaine de la nourriture. En plus de générer un effet sur le corps qui ne peut pas être anticipé, puisque ces nourritures sont anormales, elles seraient aptes à exposer la précarité des métaphores liées à la consommation alimentaire, en inventant de nouvelles suggestions qui forcent à revoir les anciennes. Par exemple, quand McCarthy souilla sa nourriture en ayant « du sexe avec son épicerie », dans *Hot Dog*, il exposa l'ambiguïté et l'interchangeabilité des métaphores liées à la consommation massive et au sexe. En étant « mauvaises » ou « salies », ou en étant utilisées de manière déviante par rapport à la norme, ces nourritures serviraient également à remettre en cause les significations qu'elles véhiculent habituellement, comme le proposa Gina Pane dans le texte du *Lait chaud*. Le processus d'introspection était déclenché par

---

<sup>911</sup> KORSMEYER 1999, p. 91.

l'absorption d'un aliment *qui ne correspondait pas aux attentes*. En somme, ces nourritures seraient propices à interroger l'ensemble des perceptions et des idées convenues et attendues qui sont liées à la consommation alimentaire, qu'elles soient d'ordre social, culturel, historique ou personnel.

### 3.6.1 La nourriture impropre

À l'époque médiévale, le poison alimentaire était généralement injecté dans des nourritures symboliques, comme le vin, le pain, la pomme ou le poisson, de manière à ce que l'empoisonnement « comporte une dimension extra-alimentaire<sup>912</sup> ». Dans un même ordre d'idée, la « nourriture impropre » comporte une « dimension extra-alimentaire », mais qui est cependant visible, car elle est concrètement « salie » ou « polluée ». La « saleté » qualifie bien cette nourriture, car elle est « une offense contre l'ordre ». Si, en éliminant la saleté, « nous nous efforçons, positivement, d'organiser notre milieu<sup>913</sup> », au contraire, en l'intégrant, les œuvres performatives signalisent le désordre sous ses diverses facettes.

Est sale ou souillé, ce qui introduit un « foyer contagieux d'infection », constate Roger Caillois. Est malpropre, ce qui gâche la nourriture, la rendant elle-même malpropre, voire imbuvable ou immangeable. Les procédés d'infection sont nombreux : mauvaise température ou manipulation, combinaisons diverses d'objets ou de matières n'étant pas consommables, sont des stratégies avec lesquelles les nourritures sont polluées, en art performatif. Ces nourritures impliquent naturellement l'idée du procédé, car elles ne sont pas corrompues, à priori. Dans *Household*, d'Allan Kaprow, la carcasse de voiture souille la confiture, dans *Dirty Water*, de Ben Vautier, la saleté pollue l'eau, et dans les *Flux Eggs*, de Fluxus, les plâtre, crème à

---

<sup>912</sup> COLLARD 1992, p. 337.

<sup>913</sup> DOUGLAS 1967, p. 24.

raser, colle blanche et encre modifient radicalement les œufs, qui ne sont plus comestibles.

Une image vient en tête, en lien avec la « nourriture impropre » : celle de l'enfant qui ouvre grand sa bouche gavée de nourriture et dégurgite afin de faire réagir ses proches. Ce dégoût engendré par la nourriture ne rime à rien, puisque la bouche ne la salit pas vraiment. Pourtant, l'enfant arrive normalement à ses fins, puisque l'on considère être répulsive la nourriture qui a été dans la bouche<sup>914</sup>. De même, en art performatif, quand elle est recrachée, et à plus forte raison quand elle touche anormalement le corps (c.-à-d. : étant insérée dans d'autres orifices que la bouche, étant frottée à l'épiderme), la nourriture est souillée, transformée en détritits repoussant. Elle mettrait en lumière la fragilité des limites qui séparent l'individu et sa nourriture, la vie et la mort ainsi que la pureté et la saleté, ce qui explique sans doute pourquoi elle répugne à ce point. Freud démontre que chez l'adulte, le dégoût réprime les manifestations sexuelles déviantes de l'enfant (FREUD 1905). En inversant cette proposition, les œuvres performatives avec des « aliments impurs » agiraient de manière à provoquer des formes de désublimation. Fussent-elles sexuelles, ou autres, ces résurgences serviraient à faire reconnaître par la société des pans de la réalité individuelle et collective qui sont refoulés.

La « nourriture impropre », *qui n'est plus seulement* consommée pour les plaisirs de la bouche et les bienfaits qu'elle procure, a quelque chose en plus, une sorte d'ajout ou d'imprévu qui invite aux débordements réels et figurés. Si, en art contemporain, les grandes quantités d'aliments sont des manifestations visibles du surplus, les odeurs prégnantes peuvent être des manifestations ressenties de l'excès. Les nourritures polluées seraient également des signes d'un excédent, car elles n'ont pas

---

<sup>914</sup> « William Ian Miller correctly points out that food, as soon as it enters the mouth, is transformed by magic into something disgusting. » CASTRO FLÓREZ 2002, p. 233.

comblé un besoin nutritif. Elles ont été utilisées, mais l'ont été *en plus*, et en pure perte, comme dans *Meat Joy*.

Quelles raisons peuvent motiver la réalisation d'œuvres excessives, avec des aliments impurs ? Ces aliments ont la capacité de générer des résurgences, à plus forte raison quand leurs odeurs sont fortes. Elles ont également le pouvoir de susciter un plaisir impulsif, ou de la fascination. Gina Pane, qui crache du lait, ou Massimo Guerrera, qui asperge de jus quelque complice, ont des comportements puérils qui transgressent des interdits. Selon Freud, la joie de succomber à l'interdit, « de satisfaire un instinct resté sauvage, non domestiqué par le Moi, est incomparablement plus intense que celle d'assouvir un instinct dompté. Le caractère irrésistible des impulsions perverses, et peut-être l'attrait du fruit défendu en général<sup>915</sup> », y trouverait là une explication convaincante. En art performatif, la « nourriture impure » pourrait procurer un plaisir, même intense, n'ayant d'égal que le dégoût, l'épreuve ou le caractère obscène, voire maladif, qu'elle peut également suggérer.

### 3.6.2 Les déchets

*Ces matières mouvantes, fétides et tièdes, dont l'aspect est affreux, où la vie fermente, ces matières où grouillent les oeufs, les germes et les vers sont à l'origine de ces réactions décisives que nous nommons nausée, écoeurément, dégoût. Au-delà de l'anéantissement à venir, qui s'appesantira totalement sur l'être que je suis, qui attend d'être encore, dont le sens même, plutôt que l'être est d'attendre d'être (comme si je n'étais pas la présence que je suis, mais l'avenir que j'attends, que cependant je ne suis pas), la mort annoncera mon retour à la purulence de la vie. Ainsi puis-je pressentir – et vivre dans l'attente – cette purulence multipliée qui par anticipation célèbre en moi le triomphe de la nausée<sup>916</sup>.*

---

<sup>915</sup> FREUD 1929, p. 16.

<sup>916</sup> BATAILLE 1957, p. 64.



*En grec le mot « chaos » désigne une bouche ouverte mais muette, démesurément ouverte dans un masque sans visage<sup>917</sup>.*

Cette réflexion sur les « déchets » a été développée à partir de l'information qui fut donnée sur ce sujet, au premier chapitre. Les « déchets », ces aliments « partiels », sont ainsi de trois ordres : ordures alimentaires, excréments/urine et vomissures. Aliments déchus et nourritures passées, ils sont maintenant impropres à la consommation, mais ils étaient à l'origine de bonnes denrées, ce que nous montrent les œuvres performatives au cours desquelles l'aliment sain est transformé en quelconque détrit. Fernando Castro Flórez avance que les fèces/urine et vomissures sont distinctives, le premier groupe de déchets corporels étant associé au bon fonctionnement du corps et le deuxième, à son dérèglement (CASTRO FLÓREZ 2002). Par ailleurs, en art performatif, l'usage des excréments est, lui aussi, généralement rattaché à l'idée du désordre en impliquant des jeux d'interventions entre les organes et leurs fonctions, comme le rappellent les œuvres de Gunter Brus. L'obscénité des jeux où les nourritures déchues sont expulsées violemment et enduisent les corps et où les excréments/urine sont mangés et sont bus donnent l'impression de corps humains s'ouvrant sur l'extérieur. De corps dépossédés et devenus obscènes au demeurant, ce que décrit George Bataille dans son ouvrage sur l'érotisme :

*Les corps s'ouvrent à la continuité par ces conduits secrets qui nous donnent le sentiment de l'obscénité. L'obscénité signifie le trouble qui dérange un état des corps conforme à la possession de soi, à la possession de l'individualité durable et affirmée. Il y a au contraire dépossession dans le jeu des organes qui s'écoulent dans le renouveau de la fusion, semblable au va-et-vient des vagues qui se pénètrent et se perdent l'une dans l'autre<sup>918</sup>.*

---

<sup>917</sup> TOUMSON 2002, p. 22.

<sup>918</sup> BATAILLE 1957, p. 24.

Qu'il s'agisse des Actionnistes viennois, dont les actions radicales avec la nourriture sont immondes, ou de Paul McCarthy, qui fait s'effondrer les barrières entre les opposées (intérieur/extérieur, soi/autre, homme/femme) par son emploi de faux maquillages et de faux organes alimentaires, les œuvres performatives liées aux déchets alimentaires sont pour le moins obscènes. Elles nous exposent à des corps décharnés, dépossédés, qui se déversent et qui expulsent de manière à illustrer diverses formes de *rejets*. Leurs nourritures sont des boues, des mélanges abjects, des détritiques immondes, des masses informes où l'aliment ne sera plus identifiable. Par ailleurs, il sera concrètement à l'origine et voire la cause du mélange menaçant, présent à l'intérieur d'œuvres qui ne montrent peut-être plus de nourritures mais qui *en montraient*. Ces œuvres conserveraient la trace de l'aliment, à la fois concrètement et dans l'imaginaire.

Des trois types d'ordures alimentaires des œuvres performatives, je retiens le vomi, puisqu'il est une forme informe on ne peut plus exemplaire. Son univers de sens est transposable aux autres détritiques du genre. L'urine, les fèces, les rognures et les pourritures évoquent la vomissure ; son aspect ou son odeur immondes, son expulsion violente ou son gâchis qui est inutile en apparence. La nourriture à moitié digérée qui est rejetée brutalement par soubresauts est répulsive et elle est inappropriée, car la bouche *doit servir* à ingérer la nourriture et non la desservir. Ainsi le sont tous les détritiques alimentaires des œuvres performatives, qui sont en quelque sorte des vomissements réels (ex. : *Class Fool* de McCarthy) ou suggérés. Le lait mêlé au sang prenait l'aspect d'un vomissement dans les actions de Gina Pane<sup>919</sup>, tandis que Muehl ensevelissait ses performeurs sous des boues fangeuses, qui avaient l'aspect du vomi.

---

<sup>919</sup> Dans la Bible, il est écrit « [t]u ne feras pas cuire le chevreau dans le lait de sa mère ». Ex XXIII, 19 et XXXIV, 26 ; Dt XIV, 21. CHÂTELET 1977, p. 15. C'est un peu ce que fit Pane en buvant du lait maternel et en le régurgitant, souillé de son propre sang. TRONCHE 1997, p. 82.

Le vomissement est subversif en tant que tel, en s'opposant à toute forme d'ordre. Contrairement aux autres nourritures propres et impropres de l'art performatif, qui sont liées à une certaine logique (de préparation, de consommation, d'élimination) si leur emploi n'y contrevient pas, le vomi semble a priori un illogisme. En d'autres mots, l'usage de la nourriture en art performatif pourra en révéler le caractère subversif, sauf pour le vomissement, qui le serait toujours. Voilà peut-être pourquoi il est à ce point approprié afin de représenter tous les déchets alimentaires de l'art performatif, puisqu'ils semblent être tous employés dans le dessein de déranger et de dégoûter. Le vomi serait une parfaite manifestation du dégoût ou de l'abject, une nourriture déchue, un signifiant sans signifié, le dédain alimentaire par excellence, alors que ce dédain serait « la forme la plus élémentaire et la plus archaïque de l'abjection<sup>920</sup> ». En temps normal, l'abjection contribuerait à limiter les excès et les risques<sup>921</sup>, mais dans un cadre esthétique et dramatique, elle servirait à faire voir et faire vivre cette *expérience* où le sens et les catégories s'effondreraient, comme celles de l'humain et de l'animal ou du pur et de l'impur. « Ce n'est que du dedans, vécue jusqu'à la transe, qu'elle apparaît unissant ce que la pensée discursive doit séparer<sup>922</sup> », écrit George Bataille sur l'« expérience extrême ». « Alors, le temps oublié brusquement surgit et condense en un éclair fulgurant une opération qui, si elle était pensée, serait la réunion des deux termes opposés mais qui, du fait de cette fulguration, se décharge comme un tonnerre, de l'infini voilé et du moment où éclate la révélation<sup>923</sup> », dira du sentiment abject une Julia Kristeva.

---

<sup>920</sup> KRISTEVA 1983, p. 10.

<sup>921</sup> Freud affirme que le dégoût contribuerait à limiter les buts sexuels. FREUD 1905, p. 36-37.

<sup>922</sup> « Il faut *vivre* l'expérience, elle n'est pas accessible aisément et même, considérée du dehors par l'intelligence, il y faudrait voir une somme d'opérations distinctes, les unes intellectuelles, d'autres esthétiques, d'autres enfin morales et tout le problème à reprendre. » BATAILLE 1943, p. 21.

<sup>923</sup> KRISTEVA 1983, p. 16.

Le plaisir naissant du dégoût et de l'expulsion, qui défie l'ordre, la volonté et la raison, ce plaisir étant lié à la régurgitation et à sa matière immonde, serait ainsi un plaisir qui est pris à se reconnaître dans le monde animal de la pulsion et le monde naturel de la mort et de la régénérescence. Ainsi, si elles dégoûtent, les œuvres performatives avec « déchets » alimentaires auraient également un certain pouvoir de fascination en parlant des instincts et de cette mort qui est la nôtre. Cela nous semblera n'avoir aucun sens – comment retirer du plaisir à être dégoûté ? –, mais l'« expérience extrême » dont parle Bataille serait précisément celle où le non-sens devient tout à coup cohérent, tandis que ce qui avait un sens n'en possède plus<sup>924</sup>.

Du règne animal et du règne végétal, la pourriture est sans doute le « déchet » indiqué pour considérer l'idée de la mort et de la régénérescence. J'ai néanmoins privilégié le vomissement comme figure exemplaire des détritiques alimentaires, puisque la pourriture alimentaire n'est pas autant utilisée en art performatif que les vrais vomissements et les vomissements suggérés<sup>925</sup>. De plus, le vomissement vient de l'humain, de son corps combiné avec la nourriture, ce qui, concrètement, n'est pas le cas de la pourriture alimentaire. Or, en art performatif, cette correspondance concrète entre le corps humain et le déchet est significative. Contrairement à la pourriture alimentaire, dont la perception change selon les aliments et les cultures<sup>926</sup>, le vomi est, au surcroît, universellement dégoûtant, révoltant, ébranlant, et c'est ce sentiment

---

<sup>924</sup> BATAILLE 1943, p. 55.

<sup>925</sup> La pourriture alimentaire réelle, ou évoquée, est davantage utilisée dans les œuvres sculpturales avec, par exemple, les fromages de Dieter Roth ou la viande crue de Jana Sterback.

<sup>926</sup> Par rapport à d'autres, certaines nourritures pourries seront recherchées selon les cultures. « Humans will swallow almost anything that does not swallow them first. The animals they relish range in size from termites to whales; the Chinese of Hunan Province eat shrimp that are still wriggling, while North Americans and Europeans eat live oysters; some Asians prefer food so putrefied that the stench carries for dozens of yards. At various times and places, strong preferences have been shown for the fetuses and the rodents, the tongues of larks, the eyes of sheep, the spawn of eels, the stomach contents of whales, and the windpipes of pigs... People in every society regard their own preferences as sensible and all deviations from these as perverse or even loathsome. » KORSMEYER 1999, p. 89-90.



commun de fragilité et de force qui semble surtout vouloir être partagé dans l'art performatif qui use des « déchets de la nourriture ». L'être humain ne peut se libérer de son corps et de la mortalité, ce dont les déchets corporels sont des traces<sup>927</sup> et ce qu'évoquerait le vomi en étant, en outre, une masse informe. La nourriture qui est entièrement décomposée l'est devenue, mais dans ses stades de dégradation antérieure, elle ne l'était pas. Par opposition, le vomi est toujours une masse indéfinie, ce qui, visuellement, en ferait « un symbole adéquat pour exprimer aussi bien le commencement et la croissance que la décrépitude<sup>928</sup> ». Tous les déchets alimentaires de l'art performatifs sont, à divers degrés, des *memento mori*, des œuvres niant la vie individuelle en la mêlant à la vie planétaire<sup>929</sup>, des œuvres ayant franchi un interdit au point d'en jouir<sup>930</sup>, ce que le vomi de l'art performatif illustrerait idéalement.

---

<sup>927</sup> BIESENBACH 2007, p. 7.

<sup>928</sup> DOUGLAS 1967, 173.

<sup>929</sup> J'interprète les écrits de Bataille : « L'érotisme ouvre à la mort. La mort ouvre à la négation de la durée individuelle. Pourrions-nous, sans violence intérieure, assumer une négation qui nous amène à la limite de tout le possible ? » BATAILLE 1957, p. 31.

<sup>930</sup> BATAILLE 1957, p. 45.

### 3.7 Le rapport entre les catégories

*Freud today is a chocolate image composed in Vik Muniz's photography offered to anthropophagic devourment or to revisionist vomit*<sup>931</sup>.

*Ces limites, nous les définissons de toute manière, nous posons l'interdit, nous posons Dieu, voire la déchéance. Et toujours, une fois définies, nous en sortons. Deux choses sont inévitables : nous ne pouvons éviter de mourir, nous ne pouvons non plus éviter de « sortir des limites »*<sup>932</sup>.

*Ici, en examinant les habitudes alimentaires, je n'interprète pas. Il s'agit de relever les comportements dans l'ensemble de la structure dans le sens qui correspond à la notion mathématique de complexité, c'est-à-dire, une combinaison de variété et d'ordre logique*<sup>933</sup>.

Pourquoi tenter d'interpréter une œuvre d'art performative d'après sa nourriture ? Partant de l'hypothèse selon laquelle la signification, les caractéristiques matérielles et l'usage de la nourriture concourent à l'œuvre de laquelle elle est intégrée et pensant qu'à elle seule, cette nourriture peut en porter le message principal, j'ai tenté de répondre à la question par deux moyens complémentaires. Premièrement, la rédaction d'une histoire basée sur des études de cas permit de démontrer quel était l'intérêt d'analyser les œuvres d'après leur nourriture, ce procédé offrant la possibilité d'évaluer leurs dimensions cognitives, sensorielles et processuelles. Par ailleurs, ce procédé au cas par cas suivant une logique historique ne pouvait pas donner de vue d'ensemble sur le sujet de la nourriture en art performatif. Il ne favorisait pas l'établissement de recoupements entre les œuvres, quand celles-ci étaient rattachées à des périodes et des milieux de créations distincts. Démontrer la possibilité d'effectuer de tels recoupements me semblait toutefois essentiel. Ils serviraient à prouver que la nourriture peut être déterminante, son univers de sens pouvant décider de la portée de l'œuvre. Cela étant, la nourriture nous aiderait à voir quels sont les points communs

<sup>931</sup> HERKENHOFF 1998, p. 43.

<sup>932</sup> BATAILLE 1957 p. 155.

<sup>933</sup> DOUGLAS 1988, p. 6.

et les différences entre les œuvres performatives, au-delà de leur histoire. Pour le démontrer, j'ai, deuxièmement, élaboré un modèle d'interprétation basé sur l'usage de la nourriture qui permette d'approfondir l'analyse des œuvres et d'effectuer des recoupements. Jusqu'à maintenant, ce modèle permet, par exemple, de voir que Guerrera et Pane utilisèrent tous deux l'« aliment pur », que Spoerri et Majdan réalisèrent des « repas d'artistes-cuisiniers », que Fluxus et les Actionnistes viennois firent des « mélanges alimentaires inappropriés ».

Dans ses divisions actuelles, le modèle d'interprétation semble être suffisamment raffiné pour cerner le sujet de la nourriture en art performatif en favorisant des mises en perspective dans les sens transversal et vertical. Cependant, tel qu'il fut exploité jusqu'à maintenant, il révèle les lacunes d'une application stricte du domaine de la nourriture aux œuvres performatives. Les nourritures des œuvres performatives se prêtent à des combinaisons logiques qui reprennent les structures du rapport humain à la nourriture<sup>934</sup>. À cet effet, les projets de World Tea Party sont exemplaires puisqu'ils reprennent l'histoire du thé et sa consommation. Par ailleurs, dans la majorité des cas, la nourriture sert à revoir ces structures, afin de les déconstruire et d'en montrer les failles, de telle sorte qu'il ne suffit pas, par exemple, d'utiliser le savoir sur l'industrie alimentaire et sur les aliments transformés pour étudier à fond l'usage du ketchup dans l'œuvre de McCarthy et pour le comparer à d'autres usages de nourriture en art performatif. Or, jusqu'à maintenant, les divisions de ce modèle ont été présentées

---

<sup>934</sup> Je tire ma réflexion de celle de Levi-Strauss, sur les catégories antinomiques telles que le cru et le cuit. « Même en très petit nombre, ils [les signes] se prêtent à des combinaisons rigoureusement agencées qui peuvent traduire, jusqu'en ses moindres nuances, toute la diversité de l'expérience sensible. Ainsi espérons-nous atteindre un plan où les propriétés logiques se manifesteront comme attributs des choses aussi directement que les saveurs, ou les parfums dont la particularité excluant toute méprise renvoie cependant à une combinaison d'éléments qui, diversement choisis ou disposés, eussent suscité la conscience d'un autre parfum. Grâce à la notion de signe, il s'agit donc pour nous, sur le plan de l'intelligible et non plus seulement du sensible, de rendre les qualités secondes au commerce de la vérité. » LÉVI-STRAUSS 1964, p. 22. Pour une réflexion sur les catégories antinomiques en histoire de l'art, voir GOMBRICH 1953.

sans vue d'ensemble. Je n'ai pas démontré clairement quelle était son utilité pour illustrer et pour expliciter les déconstructions auxquelles se livrent les artistes de l'art performatif.

De tous les artistes évoqués dans cette thèse, Paul McCarthy est sans doute celui pour qui l'utilisation de la nourriture ouvre le plus souvent, et avec le plus d'intensité, à des mondes qui semblent s'opposer en tout point. Ses « aliments transformés » deviennent des « aliments toxiques » – le ketchup pour du sang, les hamburgers pour des chairs crues, les saucisses pour des verges – ou des « déchets » – la moutarde pour des fèces et de l'urine, le chocolat pour des fèces, la mayonnaise pour de la bile. McCarthy n'est cependant pas le seul artiste à avoir exploité ces tensions fortes que crée la mise en relation de mondes qui semblent être opposés.

Les sections de l'« industrie alimentaire » et de l'« aliment toxique », qui s'opposent littéralement sur le modèle d'interprétation, sont selon moi celles qui constituent les tensions les plus fortes, lorsqu'elles sont mises en relation. Domaine séculier, plaisir anodin et quotidien *versus* sacré, tragique et transgression, sont ainsi opposés mais reliés dans les bonbons de Félix Gonzalez-Torres, qui rappellent l'anthropophagie, ou dans les mannes de poisson de Carolee Schneeman, qui servent à la célébration de la consommation massive. Sous un autre angle, cette tension expliquerait également le changement de perception qui, contre la volonté de Meret Oppenheim, put s'opérer entre le banquet de Berne et celui de Paris. Le premier, avec sa femme-fertilité, et le deuxième, avec sa femme-bonbon, opposent l'être désirant et l'être désiré, soit deux versions complémentaires et même interchangeable de la féminité. Bien que la nourriture des deux banquets ait été « risquée », elle fut déposée sur une femme nue, dont le parfum était celui de la jeunesse<sup>935</sup>, ce qui créa sans doute la confusion que

---

<sup>935</sup> « *L'odor di femmina* se constitue donc comme une forme particulière de médiation avec l'ailleurs : parfum, il mobilise la dimension du sacré de par la pureté d'un corps intact ; puanteur, il évoque la souillure et la perte d'une fonction positive et maîtrisée de la sexualité



l'on connaît sur le plan interprétatif. Les mondes du sacré et « du profane, ne se définissent rigoureusement que l'un par l'autre. Ils s'excluent et ils se supposent<sup>936</sup> », souligne Roger Caillois. En conséquence, le sucré supposerait le sang, les chairs crues les hamburgers, et ainsi de suite<sup>937</sup>.

Ces jeux d'oppositions de l'art performatif supposent aussi divers « degrés d'intensité ». Par exemple, les « tensions » entre le « sang » et le « sucre » seraient plus grandes qu'elles ne le seraient entre le « sang » et les « aliments transformés » ou qu'elles ne le seraient entre ces derniers et les « chairs crues », ce qui correspond à leur emplacement sur le modèle d'interprétation. Par ailleurs, plusieurs autres facteurs qui ne forment pas un système doivent être considérés en ajout à ce grand principe, pour obtenir un juste portrait des rapports établis. Par exemple, au niveau matériel, le ketchup se compare au sang et pourra ainsi susciter un très grand choc, s'il est employé pour du sang, ce qui n'est pas le cas des autres « aliments transformés », comme le *Coca-Cola* ou la moutarde.

Dans *Le cru et le cuit*, Levi-Strauss tente de démontrer que des catégories empiriques, comme le cru et le cuit, le frais et le pourri, le mouillé et le brûlé, etc., peuvent servir d'outils conceptuels pour dégager des notions abstraites et les lier en propositions (LÉVI-STRAUSS 1964). Dans son court texte sur l'« abattoir », George Bataille le compare aux autels sacrificiels des temps anciens (BATAILLE, 1929). Suivant la logique de ces deux auteurs, les aliments des œuvres performatives qui s'opposent sur le modèle d'interprétation serviraient « à dégager des notions abstraites et à les lier en

---

féminine. Intermédiaire symbolique entre l'ici et l'au-delà, la chair et la métaphysique, l'odeur de la femme semble dans les deux cas mettre en jeu une vision du monde partagée entre l'éphémère et la persistance. » DIASIO 1998, p. 29.

<sup>936</sup> CAILLOIS 1950, p. 18.

<sup>937</sup> Le titre de la dissertation de Spoerri sur les boulettes, avec « une excursion imprévue sur le sang », qui semblait jusqu'ici obscur, prend tout son sens, car les boulettes et le sang sont « opposés ». SPOERRI 1998b.

proposition » ; à accorder la perception du féminin ou de la dépense improductive, en liant, par exemple, l'idée de la consommation toxique et de la consommation massive. Elles sont toutes deux basées sur le gaspillage, la dilapidation et l'au-delà de la nécessité, « pour la simple raison que c'est dans la consommation d'un excédent, d'un superflu que l'individu comme la société se sentent non seulement exister mais vivre<sup>938</sup> », mentionna Jean Baudrillard sur la consommation massive. Bien qu'il soit possible de les opposer à différents égards, ces deux types de consommation mettent l'accent sur la perte « qui doit être la plus grande possible pour que l'activité prenne tout son sens<sup>939</sup> », souligna George Bataille à propos de la dépense improductive. Elles formeraient « la part maudite » de la société, celle où le plaisir travaillerait en secret pour la pulsion de la destruction et le renouveau (FREUD 1920). Toujours selon Bataille, les dépenses excessives qu'illustre à notre époque la société de consommation généreraient des *états d'excitation* qui sont assimilables à des *états toxiques*<sup>940</sup>.

Pour conclure cette réflexion sur les « oppositions », je traiterai brièvement du couple formé par les « repas cuisinés » et les « aliments purs » afin de démontrer que son application est valide pour l'ensemble du modèle d'interprétation<sup>941</sup>. Dominique Bertrand écrit cette belle phrase qui synthétise le genre de tension qui est générée entre les « repas cuisinés » et les « aliments purs » : « [g]énéreuse en ressources, offrant des occasions nombreuses de boire, manger et dormir, la nature dessine une figure inversée de l'hospitalité sociale conditionnelle et circonscrite dans un lieu clos<sup>942</sup> ». En lien avec cette idée, Guerrera combine ces « figures inversées » de la

<sup>938</sup> BAUDRILLARD 1970, p. 49.

<sup>939</sup> BATAILLE 1949, p. 28.

<sup>940</sup> BATAILLE 1949, p. 44.

<sup>941</sup> Voici un deuxième exemple : avec l'opposition « mets exotiques » et « mélanges alimentaires impropres », l'opposition entre le « paradis » et l'« enfer », le « fantasme » et le « cauchemar », l'« ailleurs » et le « nulle part » serait soulevée.

<sup>942</sup> BERTRAND 2001, p. 77.

*pureté naturelle* et du *repas civilisé*. Lorsqu'il nous convie à partager *un sandwich aux œufs*, l'œuf, cet aliment vital, devient littéralement le centre du pain qui, pour sa part, est l'aliment du quotidien et du partage. Contrairement à l'œuf, qui est une figure de l'intériorité et de la complétude, le sandwich est une « forêt proliférante » qui se crée en des variantes multiples, à l'idée même des collectivités. Lorsqu'il emploie des liquides, comme le jus de betterave ou le lait, qui serviraient aux activités *poétiques* de *La cantine*, l'artiste créerait, là également, des polarités « désirantes » en opposant ses liquides *corporels* et ses sandwiches *communautaires*, qu'il distribue afin de sustenter l'assistance. Il exploiterait les idées liées aux figures inversées de la nature et de la culture dont parle Bertrand, ou de la pureté et de la cuisine dont nous avons parlé.

Par rapport aux sections opposées du modèle d'interprétation, qui sont en tension, les sections adjacentes seraient en « continuité ». Bien qu'elles ouvrent à des mondes différents, leurs nourritures sont apparentées, comme le sont les variétés de thé de World Tea Party, certaines étant des breuvages « exotiques » et d'autres des liquides « purs ». Cet exemple n'est toutefois pas le meilleur, en raison de son évidence et de l'absence d'ambivalence qu'il présuppose. Le thé sera, soit exotique, soit pur, sans jamais être les deux concurremment. Or, la majorité, voire la plupart des œuvres performatives qui tirent avantage d'une section voisine, ou de sections voisines, dues à leur nourriture et leur usage, génèrent des formes d'ambiguïté. Elles profiteront des univers rattachés aux sections impliquées, qui se supposeront mutuellement, en divers agencements qui dépendront de facteurs singuliers, relatifs à chaque œuvre, à la nourriture en tant que telle et aux divers « degrés d'intensité » représentés dans le modèle d'interprétation. Par exemple, nous avons dit que le miel était un « liquide pur », qu'il fallait naturellement mettre en lien à d'autres sections du modèle d'interprétation ; que le chocolat pouvait être « sucré », « exotique », « pur » et même « menaçant », ou un peu tout cela à la fois. Or, la prégnance « de tout cela » variera



largement selon, par exemple, que l'emphase est portée sur le « sucré », au centre du modèle, ou sur le met « exotique », qui est au pourtour.

Les exemples d'œuvres jouant sur les limites frontalières de deux ou de plusieurs sections du modèle d'interprétation sont nombreux. Par exemple, plusieurs œuvres de Spoerri créèrent un double sens avec les « repas cuisinés » et l'« industrie alimentaire ». Pensons aux victuailles de *L'épicerie*, estampillées de la mention « Attention, œuvre d'art », ou à l'exposition *29 Variations on a Meal*, pour laquelle des convives furent installés à des tables « identiques », dans le but de produire des « variations ». Dans un même ordre d'idée, la production massive et la consommation différenciée des repas cuisinés furent mis en relation dans *The Identical Lunch*. La notion « délicate et non représentable qui sépare la sérialité et l'individualité<sup>943</sup> » était reconsidérée dans ces trois œuvres où l'identique de l'industrie ne faisait qu'un avec l'action toute personnelle liée à la réalisation d'un repas, à la création d'une « œuvre d'art » ou à la consommation d'une nourriture. Ces trois œuvres récupéraient en quelque sorte des éléments de la production de masse et de l'aliment sériel afin de renverser un pouvoir – du grand sur le petit ou de l'uniformité sur la diversité.

Les « repas cuisinés » et l'« industrie alimentaire » sont situés dans la partie supérieure du modèle, soit celle où prédomine le séculier, le quotidien et le festif. Pour cette raison, établir des correspondances entre ces deux univers de sens peut paraître on ne peut plus naturel. Parce qu'ils sont au monde du « travail<sup>944</sup> », par

---

<sup>943</sup> NEUMANN 2002, p. 27.

<sup>944</sup> Je pense au monde du « travail », tel que le conçoit Georges Bataille, par opposition au sacré. « D'autre part, la limite du monde du travail, que les interdits appuyaient et maintenaient dans la lutte contre la nature, détermina le monde sacré comme son contraire. Le monde sacré n'est, en un sens, que le monde naturel subsistant dans la mesure où il n'est pas entièrement réductible à l'ordre instauré par le travail, c'est-à-dire à l'ordre profane. Mais le monde sacré n'est qu'en un sens seulement monde naturel. Il *dépasse* en un autre sens le monde antérieur à l'action conjuguée du travail et des interdits. Le monde sacré est dans ce sens une négation du monde profane. » BATAILLE 1957, p. 127.



opposition au monde du « sacré », qui est en force dans la partie inférieure du modèle, ces mondes de l'« industrie » et du « repas » sembleront aller de pair, un peu à la manière dont les mondes de la « pureté » et de la « toxicité » le sembleront. À mon avis, le jus de betterave de Guerrera, « pur » et « toxique » parce qu'il rappelle le sang, et le lait de Gina Pane, « pur » et « toxique » parce qu'il est mélangé au sang<sup>945</sup>, exemplifient tous deux fort bien ce phénomène.

Mais qu'en est-il lorsque la mise en relation existe entre sections dont l'une (ou les unes) appartient à la partie supérieure, « séculière » du modèle et l'autre (ou les autres), à la partie inférieure et « sacrée » ? Les correspondances seront sans doute moins évidentes à établir. Par exemple, le contraste entre les « repas cuisinés » et les « mélanges inappropriés » semblera être plus fort qu'il ne l'est entre les « repas cuisinés » et l'« industrie alimentaire ». Néanmoins, ces sections entretiennent des liens qu'il faut nommer. Par exemple, des « mélanges » sont à la base des « repas cuisinés » *et* des « mélanges inappropriés », des succulents repas de Spoerri *et* des banquets infects de Fluxus. Je pense également aux tableaux-pièges de Spoerri et aux repas de Lucy Orta, les uns étant d'abord des « repas d'artiste cuisinés » qui se transforment ensuite en « déchets », les autres étant de bons « repas d'artistes » réalisés avec des aliments qui avaient été jetés par des commerçants.

Dans les paragraphes précédents, l'attention a été portée sur des mises en relation de sections ou de sous-groupes opposés ou frontaliers, pour démontrer de quelles manières le modèle d'interprétation pouvait servir à étoffer notre compréhension des œuvres. Autrement dit, j'ai tenté d'exposer quels univers de sens étaient liés aux aliments en art performatif et de quelles manières ces univers étaient liés entre eux, en des sortes de propositions à la fois sémantiques et sensorielles qui donnent leur sens aux œuvres. Par ailleurs, les agencements possibles entre les sections et les sous-

---

<sup>945</sup> Le lait mélangé au sang devient également un « déchet », puisqu'il évoque le vomi.

groupes sont nettement plus variés que purent le démontrer ces couplages de base, chaque œuvre offrant ses propres mises en relation avec ses choix de nourritures et ses usages. Par exemple, des relations entre des sections ou des sous-groupes qui ne sont ni opposées ni frontalières généreront des « tensions » ou des « confrontations » qui seront moins grandes et peut-être moins ambivalentes que ne le sont celles avec les opposés, selon l'emplacement des sections et des sous-groupes sur le modèle. Les cas de la moutarde rappelant les fèces (aliments transformés/déchets) chez McCarthy, des accumulations d'œufs (aliments vitaux/industrie alimentaire) de Fluxus, du boudin au sang humain (repas des artistes-cuisiniers/sang) de Michel Journiac et des conserves sans étiquettes (aliments transformés/déchets) de Ben Vautier sont éloquents à cet effet. Ils sont basés sur une dualité alimentaire qui n'est pas polarisée, mais qui n'est pas harmonieuse pour autant.

Quelles sont les sections du modèle d'interprétation qui sont touchées par l'utilisation d'une nourriture donnée ? Et comment le sont-elles ? La nourriture y est-elle directement associée (ex. : les œufs pour les aliments vitaux) ou indirectement (ex. : la sérialité des œufs pour l'industrie alimentaire) ? L'est-elle due à sa signification ou à ses caractéristiques matérielles (ex. : œufs/aliments vitaux) ou, encore, à son usage (ex. : œufs/pureté) ? Et de quelles manières ces caractéristiques sont-elles interreliées ? À mon avis, voilà les principales questions qui doivent être posées pour déterminer la portée de la nourriture de l'œuvre performative à la lumière du modèle d'interprétation.

L'exemple des repas du dimanche d'Iwona Majdan pourrait illustrer cette conclusion. Ces « repas cuisinés » n'étaient pas consommés comme il se devait, ce qui tombe sous le sens lorsqu'ils sont comparés aux « repas cuisinés » du modèle d'interprétation, puisqu'ils ne suivaient pas les codes de l'hospitalité. Ils étaient, au contraire, servis dans un cadre inhabituel et déstabilisant qui réfère au sentiment d'étrangeté rattaché

aux « mets exotiques ». Or, la dynamique tendue entre le « familier » des repas cuisinés et l'« étrangeté » d'une nourriture ou d'une situation qui sont inhabituelles n'était pas évidente, quoiqu'elle était centrale dans ce projet. Certaines correspondances sembleront évidentes, tandis que d'autres sembleront demeurer obscures sans l'usage du modèle. C'est ce qui, selon moi, en fait un outil particulièrement utile afin de mieux comprendre des œuvres dont le langage et la matière sont encore trop méconnus dans le champ artistique.

CONCLUSION  
L'ESTHÉTIQUE SENSORIELLE. ENTRE LA COGNITION ET LES SENS,  
UN TERRITOIRE EN VOIE DE DÉFINITION

Et s'il fallait reconsidérer le vingtième siècle artistique à la lumière du pouvoir des sens ? L'ambition que j'avais en étudiant le sujet de la nourriture en art performatif s'inscrivait sans doute dans ce programme. Le premier chapitre de mon étude avait pour objectif d'effectuer une revue critique des textes sur l'art contemporain et sur la nourriture, et le deuxième avait pour objectif de rédiger une histoire de l'art des œuvres qui se composent de nourriture, basée sur des études de cas en art performatif. Ces deux premiers chapitres, complémentaires et d'envergure distincte, considéraient le rôle de la stimulation sensorielle, et particulièrement du goût et de l'odorat, en théorie et en pratique, soit dans les œuvres et dans leur interprétation. Le troisième chapitre dépendait pour sa part des deux premiers. En mettant en relation l'information dégagée de ces deux chapitres et en l'enrichissant, j'ai réalisé une typologie des propriétés cognitives et sensibles rattachées à la nourriture de l'art performatif. En d'autres mots, le troisième chapitre consista à concevoir un modèle d'interprétation des œuvres performatives en se basant sur les formes et usages de la nourriture. Selon moi, ce modèle constitue ma principale contribution, un apport original dans l'élaboration d'une réflexion sur la nourriture *et* sur l'apport des sens du goût et de l'odorat en art contemporain. La présentation du modèle d'interprétation et sa mise à l'épreuve avec de nombreux cas auront permis, je l'espère, de démontrer que l'usage de la nourriture est un sujet de l'art contemporain qu'il faut considérer dans son ensemble. Le considérer globalement, par-delà les périodes et les lieux de la création, en considérant les liens complexes qui lient depuis toujours les sociétés et les individus à la consommation alimentaire.

Aux yeux du lecteur, le modèle d'interprétation aura permis de valider la deuxième et la quatrième hypothèse formulées en introduction à cette thèse. La validité de la



deuxième hypothèse, soit que les œuvres performatives peuvent être interprétées à partir de la nourriture utilisée parce qu'elle aurait un pouvoir expressif qui, comme le « corps », surpasse celui des autres « matières et matériaux » de l'art contemporain, fut confirmée par l'étude des œuvres. Mais elle le fut plus encore, grâce au modèle en tant que tel. En formant un système de significations global de la nourriture, celui-ci permit d'étendre la portée des œuvres et de révéler leurs correspondances, au-delà des résultats de recherche établis au deuxième chapitre. En ayant élaboré le modèle en tenant compte de savoirs issus de plusieurs disciplines, savoirs d'un temps actuel et passé, personnel et social, savant et populaire, et en l'ayant validé en le mesurant aux œuvres, je vérifiais également la valeur de ma quatrième hypothèse. Fallait-il établir les principaux liens, ancestraux et contemporains, qui lient l'individu et les communautés aux vivres, afin de mieux comprendre les œuvres performatives à la base d'aliments, comme je l'ai avancé ? L'utilité du modèle d'interprétation démontra qu'il le fallait, à plus forte raison quand les œuvres elles-mêmes revendiquent ce savoir en étant, par exemple, des réinterprétations de rituels anciens.

L'approche globale pour laquelle j'ai opté favorisa l'établissement de parallèles entre l'art, la nourriture et la société, mais plus encore, elle aida à démontrer la justesse de ma première hypothèse, que l'usage de la nourriture en art performatif est un phénomène déterminant de l'histoire de l'art, même s'il n'est pas répandu à l'ensemble des démarches performatives. Parce que le rôle des « sens mineurs » n'est pas considéré dans cette seule discipline, qu'il le soit maintenant dans plusieurs autres disciplines et dans la société en général, ce que maints parallèles entre l'art, la théorie et la société actuelle ont démontré, il semble définitivement être un paradigme de notre époque. Dans son ouvrage *Devant le temps*, Georges Didi-Huberman se demandait pourquoi personne ne s'était attardé, jusqu'à tout récemment, aux pans de peinture « abstraits » ou « expressifs » de la Renaissance italienne, bien que cette époque soit très connue et bien documentée dans le champ de l'histoire de l'art.

« [Q]u'est-ce qui, dans l'histoire de l'art comme discipline, comme "ordre du discours", a pu maintenir une telle condition d'aveuglement, une telle "volonté de ne pas voir" et de ne pas savoir<sup>946</sup> ? » Le sujet de la nourriture en art contemporain n'a pas l'importance de la Renaissance dans le champ de l'histoire de l'art et il doit encore être documenté afin d'être reconnu à juste titre. Cependant, ce sujet suscite un même genre de questionnement, c'est-à-dire *pourquoi s'est-on si tardivement questionné sur la présence de nourriture dans les œuvres du 20<sup>e</sup> siècle ?* Parce que les conditions nécessaires à ce questionnement devaient être en place, parce qu'elles ne l'étaient pas et qu'elles le sont maintenant. Si l'expressionnisme abstrait aida à « voir » les pans de peinture expressifs de la Renaissance, l'engouement pour la nourriture qui est marquant depuis une dizaine d'années permet sans doute de « voir » la présence de la nourriture dans le vingtième siècle de l'histoire de l'art.

Cet intérêt pour l'alimentation et pour le pouvoir des « sens mineurs » se confronte à des centaines d'années, voire à des millénaires de raisonnements basés sur le sens de la vue et le détachement, ce qui n'aide nullement à se faire une idée valable sur l'apport véritable de la nourriture dans l'art contemporain. En troisième hypothèse, j'énonçais que l'étude de cette nourriture favoriserait une interprétation des œuvres, non seulement cognitive et temporelle, mais également sensuelle. En dégagant des interprétations valides sur le rôle du goût, de l'odorat et du toucher dans les œuvres étudiées, en étant attentive à leurs aliments et leurs usages, cette troisième hypothèse a été validée.

Cela dit, nous avons également vu qu'elles pouvaient être les limites d'une interprétation dite « sensorielle ». Entre l'intention de l'artiste qui, au final, ne se reflète pas nécessairement dans l'œuvre, et la relativité de l'expérience personnelle, il est bien souvent difficile de dégager des propositions pouvant être généralisées. La

---

<sup>946</sup> DIDI-HUBERMAN 2000, p. 11.

documentation en textes ou en images n'aide pas à cet effet ou, lorsqu'elle le fait, comme avec World Tea Party, le portrait du rôle des sens dans l'expérience globale qui peut être esquissé reste partiel. Un « flou » demeure quant à l'impact réel des goûts et des odeurs de cette « matière utilisée », qui découle sans doute de plusieurs facteurs. Si l'effet « résiste », s'il n'est pas bien compris alors qu'il est pleinement vécu, il faut d'abord nous en blâmer, car nous n'avons pas pris le temps collectivement de mettre en mots l'« effet de la nourriture », au-delà du plaisir ou du déplaisir « personnel » qui est retiré à consommer la nourriture. Pourtant, celle-ci est un matériau à réfléchir<sup>947</sup>, et son savoir peut également se transmettre par les sens. Dans nos sociétés occidentales<sup>948</sup>, l'idée que le corps soit associé aux émotions (irrationnelles) et non à la raison rend difficile de considérer la nourriture *pour ce qu'elle est aussi*, soit une façon de discerner<sup>949</sup> et de communiquer rationnellement une somme d'idées et de concepts par l'entremise des sens. Pourtant, comme l'écrit David Howes<sup>950</sup>, plusieurs exemples ethnographiques viennent confirmer que les

---

<sup>947</sup> « If it is said that the essential function of language is its capacity for poetry, we shall assume that the essential function of consumption is its capacity to make sense. Forget the idea of consumer irrationality. Forget that commodities are good for eating, clothing and shelter, forget their usefulness and try instead the idea that commodities are good for thinking, treat them as a nonverbal medium for the human creative faculty. » DOUGLAS 1978, p. 62.

<sup>948</sup> « In virtually all analyses of the senses in Western philosophy the distance between object and perceiver has been seen as a cognitive, moral, and aesthetic advantage. » KORSMEYER 1999, p. 12.

<sup>949</sup> « There is thus an abiding tension in aesthetic theories between the idea of taste as a sense pleasure and taste as a discriminative capability: fine discernment is accomplished by means of the pleasure, yet the pleasure itself is too sensuous to count as aesthetic. » KORSMEYER 1999, p. 6.

<sup>950</sup> « As do Michael Jackson and Michael O'Hanlon, therefore, Steven Feld and Marina Roseman provide forceful ethnographic examples of how meanings are transmitted and experienced through sensual modes of communication and of how perceptual relations are also social relations, making culture a lived, multisensory experience. » « Yet, as Stoller himself learned through his examination of Songhay gustatory symbolism, sensuous experience is not opposed to reason, rather it is replete with logic and meaning, both personal and communal. Consequently, sensuous evocation is not just a way of enlivening ethnographic description, or of infusing scholarship with sensuality. It is an essential basis for

idées sont transmises par les sens. Par exemple, que le « goût » d'une sauce – épaisse, claire, goûteuse, insipide – est chargé d'une signification qui n'a pas strictement à voir avec l'appréciation gustative<sup>951</sup>.

Si le « flou » entourant l'effet de la nourriture en art performatif est lié à notre méconnaissance et à un manque de documentation, il est également dû à notre conditionnement. Nous avons appris à nous exprimer sur ce que nous voyons et entendons, mais comment décrire les sensations nombreuses liées au toucher, au goût et aux odeurs ? Quoi considérer de ces sensations ? Qu'ont-elles de personnel ? De culturel ? D'universel ? En quoi le sens du goût, qui est *le* sens indiqué de la nourriture, influence l'interprétation des œuvres ?

À mon avis, la principale raison de la difficulté à définir l'effet de la nourriture en art performatif est le goût en tant que tel<sup>952</sup>. Les sens du goût et de la nourriture ne sont pas équivalents, mais ils sont néanmoins indissociables. La nourriture est de la nourriture parce qu'elle est assimilée ou parce qu'elle peut l'être, ce qui implique qu'elle est d'abord goûtée. Pour sa part, bien que le sens du goût puisse être stimulé par autres choses que des denrées (ex. : terre, savon), il l'est par la nourriture dans la plupart des cas. Si tous les sujets de la nourriture ne touchent pas au goût, son expérience y touche inéluctablement et l'expérience du goût touche au boire et au manger, à quelques rares exceptions près. En art performatif, il en est ainsi, même quand la nourriture n'est pas consommée par la bouche, car elle l'invite, en stimulant

---

exploring how peoples make sense of the world through perception. » HOWES 2003, p. 135, 136.

<sup>951</sup> À ce sujet, voir STOLLER 1990. L'anthropologie des sens, dont Howes est l'ardent défenseur, naît de l'intérêt chez les ethnographes et les philosophes, qui émerge au cours des années 1980, pour les moyens d'apprendre avec le corps et pour la place du corps dans notre esprit. HOWES 1991c, p. 3.

<sup>952</sup> Dans la section *L'effet psychologique de goûter et de sentir*, au premier chapitre, je relevais qu'aucune recherche significative sur l'effet que suscite le goût des denrées en art contemporain n'avait été publiée jusqu'à présent.



le sens du goût grâce aux odeurs, aux couleurs et aux textures de la nourriture. Carolyn Korsmeyer, souligne d'ailleurs qu'il est impossible de déterminer les caractéristiques et l'importance du goût, à moins de considérer ce qui est bu et mangé<sup>953</sup>. Dans un rapport d'équivalences, je suis d'avis qu'il faut considérer le goût pour déterminer l'ensemble des caractéristiques qui confèrent à la nourriture son importance. Or, le goût est un sens dont la stimulation implique de nombreuses composantes, il est éminemment complexe, tant au niveau physique qu'au niveau perceptif, ce qui expliquerait pourquoi définir l'effet de la nourriture en art performatif est si ardu.

La définition étroite du goût est la stimulation des papilles et l'effet ressenti à cette stimulation. Par ailleurs, comme le dit Korsmeyer, l'expérience du goût ne se réduit pas au rôle qu'y joue la langue, à l'expérience « directe » de l'aliment qui est en contact avec celle-ci. L'expérience « plus complète » du goût fait intervenir l'odorat ainsi que l'« évaluation » du goût :

*The purview of taste that is subject to laboratory test is limited to what Brillat-Savarin calls "direct" sensation. Eliminated are "complete" sensation, which employs the nasal passages, and "reflective" sensation, the evaluation arrived at after pensive swallowing. These three occur one after another, and full taste is complete only after the last lingering sensation has diminished*<sup>954</sup>.

On entend régulièrement que le goût est un sens « pauvre », car les papilles ne distingueraient que quatre saveurs – sucré, salé, acide et amer –, l'odorat faisant le reste dans l'appréciation de la nourriture. Cette affirmation occulte, d'une part, que le nombre de combinaisons possibles avec ces quatre saveurs est inouï et, d'autre part, que l'olfaction liée à la perception des saveurs est rétronasale. En d'autres mots, les

<sup>953</sup> « Because as a rule what is tasted is eaten or drunk, this book is also an investigation of the objects of taste and the activity of their consumption. We cannot fully understand the character and importance of the sense of taste unless we also consider what is tasted and the circumstances that surround the exercise of this sense. » KORSMEYER 1999, p. 2.

<sup>954</sup> KORSMEYER 1999, p. 82.

odeurs du goût ne sont pas inhalées (olfaction orthonasale). Bien qu'elles soient introduites de l'extérieur, l'air ambiant, c'est bien de l'intérieur du corps, en atteignant les muqueuses par les voies de la bouche (olfaction rétronasale) que le sens du goûter opère<sup>955</sup>. Ainsi, la bouche, cet antre de la nourriture, est également l'antre du goût de la nourriture, car il s'y réalise, grâce aux sensations combinées de la langue et de l'odorat qui se marient à l'ingestion, avec tout ce que cela suppose.

Le goût n'est donc pas un sens « pauvre », il est bien au contraire un sens complexe, puisque la langue, l'odorat et l'« ingestion » y participent. Mais il l'est plus encore, en faisant intervenir, dans une moindre mesure et de manière variable, les trois autres sens restants. Au premier chef, nommons le sens tactile, avec une nourriture qui est bue, croquée et mastiquée, qui a une texture et une chaleur qui sont ressenties sur la langue, mais également dans toute la bouche et par les manipulations du corps. La vue, qui ne sert pas concrètement à goûter, aide néanmoins à anticiper les saveurs. Or, les attentes peuvent nettement influencer les goûts<sup>956</sup>. Et l'ouïe peut également les infléchir, les craquements de noix ayant, par exemple, des bruits distinctifs<sup>957</sup>. En somme, sur le plan physique, il m'apparaît que le goût est un sens qui est éminemment complexe, parce qu'il ne se réduit pas à l'effet sur la langue, ni même

---

<sup>955</sup> « The flavors of foods are perceptually localized to the mouth in spite of the fact that flavors are made up of taste sensations, which genuinely originate in the mouth, and olfactory sensations, which do not. To understand the role of olfactory sensations in flavor perception, we must consider the dual functions of the sense of olfaction, which depend on the route by which odorants reach the olfactory receptors. Odorants are pulled into the nasal cavity by sniffing (orthonasal olfaction). The air carrying the odorants passes over the turbinate bones and becomes turbulent, which permits a small sample to reach the olfactory mucosa. Odorants can also reach the mucosa from the mouth (retronasal olfaction). » BARTOSHUK 2005, p. 27.

<sup>956</sup> « When one knows that the food before one is in a dubious or prohibited category, surely the taste experience changes as well; for certain physical experiences are rooted in culture and its interpretations, including the somatic reaction of disgust. » KORSMEYER 1999, p. 92.

<sup>957</sup> J'ai en tête des bonbons de mon enfance et dont j'oublie le nom, qui venaient en sachets, sous la forme de granules qui « explosaient » et crépitaient en bouche. Ce n'était pas la saveur de ces bonbons qui les rendait populaires, mais le bruit et la sensation sur la langue.

non plus à la relation langue-odorat-ingestion. Globalement, il impliquerait la gamme des sens et leurs effets. Or, s'il est le seul des sens à offrir une expérience aussi complète, et il est, il serait selon moi le sens tout indiqué pour réfléchir à l'idée de la transmission des connaissances de manière sensuelle.

Au plan perceptif, la sensation du goût est toujours ressentie à l'intérieur de son propre corps, jamais dans ceux des autres, elle est donc subjective. Régulièrement entendrons-nous « que les goûts sont personnels », qu'ils « ne se discutent pas ». Pourtant, bien qu'ils soient subjectifs, ils n'en sont pas pour autant relatifs, ni purement personnels, comme le démontre Carolyn Korsmeyer qui identifie six facteurs intervenant dans l'interprétation des goûts<sup>958</sup>. Trois d'entre eux dépendront du corps. Ce sont, premièrement, les agents corporels qui sont constants, soit universel (ex. : propension pour le sucre), soit individuel (ex. : allergies). Deuxièmement, Korsmeyer nomme les conditions physiologiques au moment de l'ingestion. L'on pourra, par exemple, être affamé ou avoir la nausée, ce qui changera sensiblement notre appréciation de la nourriture. Et, troisièmement, l'auteur mentionne l'état des organes qui participent à l'évaluation du goût. À ce titre, l'on pensera aux papilles gustatives, dont le nombre et la sensibilité seront variables, selon les individus, leur âge, leur mode de vie. Ces trois facteurs sont habituellement repris pour militer en faveur d'un goût « personnel et relatif ».

Par ailleurs, les trois autres facteurs qui influenceront l'appréciation gustative ne sont pas seulement, voire aucunement liés à notre condition physique. Le quatrième facteur est la nourriture en tant que telle qui a des caractéristiques propres, indépendantes du corps humain. Elle a un goût qui est dû à sa composition, sans rapport à notre perception, ce que l'on a tendance à oublier. Pourtant, c'est sur ce

---

<sup>958</sup> Korsmeyer critique les quatre principaux arguments en faveur d'un goût strictement « subjectif, personnel et relatif. » KORSMEYER 1999, p. 98-100.



goût de la nourriture que sont fondées les avancées du domaine culinaire, particulièrement les plus récentes, avec le développement de la cuisine moléculaire. Le facteur subséquent regroupe les causes culturelles. Ils varieront selon les peuples, déterminant le plus souvent ce qui est de la nourriture et ce qui ne l'est pas, déterminant également les prohibitions<sup>959</sup> et les façons d'apprêter les denrées. Le dernier facteur agissant dans la perception des goûts est le plaisir ou le déplaisir retiré à boire ou à manger la nourriture. Selon Korsmeyer, ce facteur pourra dépendre du corps ou des causes culturelles, ou en être indépendant. Dans un cas comme dans l'autre, ces trois derniers facteurs montrent que les goûts ne sont pas seulement liés à soi ou à son corps. Korsmeyer note que les causes culturelles sont rarement mentionnées par ceux et celles qui considèrent que le goût est un sens personnel et relatif. Pourtant, fait à se rappeler, les critères culturels seraient *les principaux facteurs* influençant les goûts<sup>960</sup>.

La sensibilité aux goûts serait également un phénomène social. L'expérience du goûter se partagerait ainsi, comme le peuvent les sensations de la vue ou de l'écoute, elle se communiquerait car les sensations intérieures peuvent *aussi* se communiquer. Appliquée à l'art, cette réflexion sur la communicabilité du goût a un impact certain, qui se répercute à maints niveaux, non seulement dans les œuvres où il est fait usage de nourriture, ni dans lesquelles la nourriture est présentée ou représentée. Puisqu'il semble naturel de se demander quel est l'impact visuel du choix des morceaux de viande dans la robe de chair de Jana Sterbak, ne pourrait-on pas, par exemple, se demander quel est l'impact gustatif de la couleur noire dans une peinture de Pierre Soulages ? Si l'on considère le goût pour ce qu'il est aussi, soit un sens dont l'effet se situe au niveau des sensations et des idées et dont l'effet se partage, on se heurte bien sûr à une impasse au niveau esthétique. Car l'esthétique fut à peu près toujours définie de manière à ne pas inclure le sens du goût. Lorsque la « question de goût »

---

<sup>959</sup> KORSMEYER 1999, p. 92.

<sup>960</sup> KORSMEYER 1999, p. 100.



fut soulevée, elle fut régulièrement comparée au sens gustatif, mais toujours de manière à s'en distinguer<sup>961</sup>. Ce qui était vrai, jusqu'à tout récemment.

Je suis d'avis que l'usage de la nourriture en art performatif pourrait servir à établir les fondements d'une esthétique intégrant le sens du goût et l'effet que procurent les sens dans leur ensemble, une esthétique que je nommerai, pour l'heure, « sensorielle » ou « de proximité ». Il s'agirait d'une esthétique basée sur l'expérience vécue et en laquelle l'ensemble des composantes à la fois cognitives et sensorielles, individuelles et collectives qui entrent en jeu dans la médiation des œuvres seraient considérées. Vaste programme, que celui de considérer l'ensemble de ces composantes et surtout d'établir les fondements théoriques de cette esthétique qui ne laisserait rien de côté. Ni l'expérience partagée et différenciée, ni l'expérience sensorielle et cognitive à la fois suggérée et suscitée par l'art contemporain.

Pour y arriver, si l'on veut des analyses d'œuvres qui leurs soient pleinement adaptées, se pencher sur la nourriture de l'art performatif sera à mon avis plus qu'indiqué. Et ce, pour quatre raisons. Premièrement, la nourriture a un pouvoir expressif à partir duquel il est approprié d'interpréter les œuvres. Nous pouvons les interpréter sous leurs dimensions cognitives et sensorielles, ce que j'ai démontré en validant mes deuxième et troisième hypothèses. Or, selon moi, cette validation était un préalable pour que la nourriture puisse être utilisée aux fins d'une esthétique dite « sensorielle ». La nourriture doit être déterminante dans l'œuvre pour avoir un impact sur son esthétique.

Deuxièmement, la nourriture de l'art performatif servirait au développement d'une esthétique « de la proximité » en étant naturellement rattachée au sens du goût. Or, le

---

<sup>961</sup> Sur l'esthétique et sur la relation entre la question du goût et le sens gustatif, voir KORSMEYER 1999, p. 38-67.

goût est indivisible<sup>962</sup>, tant sur le plan physique que perceptif. Il invite à penser au pouvoir agissant de nos cinq sens dans l'interprétation des œuvres de même qu'à la relation entre le personnel et le collectif qu'il est en mesure de relever. « Taste points inward and outward simultaneously<sup>963</sup> », dira Carolyn Korsmeyer ; il est le sens de l'intimité, puisqu'il implique l'ingestion de l'« extérieur » à l'« intérieur » ; il est on ne peut plus subjectif, mais il doit aussi être considéré en fonction des facteurs sociaux qui influencent notre perception des goûts. Penser au goût force ainsi à penser à l'appareil des sens de même qu'à l'importance des bagages individuels et collectifs dans l'interprétation des œuvres. En conséquence, le goût est un sens qui m'apparaît épouser parfaitement les critères d'une esthétique « sensorielle » qui ne mettrait rien de côté. Tout au long de la thèse, j'ai tenté de démontrer quel pouvait être l'apport du goût dans les études de cas. Cette démonstration demeurerait incomplète, faute d'avoir assisté aux œuvres performatives, d'avoir en main une documentation qui serait suffisante et d'avoir des outils d'analyse adaptés, ce à quoi remédie en partie le modèle d'interprétation que j'ai élaboré. De réfléchir à une esthétique « sensorielle » contribuerait également à combler ce manque.

La troisième raison pour laquelle l'usage de la nourriture en art performatif servirait on ne peut mieux à établir les fondements d'une esthétique « sensorielle » est que la nourriture, en tant que telle, indépendamment de l'œuvre dans laquelle elle s'inscrit, est la « matière » ou l'« objet » idéal pour aborder les questions du goût *et* les enjeux liant l'intimité et la société. Fischer et Hartung s'entendent pour dire que la nourriture peut servir de modèle à l'élaboration d'une nouvelle esthétique qui soit à la fois sensorielle et communicationnelle<sup>964</sup>. La nourriture est riche en significations, à toutes les époques et dans pratiquement tous les domaines, ce que nous avons vu en validant la quatrième hypothèse de la thèse. Mais plus encore, la nourriture a pris à

<sup>962</sup> PARÉ 2000b p. 8, PARÉ 2000c, p. 13.

<sup>963</sup> KORSMEYER 1999, p. 101.

<sup>964</sup> FISHER 1997, p. 4., HARTUNG 2002, p. 83.

notre époque une importance déterminante en incarnant l'idée de la consommation. Depuis les travaux fondateurs de Levi-Strauss, l'ethnographie et l'anthropologie ont révélé de quelles manières les dynamiques sociales des sociétés primitives servaient de modèle pour illustrer des sujets très variés. Dans un même ordre d'idées, le processus d'ingestion a pu servir à représenter l'absorption politique et les orifices corporels à illustrer « des points d'entrée ou de sortie des groupes sociaux<sup>965</sup> ». À notre époque, les dynamiques de la consommation tendraient à remplacer les dynamiques communautaires, les biens remplaçant les individus en tant qu'idiomes pour illustrer les structures de la société, ce qu'avancent les plus récentes recherches sur la culture de la consommation<sup>966</sup>. L'espace du boire et du manger serait donc l'idiome par excellence, la figure allégorique du monde contemporain dans son ensemble<sup>967</sup>. S'il en est ainsi, l'étude de la nourriture et de sa consommation pour établir les bases d'une esthétique dite sensorielle, ne favoriserait pas seulement l'élaboration d'une esthétique globale, où l'apport des sens et de la cognition seraient reconsidérés. Elle favoriserait, au surcroît, l'élaboration d'une réflexion qui est tout à fait en phase avec la société qui l'engendre.

---

<sup>965</sup> DOUGLAS 1967, p. 25-26.

<sup>966</sup> « The review concludes by arguing that the study of consumption and commodities is particularly close to traditions established in the study of kinship and it may come to replace kinship as the core of anthropology, even though the two topics often have been viewed as antithetical. » « Under such conditions, the construction of social relations may be carried out increasingly through the practice of consumption, with goods replacing persons as the key medium of objectification for projects of value. » MILLER 1995, p. 141, 154.

« Traditionally, cultural theorists have depicted 'the masses' as being manipulated – and even brainwashed – by consumer culture (cf. Adorno and Horkheimer 1973; Marcuse 1964)... The more recent approach in the study of consumer culture, put forward by authors such as Miller (1987), Hannerz (1992) and Willis (1990), among others, has been to stress the agency of consumers to select and adapt products according to their own desires, knowledge and interests. » CLASSEN 1996, p. 178.

<sup>967</sup> « L'espace culinaire est la figure allégorique de l'univers qui n'a que lui pour s'exprimer. Le modèle culinaire n'est donc pas une création du monde mais *ce* à partir de quoi ce monde précisément s'est créé. » CHÂTELET 1977, p. 199.

Enfin, la quatrième raison, et qui n'est peut-être pas la dernière, expliquerait en quoi l'usage de la nourriture en art performatif servirait les fondements d'une esthétique « de la proximité ». Bien qu'elle arrive à évoquer le passé et les souvenirs, la nourriture nous ramène constamment à soi et au moment présent, car elle n'est pas maintenant ce qu'elle sera demain. Elle est transitoire et elle est liée à l'immanence, contre la transcendance et l'autonomie d'un éternel qu'évoquera, par exemple, une peinture qui est créée pour être regardée longtemps<sup>968</sup>. La nourriture est rattachée à l'expérience vécue, comme l'est l'esthétique « sensorielle » qui doit se vivre. Cette nourriture est liée à l'être et à la relation contre un devenir hypothétique et décharné, comme l'est cette esthétique « de la *proximité* » qui est, en somme, une esthétique de la « chair », de la « présence », de l'« incidence », du « coutumier », du « ici et maintenant ».

En somme, l'esthétique que je propose en conclusion de ces pages, et qui restera à mieux définir, dépendrait de facteurs qui ont été d'emblée écartés dans le développement de l'esthétique et qui s'opposent aux préceptes de la modernité prônant l'autonomie de l'art. Ambitieux programme, que celui de la définir et d'en démontrer la portée, car cette esthétique aura contre elle un savoir millénaire qui n'acceptera pas d'être délogé par l'effluve volatil ou la lourde denrée. Cette esthétique pourra a priori sembler être relative, ce qu'elle n'est pas. Pas plus que ne le sont les œuvres que nous avons analysées, ni que le sont les nourritures qui servent à l'élaboration du modèle d'interprétation. Ces œuvres et ce modèle permirent de démontrer qu'il y avait énormément à dire, mais plus encore, que ce savoir des sens et de la cognition n'était pas relatif, ni secondaire. Il est, au contraire,

---

<sup>968</sup> « Transience and time are the essence of “now,” whereas sight presents an “extended present.” This has profound effects on the congruence of this sense with philosophical ideas: “Indeed only the simultaneity of sight, with its extended ‘present’ of enduring objects, allows the distinction between change and the nonchanging and therefore between becoming and being... Only sight provides the sensual basis on which the mind may conceive the idea of the eternal, that which never changes and is always present.” » KORSMEYER 1999, p. 28.



de grande importance et structuré, si l'on accepte la valeur de mon analyse. J'ose espérer que cette esthétique de la sensorialité saura aussi démontrer qu'elle n'est pas relative, comme ne l'est pas la nourriture en art contemporain, et qu'elle est essentielle, tout comme l'est cette nourriture.

## BIBLIOGRAPHIE

- ABADIE 2002a – ABADIE, Daniel (dir.), « La Eat-Art Gallery, Düsseldorf. Communiqué de presse, inauguration de la Eat-Art Gallery, septembre 1970 », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 66-67.
- ABADIE 2002b – ABADIE, Daniel (dir.), « L'exposition et le *Restaurant de la City Galerie*, Zurich, 1965. Dîner-action, City Galerie, 25 septembre 1965 », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 46.
- ABRAMOVIC 1998 – ABRAMOVIC, Marina, et autres, *Marina Abramovic: Artist Body*, Milan, Charta, 1998, 475 p.
- ADAMS, 1990 – ADAMS, Carol, « The Rape of Animals, the Butchering of Women », dans *The Sexual Politics of Meat*, New York et Londres, Continuum, 1990, p. 39-62.
- AGAMBEN 2002 – AGAMBEN, Giorgio, *L'ouvert. De l'homme et de l'animal* [traduit de l'italien par Joël Gayraud], Paris, Éditions Payot & Rivages, coll. : « Rivages poche. Petite bibliothèque », [2002] 2008, 160 p.
- AMOURETTI 1992 – AMOURETTI, Marie-Claire, « Les Boissons hors du *symposium* », dans THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du Colloque de Rouen. Avec la participation de Jacques Le Goff. 14-17 novembre 1990*, Rouen, Publication de l'Université de Rouen, n° 178, 1992, p. 69-74.
- ANDRADE 1928 – ANDRADE, Oswald DE, « Anthropophage manifesto », BIENAL DE SÃO PAULO, *Bienal de São Paulo : núcleo histórico : antropofagia e historias de cannibalismos*, V. 1, Sao Paulo, Fundação Bienal de São Paulo, [1928] 1998, 4 v., p. 536-539.
- ANGEL 1996 – ANGEL, Maria, et Zoë SOFIA, « Cooking Up. Intestinal Economies and the Aesthetics of Specular Orality », *Cultural Studies*, vol. 3, n° 10 (1996), p. 464-482.

- ANZIEU 1994 – ANZIEU, Didier, *Le penser du moi-peau au moi pensant*, Paris, Dunod, coll. : « Psychismes », 1994, 179 p.
- ARDENNE 2002 – ARDENNE, Paul, *Un art contextuel*, Paris, Flammarion, 2002, 255 p.
- ARIÈS 1997 – ARIÈS, Paul, *Les Fils de McDo. La McDonalysation du monde*, Paris, L'Harmattan, 1997, 223 p.
- ARNING 1999 – ARNING, Bill, « On the Loss of a Three-Letter Word », FISCHER, Barbara (dir.), *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, Toronto, YYY Books, 1999, p. 81-87.
- ART PRESS 2008 – *Dossier. La Gastronomie, le vin, l'art*, *Art Press*, n° 10 (août / octobre 2008), 114 p.
- ASENDORF 1987 – ASENDORF, Christoph, ENGELL, Lorenz, GALLOWAY, David, et autres, *Vom Essen und Trinken. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart*, Wuppertal, Kunst- und Museumsverein Wuppertal, 1987, 287 p.
- ASKEY 1986 – ASKEY, Ruth, « Conjunctions of Food and Art », *Artweek* (16 novembre 1986), non paginé.
- BABIN 2001 – BABIN, Sylvette, « Rendez-vous intimes ou partir à la recherche de l'autre », dans LOUBIER, Patrice, et Anne-Marie NINACS (dir.), *Les commensaux. Quand l'art se fait circonstance*, Montréal, Centre des arts actuels SKOL, 2001, p. 99-105.
- BABIN 2004 – BABIN, Sylvette, « Manger c'est voter », *Dossier. Nourritures*, *ESSE arts + opinions*, n° 50 (hiver 2004), p. 2-5.
- BABIN 2008 – BABIN, Sylvette, « Que mangent les artistes ? », dans OUELLET, Geneviève (dir.), *Orange. Como Como*, Saint-Hyacinthe, Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe et Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2008, p. 124-128.
- BADURA-TRISKA 1993a – BADURA-TRISKA, Eva, « Peinture-action/photographie – concept. Le développement artistique de Rudolf Schwarzkogler », *Rudolf Schwarzkogler. Photographies d'actions Vienne 1965-1966*, Paris, Musée national d'art moderne, Centre Georges Pompidou, 1993, p. 11-13.

- BADURA-TRISKA 1993b – BADURA-TRISKA, Eva, HEGYI, Lorand, KLOCKER, Hubert, et Alain SAYAG, *Rudolf Schwarzkogler. Photographies d'actions Vienne 1965-1966*, Paris, Musée national d'art moderne, Centre Georges Pompidou, 1993, 119 p.
- BAELE 1993 – BAELE, Nancy, « Artists Mixing High Tea with High-Tech: Two-Month Showing at National Gallery Seeks Far More than Just Tea for Two », *The Ottawa Citizen* (29 avril 1993), p. E8.
- BAKHTINE 1970 – BAKHTINE, Mikhaïl, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance* [traduit du russe par Andrée Robel], Paris, Gallimard, coll. : « Tel », [1970] 2006, 471 p.
- BARTHES 1957 – BARTHES, Roland, *Mythologies*, Paris, Éditions du Seuil, coll. : « Essais », [1957] 2007, 286 p.
- BARTHES 1961 – BARTHES, Roland, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales E-S-C*, vol. 16, n° 5 (septembre/octobre 1961), p. 977-986.
- BATAILLE, 1929 – BATAILLE, Georges, « Abattoir », dans *Œuvres complètes, tome 1*, Paris, Gallimard, [1929] 1970, p. 205.
- BATAILLE 1943 – BATAILLE, Georges, *L'expérience intérieure*, Paris, Gallimard, [1943, 1954 pour l'édition revue et corrigée] 1980, 181 p.
- BATAILLE 1949 – BATAILLE, Georges, *La part maudite précédé de La notion de dépense*, Paris, Éditions de Minuit, [1949 et 1933 pour *La notion de dépense*] 1967, 231 p.
- BATAILLE 1957 – BATAILLE, Georges, *L'érotisme*, Paris, Éditions de Minuit, [1957] 1985, 307 p.
- BAUDRILLARD 1970 – BAUDRILLARD, Jean, *La société de consommation. Ses mythes, ses structures*, Paris, Denoël, [1970] 1988, 318 p.
- BEAUDRY 2008 – BEAUDRY, Eve-Lyne, « Fiel Orange. De l'ambivalence esthétique », dans OUELLET, Geneviève (dir.), *Orange. Como Como*, Saint-Hyacinthe, Orange, L'événement d'art actuel de Saint Hyacinthe et Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2008, p. 94-97.



- BEAUX ARTS MAGAZINE 2000 – *Dossier. Art et anthropophagie, Beaux Arts Magazine*, n° 197 (octobre 2000), p. 128-139.
- BEIL 2002 – BEIL, Ralf, *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial - von Schiele bis Jason Rhoades*, Köln, DuMont Verlag, 2002, 296 p.
- BÉLANGER 2004 – BÉLANGER, Esther, et Marie WATIEZ, « *Slow Food. L'art de déguster le temps* », dans *Dossier. Nourritures, Esse arts + opinions*, n° 50 (hiver 2004), p. 38-40.
- BENJAMIN 1936 – BENJAMIN, Walter, *L'œuvre d'art à l'époque de sa reproductibilité technique*, Paris, Allia, [1936] 2003, 78 p.
- BERARDO 2005 – BERARDO, Rosa, et Jean-Philippe UZEL, « *L'ingestion brésilienne. De l'anthropophagie à la diarrhée* », dans BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2005, p. 221-229.
- BERGHAUS 1995 – BERGHAUS, Günter, « *Happenings in Europe: Trends, Events, and Leading Figures* », SANDFORD, Mariellen R., *Happenings and Other Acts*, London, New York, Routledge, 1995, p. 310-381.
- BERTRAND 2001 – BERTRAND, Dominique, « *Jeux et enjeux d'une contestation des cérémonies de table (Dassocy, Les Aventures burlesques ch. IV-VI)* », dans MONTANDON, Alain (dir.), *L'hospitalité. Signes et rites*, Clermont-Ferrand, Centre de recherches sur les littératures modernes et contemporaines et Presses universitaires Blaise Pascal, 2001, p. 71-82.
- BESSON 2002 – BESSON, Christian, « *Daniel Spoerri gastrosophe* », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 8-20.
- BEURARD 1988 – BEURARD, Patrick, et Alain JOUFFROY [entretien avec], « *Souvenirs sans douleur* », *Dossier. Daniel Spoerri, Opus International*, n° 110 (septembre/octobre 1988), p. 10-13.
- BEUYS 1997 – BEUYS, Joseph, *Honey is Flowing in All Directions*, Heidelberg, Staeck, 1997, non paginé.

- BIENAL DE SÃO PAULO 1998 – BIENAL DE SÃO PAULO, *Bienal de São Paulo : núcleo histórico : antropofagia e historias de cannibalismos*, V. 1, Sao Paulo, Fundação Bienal de São Paulo, 1998, 4 v.
- BIESENBACH 2007 – BIESENBACH, Klaus, « Into Me/Out of Me » dans BIESENBACH, Klaus, et Georges BATAILLE, *Into Me/Out of Me*, Berlin, KW Institute for Contemporary Art, 2007, p. 7-22.
- BLUMENKRANZ, 1990 – BLUMENKRANZ, Noémi, « Nature morte », dans SOURIAU, Anne (dir.), *Vocabulaire d'esthétique*, Paris, Quadrige, coll. : « Puf », 1990 [2004], p. 1058-1060.
- BOIS 1996 – BOIS, Yve-Alain, et Rosalind E. KRAUSS, *L'informe. Mode d'emploi*, Paris, Centre Georges Pompidou, 1996, 251 p.
- BOLOGNE 1991 – BOLOGNE, Jean-Claude, *Histoire morale et culturelle de nos boissons*, Paris, Éditions Robert Laffont, 1991, 421 p.
- BONAFoux 1998 – BONAFoux, Pascal [préface de Robert DESCHARNES], *La beauté comestible. À propos de Dalí et d'aliments*, Paris, Plume, 1998, 160 p.
- BONET 2002 – BONET, Eugeni, « Good Screen Service: Audiovisual Nutrition », CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanca, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 31-51.
- BOUCHER 2005a – BOUCHER, Mélanie, « À propos du projet. Orange est un fruit à partager », BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2005, p. 11-24.
- BOUCHER 2005b – BOUCHER, Mélanie, « L'art, la théorie et le nouvel intérêt qu'elle suscite. Pourquoi le suscite-t-elle ? Pourquoi s'y intéresser ? », dans BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2005, p. 159-181.
- BOUCHER 2005c – BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2005, 252 p.
- BOUCHER 2005d – BOUCHER, Mélanie, et Daniel DION [entretien avec], « Quand boire du thé fait œuvre », dans BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement*

- d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2005, p. 195-199.
- BOUCHER 2008 – BOUCHER, Mélanie, « Le repas partagé dans l'art contemporain », dans OUELLET, Geneviève (dir.), *Orange. Como Como*, Saint-Hyacinthe, Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe et Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2008, p. 110-117.
- BOUCHER 2009 – BOUCHER, Mélanie (dir.), *Claudie Gagnon*, Saint-Hyacinthe, Québec et Joliette, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, L'Œil de Poisson et Musée d'art de Joliette, 2009, 252 p.
- BOURDIEU 1979 – BOURDIEU, Pierre, *La distinction, critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit, 1979, 672 p.
- BOURRIAUD 1998 – BOURRIAUD, Nicolas, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Presses du réel, [1998] 2001, 123 p.
- BOUTAUD 2001 – BOUTAUD, Jean-Jacques, « Approches sémiotiques des rituels de commensalité », dans MONTANDON, Alain (dir.), *L'hospitalité. Signes et rites*, Clermont-Ferrand, Centre de recherches sur les littératures modernes et contemporaines et Presses universitaires Blaise Pascal, 2001, p. 175-194.
- BRACKEN 2004 – BRACKEN, Chris, « Eating Dad », *Dossier. Eating Things, Public*, n° 30 (hiver 2004), p. 121-134.
- BRETON 1998 – BRETON, David LE, « Imaginaire sensoriel du racisme. Odeur de l'autre », dans BIANQUIS, Isabelle, BRETON, David LE, et Colette MÉCHIN (dir.), *Anthropologie du sensoriel*, Paris, L'Harmattan, 1998, p. 7-21.
- BRETON 2007 – BRETON, David Le, « La blessure comme création », *ETC*, n° 79 (septembre/novembre 2007), p. 10-12
- BRILLAT-SAVARIN 1825 – BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *La physiologie du goût*, Paris, Flammarion, [anonyme, 1825] 1982, 399 p.
- BRYDON 1999 – BRYDON, Anne, « Cultivating Collapse », FISCHER, Barbara (dir.), *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, Toronto, YYZ Books, 1999, p. 103-113.
- BUERGEL 2007 – BUERGEL, Roger M., et Ruth NOACK, « Ferran Adrià », *Documenta Kassel 16/06 – 23/09 2007*, Cologne, Taschen GmbH, 2007, p. 204.

- BURGAT 2001 – BURGAT, Florence, « Défiguration et reconfiguration des animaux dans la représentation des viandes et dans l'imagerie publicitaire », *Revue d'esthétique*, n° 40, 2001, p. 57-69.
- BURCKHARDT 1996 – BURCKHARDT, Jacqueline Burckhardt, et Bice CURIGER (dir.), *Meret Oppenheim: Beyond the Teacup*, New York, Independent Curators Incorporated et D.A.P./Distributed Art Publishers, 1996, 175 p.
- BURNHAM 1982 – BURNHAM, Linda, « Live Sex Act: A Human Sexual Response to the Performances of Barbara Smith and Paul McCarthy », *The Flue*, vol. 2, n° 3 (1982), p. 12-14.
- BURNHAM 1985 – BURNHAM, Linda, « Paul McCarthy. The Evolution of a Performance Artist », *High Performance*, vol. 8, n° 1 (1985), p. 37-41.
- BUTEL 2001 – BUTEL, Paul, *Histoire du thé*, Paris, Éditions Desjonquères, 2001, 255 p.
- CAILLOIS 1950 – CAILLOIS, Roger, *L'homme et le sacré*, Paris, Gallimard, coll. : « Idées », [1950] 1970, 246 p.
- CAMERON 2000a – CAMERON, Dan, JONES, Amelia, PHILLIPS, Lisa, et Anthony VIDLER, *Paul McCarthy*, Ostfildern, Cantz, 2000, 258 p.
- CAMERON 2000b – CAMERON, Dan, « The Mirror Stage », dans CAMERON, Dan, JONES, Amelia, PHILLIPS, Lisa, et Anthony VIDLER, *Paul McCarthy*, Ostfildern, Cantz, 2000, p. 57-63.
- CAPATTI 1998 – CAPATTI, Alberto, « Des fleurs de cire et deux œufs à la coque » dans STERN, Radu (dir.), *À manger des yeux. L'esthétique de la nourriture. Actes du colloque de Lausanne. 7 février 1987*, Boudry, Éditions de la Baconnière, 1988, p. 71-80.
- CASANOVA 1993 – CASANOVA, María, *Gordon Matta-Clark*, Valencia, IVAM Centre Julio González, 1993, 405 p.
- CASTRO FLÓREZ 2002 – CASTRO FLÓREZ, Fernando, « An Essay on Vomit (and Other Considerations on Contemporary Art) », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 233-240.



- CHAPUS 2002 – CHAPUS, Yvane, « Rirkrit Tiravanija. L'espace d'action inconditionnelle » *Dossier. L'idée de communauté, Parachute*, n° 101 (octobre/décembre 2002), p. 14-25.
- CHARBONNIER 2000 – CHARBONNIER, Jean-Michel, et Gilles STRASSART, « Flammes gourmandes », *Dossier. Art et anthropophagie, Beaux Arts Magazine*, n° 197 (octobre 2000), p. 128-139.
- CHÂTELET 1977 – CHÂTELET, Noëlle, *Le corps à corps culinaire*, Paris, Éditions du Seuil, 1977 [1998], 183 p.
- CHÂTELET 1986 – CHÂTELET, Noëlle, « La femme-papyrus », dans *Histoires de bouches*, Paris, Mercure de France, 1986 [2009], p. 55-69.
- CHEN 2005 – CHEN, Millie, « Journée d'hiver. Au mois de février de l'année 2003, quelque part non loin de la frontière Canada/ÉU », dans BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2005, p. 183-193.
- CLASSEN 1994 – CLASSEN, Constance, HOWES, David, et Antony SYNNOT, « Artificial Flavours », dans KORSMEYER, Carolyn (dir.), *The Taste Culture Reader*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », [1994] 2005, p. 337-342.
- CLASSEN 1996 – CLASSEN, Constance, et David HOWES, « Epilogue: The Dynamics and Ethics of Cross-Cultural Consumption », dans HOWES, David (dir.), *Cross-Cultural Consumption: Global Markets, Local Realities*, Londres et New York, Routledge, 1996, p. 178-194.
- CLASSEN 2005 – CLASSEN, Constance (dir.), *The Book of Touch*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », 2005, 461 p.
- COHEN 2002a – COHEN, Françoise, GRENIER, Catherine, et Brigitte LÉAL, *La part de l'autre*, Nîmes, Actes Sud, Carré d'art, 2002, 159 p.
- COHEN 2002b – COHEN, Françoise, « L'hypothèse animale », dans COHEN, Françoise, GRENIER, Catherine, et Brigitte LÉAL, *La Part de l'autre*, Nîmes, Actes Sud, Carré d'art, 2002, p. 13-19.
- COLLARD 1992 – COLLARD, Franck, « Le banquet fatal. La table et le poison dans l'Occident médiéval », dans THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du Colloque de Rouen. Avec*

*la participation de Jacques Le Goff. 14-17 novembre 1990*, Rouen, Publication de l'Université de Rouen, n° 178, 1992, p. 335-342.

- CORBEIRA 2002a – CORBEIRA, Darío, « Eat, Create, Think, Enjoy », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanca, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 15-20.
- CORBEIRA 2002b – CORBEIRA, Darío (dir.), *Comer o no Comer*, Salamanca, Centro de Arte de Salamanca, 2002, 533 p.
- CORBEIRA 2005 – CORBEIRA, Darío, « Manger ou ne pas manger, c'est, même aujourd'hui, encore le problème », dans BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2005, p. 221-229.
- COSTA 2002 – COSTA, Jose Manuel, « The Long and the Wide », CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanca, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 219-224.
- CRICK 2006 – CRICK, Mark, *La soupe de Kafka. Bouquiner une histoire complète de la littérature mondiale en 16 recettes* [traduit de l'anglais par Patrick Raynal et autres], Paris, Flammarion, 2006, 117 p.
- CRON 1997a – CRON, Marie-Michèle, et Daniel DION [entrevue avec], « Salon de thé mondial », dans BÉRUBÉ, Anne, et Sylvie COTTON (dir.), *L'installation. Pistes et territoires*, Montréal, Centre des arts actuels SKOL, 1997, p. 94-95.
- CRON, 1997b – CRON, Marie-Michèle, « *La cantine*, redistribution et transformation de nourritures terrestres », dans MEILLEUR, Martine, et Nathalie PARENT (dir.), *Orbitae*, Dare-Dare, 1997, p. 33-36.
- CROW 2003 – CROW, Thomas, « Alchemy And Anthropology 1962-1971 », dans DISERENS, Corinne (dir.), *Gordon Matta-Clark*, New York, Phaidon, 2003, p. 38-40.
- DALÍ 1973 – DALÍ, Salvador [introduction de P. ROUGEMÈRE], *Les dîners de Gala*, New York, Felicie, Inc., 1973, 324 p.
- DANIEL-RISACHER 2000 – DANIEL-RISACHER, Nathalie, « La table rase. Petite étude de la représentation gastronomique », *Dossier. Le « goût » de l'art, Espace sculpture*, n° 52 (été 2000), p. 20-23.

- DELEUZE 1981 – DELEUZE, Gilles, *Francis Bacon. Logique de la sensation*, Paris, La différence, 1981, 2 v.
- DEZEUZE 2002 – DEZEUZE, Anna, « *Meat Joy: All Good Clean fun Asks* », *Art Monthly*, n° 257 (juin 2002), p. 1-6.
- DIASIO 1998 – DIASIO, Nicoletta, « “*Odor di femmina*”. Femme, parfum et mort entre charnalité et métaphysique. (Notes de recherche) », dans BIANQUIS, Isabelle, BRETON, David LE, et Colette MÉCHIN (dir.), *Anthropologie du sensoriel*, Paris, L’Harmattan, 1998, p. 23-34.
- DIDI-HUBERMAN 1995 – DIDI HUBERMAN, Georges, *La ressemblance informée. Ou le gai savoir selon Georges Bataille*, Paris, Macula, 1995, 399 p.
- DIDI-HUBERMAN 2000 – DIDI-HUBERMAN, Georges, *Devant le temps. Histoire de l’art et anachronisme des images*, Paris, Éditions de Minuit, 2000, 286 p.
- DIDI-HUBERMAN 2002 – DIDI-HUBERMAN, Georges, *L’image survivante. Histoire de l’art et temps des fantômes selon Aby Warburg*, Paris, Éditions de Minuit, 2002, 592 p.
- DIEGO 1998 – DIEGO, Estrella DE, « *La comeria a besos, Doctor Livingstone* », *Lapiz*, vol. 17, n° 139-140 (janvier / février 1998), p. 96-101
- DISERENS 2003 – DISERENS, Corinne, *Gordon Matta-Clark*, New York, Phaidon, 2003, 237 p.
- DONGUY 1996 – DONGUY, Jacques, et Michel JOURNIAC [entretien avec], « Entretiens et textes », dans *L’art au corps. Le corps exposé de Man Ray à nos jours*, Marseille et Paris, Musées de Marseille et Réunion des musées nationaux, 1996, p. 191-230.
- DONGUY 2001 – DONGUY, Jacques, « *Art corporel* », dans MARTEL, Richard (dir.), *Art action 1958-1998*, Québec, Éditions Intervention, 2001, p. 126-141.
- DOUGLAS 1967 – DOUGLAS, Mary, *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, Éditions La Découverte et Syros, [1967] 2001, 212 p.
- DOUGLAS 1972 – DOUGLAS, Mary, « *Deciphering a Meal* », *Daedalus*, vol. 101, n° 1 (1972), p. 61-81.

- DOUGLAS 1974 – DOUGLAS, Mary, « Food as an Art Form », *Studio International*, (septembre 1974), p. 83-88.
- DOUGLAS 1978 – DOUGLAS, Mary, et Baron ISHERWOOD, *The World of Goods: Towards an Anthropology of Consumption*, Harmondsworth, Penguin Books, [1978] 1980, 228 p.
- DOUGLAS 1988 – DOUGLAS, Mary, « Complexité culturelle. Cuisine et société », *Sociétés*, vol. 19 (septembre 1988), p. 6-10.
- DROBNICK 1998 – DROBNICK, Jim, « Reveries, Assaults and Evaporating Presence's: Olfactory Dimensions in Contemporary Art », *Parachute*, n° 89 (janvier/mars 1998), p. 10-19.
- DROBNICK 1999 – DROBNICK, Jim, « Recipes for the Cube: Aromatic and Edible Practices in Contemporary Art », dans FISCHER, Barbara (dir.), *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, Toronto, YYZ Books, 1999, p. 69-79.
- DROBNICK 2004 – DROBNICK, Jim, « Platefuls of Air », *Dossier. Eating Things, Public*, n° 30 (hiver 2004), p. 175-193.
- DUPONT 1992 – DUPONT, Florence, « La consommation du pourri et la sociabilité alimentaire à Rome », dans THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du Colloque de Rouen. Avec la participation de Jacques Le Goff. 14-17 novembre 1990*, Rouen, Publication de l'Université de Rouen, n° 178, 1992, p. 29-33.
- DUROZOI 2007 – DUROZOI, Gérard, *Nouveau réalisme*, Paris, Éditions Hazan, 2007, 223 p.
- EIDA 1991 – EIDA, Melissa, et Paul EIDA, *The Starving Artists' Cookbook*, New York, Eida (idea) Books, 1991, 161 p.
- ELLIOT 1999 – ELLIOT, Bridget, et Anthony PURDY, « Feasting on Film », dans FISCHER, Barbara (dir.), *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, Toronto, YYZ Books, 1999, p. 89-101.
- ENRIGHT 1998 – ENRIGHT, Robert, et Carolee SCHNEEMANN [entrevue avec], « Carolee Schneemann in conversation » *Border Crossings*, vol. 17, n° 1 (hiver 1998), p. 14.



- ESPACE SCULPTURE 2000 – Dossier. *Le « goût » de l'art, Espace sculpture*, n° 52 (été 2000).
- ESSE ARTS + OPINIONS 2004 – Dossier. *Nourritures, ESSE arts + opinions*, n° 50 (hiver 2004), p. 2-5.
- ESTERHAZY 2002 – ESTERHAZY, Ewa, « Les banquets *eat art* », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 81-84.
- FISCHER 1999 – FISCHER, Barbara (dir.), *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, Toronto, YYZ Books, 1999, 171 p.
- FISHER 1996 – FISHER, Jennifer, « Party Time », dans FISHER, Jennifer, HOLTZMAN, Steve, et autres, *World Tea Party*, Vancouver, Presentation House Gallery, 1996, p. 12-19.
- FISHER 1997 – FISHER, Jennifer, « Relational Sense: Toward a Haptic Aesthetics », *Parachute*, n° 87 (juillet/septembre 1997), p. 4-11.
- FISHER 1999 – FISHER, Jennifer, « Performing Taste », dans FISCHER, Barbara (dir.), *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, Toronto, YYZ Books, 1999, p. 29-47.
- FISHER 2004 – FISHER, Jennifer, « Oral Logics of the Museum », *Dossier. Eating Things, Public*, n° 30 (hiver 2004), p. 195-208.
- FLECK 1998 – FLECK, Robert, « L'Actionnisme viennois », dans *L'art au corps. Le corps exposé de Man Ray à nos jours*, Marseille, Paris, Musées de Marseille et Réunion des musées nationaux, 1996, p. 73-87.
- FRANCESCO 1989 – FRANCESCO, Marie-Paule DI, *L'art dévoré. Images sucrées au 20<sup>e</sup> siècle*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, 78 p.
- FRÉCHURET 2004a – FRÉCHURET, Maurice, « Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture », dans FRÉCHURET, Maurice, *Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture*, Bordeaux, capcMusée d'art contemporain de Bordeaux et Fage éditions, 2004, p. 7-46.

- FRÉCHURET 2004b – FRÉCHURET, Maurice, et autres, *Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture*, Bordeaux, capcMusée d'art contemporain de Bordeaux et Fage éditions, 2004.
- FREUD 1905 – FREUD, Sigmund, *Trois essais sur la théorie de la sexualité*, Paris, Gallimard, [1905, remanié jusqu'en 1924] 1962, 182 p.
- FREUD 1912-1913 – FREUD, Sigmund, *Totem et tabou*, Paris, Éditions Payot et Rivages, 1912-1913 [2001], 227 p.
- FREUD 1920 – FREUD, Sigmund, *Au-delà du principe de plaisir*, Chicoutimi, UQÀC, coll. : « Les classiques des sciences sociales » [1920] 2002, 57 p.
- FREUD 1929 – FREUD, Sigmund, *Malaises dans la civilisation*, Chicoutimi, UQÀC, coll. : « Les classiques des sciences sociales » [1929] 2001, 62 p.
- FRIEDRICHS 2002 – FRIEDRICHS, Yvonne, « Le Dîner cannibale, 1970. Une fête impie, choco-cannibale dans la vieille ville », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 62-63.
- GÉNÉ 1996 – GENÉ, J.P., et Marie NDIAYE, *La gourmandise*, Paris, Éditions du Centre Georges Pompidou, 1996, 70 p.
- GIEDION 1948 – GIEDION, Sigfried, *La mécanisation du pouvoir. Contribution à l'histoire anonyme*, Paris, Centre Pompidou et Centre de Création industrielle, [1948] 1980, p. 191-222.
- GIRARD-FASSIER 2004 – GIRARD-FASSIER, Géraldine, et Daniel SPOERRI [entretien avec], « Le eat art. Une mise en « cène » de la vie et de la mort », dans FRÉCHURET, Maurice, et autres, *Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture*, Bordeaux, capcMusée d'art contemporain de Bordeaux et Fage éditions, 2004, p. 99-107.
- GODBOUT 1996 – GODBOUT, Jacques. T., *Le langage du don*, Montréal et Québec, Éditions Fides et Musée de la civilisation, 1996, 41 p.
- GOLDBERG 1988 – GOLDBERG, Roselee, *La performance. Du Futurisme à nos jours*, Paris, Thames & Hudson, [1988] 2006, 232 p.
- GOMBRICH 1983 – GOMBRICH, Ernst, « La psychanalyse et l'histoire de l'art » dans *L'écologie des images*, Paris, Flammarion, coll. : « Idées et recherches »,

collection dirigée par Yves Bonnefoy, [1953 pour la conférence *La psychanalyse et l'histoire de l'art*] 1983, p. 45-79.

GORSEN 1997 – GORSEN, Peter, « Meret Oppenheim's Banquets – A Theory of Androgyne Creativity », dans *Meret Oppenheim: A Different Retrospective*, Zurich, Edition Stemmler, 1997, p. 30-37.

GOTMAN 2001 – GOTMAN, Anne, *Le sens de l'hospitalité, Essai sur les fondements sociaux de l'accueil de l'autre*, Paris, Presses Universitaires de France, 2001, 507 p.

GOTO 2004 – GOTO, Hiromi, « Tropic Cascade », *Dossier. Eating Things, Public n° 30* (hiver 2004), p. 87-93.

GRUMBERG 2004 – GRUMBERG, Amiel, « Circonvolutions culinaires », *Dossier. Nourritures, ESSE arts + opinions, n° 50* (hiver 2004), p. 14-17.

GUERRERA, 1997 – GUERRERA, Massimo, et Jean-Ernest JOOS, « Polycos », *Inter, n° 68* (1997), p. 16-19.

GUERRERA, 2000b – GUERRERA, Massimo, « Entre le dur et le mou », dans JOLY, Suzanne, et Sylvie COTTON (dir.), *Autrement dit la présence*, Joliette, Les ateliers convertibles, 2000, p. 6.1-6.10.

GUERRERA, 2001 – GUERRERA, Massimo, « Les vivres de nos paysages internes », dans LOUBIER, Patrice, et Anne-Marie NINACS (dir.), *Les commensaux. Quand l'art se fait circonstances*, Montréal, Centre des arts actuels SKOL, 2001, p. 215-217.

GUERRERA, 2005 – GUERRERA, Massimo, « Pour tout ce qui nous traverse. Quatrième état », dans BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2005, p. 143-151.

GUERRIN 2010 – GUERRIN, Michel, « Souper sous terre », *Le Devoir* (7 juin 2010), p. B-7.

HAMILTON 2009 – HAMILTON, Richard, et Vicente TODOLÍ (dir.), *Food for Thought: The Creative Universe of elBulli's Ferran Adrià. A Reflection on the Worlds of Avant-garde Cooking and Art*, New York, Actar, 2009, 348 p.

- HAHN 2001 – HAHN, Aloïs, « L'hospitalité et l'étranger », dans MONTANDON, Alain (dir.), *L'hospitalité. Signes et rites*, Clermont-Ferrand, Centre de recherches sur les littératures modernes et contemporaines et Presses universitaires Blaise Pascal, 2001, p. 9-22.
- HARTUNG 2001a – HARTUNG, Elisabeth (dir.), *Mit vollem Munde spricht man nicht. Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst*, Nuremberg, Galerie der Künstler, 2001, 134 p.
- HARTUNG 2001b – HARTUNG, Elisabeth (dir.), *Tafelrunden, 7 Aktionen rund ums Essen, 7. RischArt-Produktion*, Nuremberg, Verlag für moderne Kunst, 2001, 104 p.
- HARTUNG 2001c – HARTUNG, Elisabeth (dir.), *Daniel Spoerri Presents eat art*, Nuremberg, Aktionsforum Praterinsel, 2001, 210 p.
- HARTUNG 2002 – HARTUNG, Elisabeth, « Food as a New Model of Art Reception », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 75-83.
- HAZOUT-DREYFUS 2002 – HAZOUT-DREYFUS, Laurence, « La recette des loukoums au whisky ou au coca », *Beaux Arts Magazine*, n° 222 (novembre 2002), p. 24.
- HEIGYI 1993 – HEIGYI, Lorand, « Le message de Rudolf Schwarzkogler. Remarques préliminaires » *Rudolf Schwarzkogler. Photographies d'actions Vienne 1965-1966*, Paris, Musée national d'art moderne, Centre Georges Pompidou, 1993, p. 9-10.
- HEINICH 1982 – HEINICH, Nathalie, « La cuisine du chef », dans HEINICH, Nathalie, MARINETTI, Fillippo Tommaso, et Luigi COLOMBO (dit Fillia). *La cuisine futuriste. F.T. Marinetti et Fillia*, Paris, Éditions A.M. Métailié, 1982, p. 9-25.
- HEINICH 1989 – HEINICH, Nathalie, et Michael POLLACK, « Du conservateur de musée à l'auteur d'exposition. L'invention d'une position singulière », *Sociologie du travail*, vol. 31, n° 1 (1989), p. 29-49.
- HELDKE 2005 – HELDKE, Lisa, « But is it Authentic: Culinary Travel and the Search for the "Genuine Article" », dans KORSMEYER, Carolyn (dir.), *The Taste Culture Reader*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », 2005, p. 385-394.



- HENDRICKS 1988a – HENDRICKS, Jon, et Robert PINCUS-WITTEN, *Fluxus Codex*, New York, Harry N. Abrams, Inc., 1988, 616 p.
- HENDRICKS 1988b – HENDRICKS, Jon, « Foreword », dans HENDRICKS, Jon, et Robert PINCUS-WITTEN, *Fluxus Codex*, New York, Harry N. Abrams, Inc., 1988, p. 21-38.
- HENDRICKS 1995 – HENDRICKS, Jon, « Uncovering Fluxus – Recovering Fluxus », dans KELLEIN, Thomas, *Fluxus*, Londres, Thames & Hudson, 1995, p. 119-135.
- HERKENHOFF 1998 – HERKENHOFF, Paulo, « General introduction », dans *Bienal de São Paulo : núcleo histórico : antropofagia e historias de cannibalismos*, V. 1, Sao Paulo, Fundação Bienal de São Paulo, 1998, p. 35-48.
- HIGGINS 2002 – HIGGINS, Hannah, *Fluxus Experience*, Berkeley, Los Angeles et London, University of California Press, 2002, 260 p.
- HIRSCH 2002 – HIRSCH, Michael, « Une politique de la fiction », *Dossier. L'idée de communauté, Parachute*, n° 101 (octobre/décembre 2002), p. 124-136.
- HÖBEL 2001 – HÖBEL, Wolfgang, « Und immer hat's geschmeckt », dans HARTUNG, Elisabeth, *Mit vollem Munde spricht man nicht! Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst*, Nuremberg, Galerie der Künstler, 2001, p. 108-123.
- HORWITZ 2004 – HORWITZ, Jamie, et Paulette SINGLEY (dir.), *Eating Architecture*, Cambridge, The MIT Press, 2004, 373 p.
- HOUNTOU 2000 – HOUNTOU, Julia, « Le corps au mur. La méthode photographique de Gina Pane », *Études photographiques*, n° 8 (novembre 2000), <<http://etudesphotographiques.revues.org/index229.html>> Consulté le 12 juin 2010.
- HOUNTOU 2006 – HOUNTOU, Julia, et Jean-Hubert MARTIN [entrevue avec], « Les artistes et les expos. Gina Pane, par Jean-Hubert Martin. Propos recueillis par Julie Hountou », *Verso Arts et lettres*, n° 40 (janvier/février 2006). <<http://www.visuelimage.com/ch/pane/print/index.htm>> Consulté le 12 juin 2010.
- HOUNTOU 2007 – HOUNTOU, Julia, et Mila BOUTAN [entretien avec], « Entretien entre Mila Boutan et Julia Hountou. Paris (3), le mercredi 27 octobre

2004 », *Performarts. Art visuel Art vivant* (2007). <  
<http://www.performarts.net/ginapane.html>> Consulté le 12 juin 2010.

- HOWES 1991a – HOWES, David (dir.), *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto, Buffalo et London, University of Toronto Press, 1991, 336 p.
- HOWES 1991b – HOWES, David, « Olfaction and Transition », dans HOWES, David (dir.), *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto, Buffalo et London, University of Toronto Press, 1991, p. 128-147.
- HOWES 1991c – HOWES, David, « Introduction: 'To Summon All the Sense' », dans HOWES, David (dir.), *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto, Buffalo et London, University of Toronto Press, 1991, p. 3-21.
- HOWES 1996 – HOWES, David, « Introduction: Commodities and Cultural Borders », dans HOWES, David (dir.), *Cross-Cultural Consumption: Global Markets, Local Realities*, London et New York, Routledge, 1996, p. 1-16.
- HOWES 2003 – HOWES, David, *Sensual Relations. Engaging the Senses in Culture and Social Theory*, Ann Arbor, University of Michigan Press, 2003, 283 p.
- IRWIN 1999 – IRWIN, Robert, « The Disgusting Dinners of Salvador Dalí », dans WALKER, Harlan (dir.), *Food in the Arts: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1998*, Blackawton, Totnes et Devon, Prospect Books, 1999, p. 103-111.
- JACOB 1983 – JACOB, Mary Jane, « Introduction », dans ROTH, Moira (dir.), *The Amazing Decade: Women and Performance Art in America 1970-1980*, Los Angeles, Astro Artz, 1983, p. 10-12.
- JACOB 1989 – JACOB, Mary Jane (dir.), *Gordon Matta-Clark. Une rétrospective*, Montréal, Musée d'art contemporain de Montréal, 1989, 41 p.
- JAMES 1996 – JAMES, Allison, « Identity and the Global Stew », dans KORSMEYER, Carolyn (dir.), *The Taste Culture Reader*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », [version condensée d'un texte de 1996] 2005, p. 372-384.

JIMENEZ 2002a – JIMENEZ, Carlos, « Altered States: Or How the Avant-garde Turned Food into Images », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 23-29.

JIMENEZ 2002b – JIMENEZ, Marc, « L'esthétique comme résistance », dans BERTHET, Dominique (dir.), *Vers une esthétique du métissage*, Paris, L'Harmattan, 2002, p. 13-20.

JONES 1998 – JONES, Amelia, *Body Art: Performing the Subject*, London, University of Minneapolis, 1998, 352 p.

JONES 2002 – JONES, Amelia, « Le corps à l'envers de Paul McCarthy et la désublimation de la masculinité » dans JONES, Amelia, MASSERA, Jean-Charles, et Anthony VIDLER, *Paul McCarthy. Pinocchio*, Paris, Réunion des musées nationaux, 2002, p. 82-90.

JONES 2005 – JONES, Amelia, « Retour au corps, là où toutes les failles se produisent dans la culture occidentale », dans WARR, Tracey (conçu par), *Le corps de l'artiste*, Paris, Phaidon, 2005, p. 16-28.

JOOS, 1996 – JOOS, Jean-Ernest, « Envois/renvois », *Spirale*, n° 148 (mai/juin 1996), p. 26.

JOOS, 1997 – JOOS, Jean-Ernest, « Polycro inc. », *Inter*, n° 68 (1997), p. 16-19.

JOOS 2001 – JOOS, Jean-Ernest, « Que peut un objet », dans LOUBIER, Patrice, et Anne-Marie NINACS (dir.), *Les commensaux. Quand l'art se fait circonstance*, Montréal, Centre des arts actuels SKOL, 2001, p. 69-74.

JOOS 2002 – JOOS, Jean-Ernest, « Communauté et relations plurielles. Dialogue entre les philosophes et les artistes », *Dossier. L'idée de communauté*, *Parachute*, n° 100 (octobre/décembre 2002), p. 44-55

JOUFFROY 1964 – JOUFFROY, Alain, *Une révolution du regard. À propos de quelques peintres et sculpteurs contemporains*, Paris, Gallimard, 1964, 262 p.

JOUFFROY 2002 – JOUFFROY, Alain, « Spoerri, restaurateur, cuisinier, Jouffroy, maître d'hôtel », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 43-44.

- JOURNIAC 1971 – JOURNIAC, Michel, « Recette de boudin au sang humain », *Artitudes*, n° 1 (octobre 1971), p. 6.
- JUDOVITZ 2000 – JUDOVITZ, Dalia, *Déplier Duchamp. Passages de l'art*, Villeneuve d'Ascq, Septentrion et Presses universitaires, 2000, 247 p.
- KAMBER 1990 – KAMBER, André (dir.), *Petit lexique sentimental autour de Daniel Spoerri*, Paris, Centre Pompidou, 1990, 231 p.
- KANT 1790 – KANT, Emmanuel, *Critique de la faculté de juger*, Paris, Gallimard, coll. : « Folio, Essais », [1790] 1985, 561 p.
- KAPROW 1995 – KAPROW, Allan, « In Response », dans SANDFORD, Mariellen R. (dir.), *Happenings and Other Acts*, Londres et New York, Routledge, 1995, p. 219-220.
- KELLEIN 1995 – KELLEIN, Thomas, « I Make Jokes! Fluxus Through the Eyes of "Chairman" George Maciunas », dans KELLEIN, Thomas, *Fluxus*, Londres, Thames & Hudson, 1995, p. 7-26.
- KELLEY 2004 – KELLEY, Jeff, *Childsplay: The Art of Allan Kaprow*, Berkeley, Los Angeles et London, University of California Press, 2004, 249 p.
- KILGOUR 1990 – KILGOUR, Maggie, *From Communion to Cannibalism: An Anatomy of Metaphors of Incorporation*, Princeton, Princeton University Press, 1990, 310 p.
- KIRBY 1965 – KIRBY, Michael, « Allan Kaprow's Eat », *The Tulane Drama Review*, vol. 10, n° 2 (hiver 1965), p. 44-49.
- KLEIN 2001 – KLEIN, Jennie, « Paul McCarthy: Rites of Masculinity », *Paj*, vol. 23, n° 2 (mai 2001), p. 10-17.
- KNOWLES 1971 – KNOWLES, Allison, *Journal of The Identical Lunch*, Richmond, Nova Broadcast Books, 1971, 70 p.
- KORSMEYER 1999 – KORSMEYER, Carolyn, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Ithaca et London, Cornell University Press, 1999, 232 p.
- KORSMEYER 2005 – KORSMEYER, Carolyn (dir.), *The Taste Culture Reader*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », 2005, 421 p.



- KRISTEVA 1983 – KRISTEVA, Julia, *Pouvoirs de l'horreur. Essai sur l'abjection*, Paris, Éditions du Seuil, [1983] 2001, 250 p.
- KUNSTFORUM INTERNATIONAL 2002a – *Kunstforum International*, n° 159 (avril/mai 2002).
- KUNSTFORUM INTERNATIONAL 2002b – *Kunstforum International*, n° 160 (juin/juillet 2002).
- KUNST+UNTERRICHT 1998 – « "Sehende Hande". "Tastende Augen" ; Material tasten ; Essbare Materialien ; Riechen ; Sehen ; Horen », *Kunst+Unterricht*, n° 220 (mars 1998), p. 5-17.
- LAMARCHE, 1997 – LAMARCHE, Bernard, « Systèmes de résistance. L'ergonomie », *Le Devoir* (8-9 février 1997), p. D6.
- LAMARCHE 2004 – LAMARCHE, Bernard, « Abreuver la communauté », *Dossier. Nourritures, ESSE arts + opinions*, n° 50 (hiver 2004), p. 28-33.
- LAMOUREUX 2000 – LAMOUREUX, Johanne, « Vanitas. Robe de chair pour une albinos anorexique », *Espace*, n° 51 (printemps 2000), p. 14-17.
- LAMOUREUX 2001a – LAMOUREUX, Johanne, « La robe de chair de Jana Sterbak. L'allégorie par la viande », *Revue d'esthétique*, n° 40 (hiver 2001), p. 161-169.
- LAMOUREUX 2001b – LAMOUREUX, Johanne, « Vanitas ou la guerre cachée des expertises », dans HUGHES, Lynn, et Marie-Josée LAFORTUNE (dir.), *Penser l'indiscipline. Recherches interdisciplinaires en histoire de l'art*, Montréal, Optica, 2001, p. 165-175.
- LAPIZ 2003 – *Lapiz*, vol. 22, n° 189 (janvier 2003).
- LEBEER 1996 – LEBEER, Irmeline, et Gina PANE [entretien avec], « Gina Pane – Irmeline Lebeer, 1975. Extrait d'un entretien inédit », dans *L'art au corps. Le corps exposé de Man Ray à nos jours*, Marseille et Paris, Musées de Marseille et Réunion des musées nationaux, 1996, p. 346-353.
- LEVENTON 2003 – LEVENTON, Melissa, *Salad Dressing: Food in Fashion*, Napa, Copia: The American Center for Wine, Food, and the Arts, 2003, 24 cartes, 24 enveloppes et une brochure de 24 p. dans un boîtier.

- LEVINE 2010 – LEVINE, Cary, « You Are What (and How) You Eat: Paul  
McCarthy's Food-Flinging Festivities », *Invisible Culture, Aesthetes and Eaters –  
Food and the Arts*, n° 14 (hiver 2010), p. 51-62.
- LÉVI-STRAUSS 1962 – LÉVI-STRAUSS, Claude, *La pensée sauvage*, Paris, Plon,  
[1962] 1990, 349 p.
- LÉVI-STRAUSS 1964 – LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques I. Le cru et le  
cuit*, Paris, Plon, 1964, 402 p.
- LIEBERMAN 2000 – LIEBERMAN, Claire, « That Food Thing to You », *Sculpture*,  
vol. 19, n° 10 (décembre 2000), p. 46-53.
- LISS, 1999 – LISS, David, « Corporate Man », *Canadian Art*, vol. 16, n° 4 (hiver  
1999), p. 34-36.
- LISTA 2001 – LISTA, Giovanni, *Le Futurisme*, Paris, Finest S.A. et Éditions Pierre  
Terrail, 2001, 208 p.
- LÖSEL 2001 – LÖSEL, Anja, « A Table is a Table is a Table », dans HARTUNG,  
Elisabeth, *Mit vollem Munde spricht man nicht! Tischsitten und Esskultur in der  
zeitgenössischen Kunst*, Nuremberg, Galerie der Künstler, 2001, p. 90-99.
- LOUBIER 2001 – LOUBIER, Patrice, et Anne-Marie NINACS (dir.), *Les  
commensaux. Quand l'art se fait circonstance*, Montréal, Centre des arts actuels  
SKOL, 2001, 248 p.
- LOUBIER 2005 – LOUBIER, Patrice, « Quelques vivres dans la cité », dans  
BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*,  
Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, p. 121-135.
- LUPIEN 1996a – LUPIEN, Jocelyne, *L'apport des sciences cognitives à la  
sémiotique visuelle*, Montréal, Université du Québec à Montréal, 1996, 2 v.
- LUPIEN 1996b – LUPIEN, Jocelyne, « Les théories de la perception-cognition et les  
arts visuels », *Visio*, vol. 1, n° 2, 1997, p. 61-74.
- LUPIEN 2000 – LUPIEN, Jocelyne, « Tactilité et représentation identitaire dans l'art  
contemporain », *Visio*, vol. 5, n° 1, 2000, p. 55-66.

- MALAGUZZI, 2006 – MALAGUZZI, Silvia, *Boire et manger, traditions et symboles* [Traduit de l'italien par Dominique Férault], Paris, Éditions Hazan, 2006, 384 p.
- MANDEL, 1999 – MANDEL, Corinne, « Food for Thought: On Cucumbers and their Kin in European Art », dans FISCHER, Barbara (dir.), *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, Toronto, YYZ Books, 1999, p. 49-67.
- MANDELBLATT 2004 – MANDELBLATT, Bertie, « Where Ghosts and Tourists Dine: The Pure and the Hybrid in Louisiana Creole Cultures and Cuisines », *Dossier. Eating Things, Public* n° 30 (hiver 2004), p. 25-35.
- MANNING 2004 – MANNING, Richard, « The Oil we Eat: Following the Food Chain Back to Iraq », *Dossier. Eating Things, Public*, n° 30 (hiver 2004), p. 43-57.
- MARINETTI 1905 – MARINETTI, Filippo Tommaso, *Le Roi Bombance*, Paris, Société du Mercure de France, 1905, 274 p. <<http://openlibrary.org/>> Consulté le 9 octobre 2009.
- MARINETTI 1911 – MARINETTI, Filippo Tommaso [avec une préface de Giovanni LISTA], *Le Futurisme*, Lausanne, L'Âge d'Homme, coll. : « Avant-gardes », [1911] 1980, 222 p.
- MARINETTI 1982 – MARINETTI, Filippo Tommaso, COLOMBO, Luigi (dit FILLIA), et Nathalie HEINICH, *La cuisine futuriste. F.T. Marinetti et Fillia*, Paris, Éditions A.M. Métailié, 1982, 173 p.
- MARIONI 1996 – MARIONI, Tom, « L'art corporel en Californie et ses origines internationales », dans *L'art au corps. Le corps exposé de Man Ray à nos jours*, Marseille, Paris, Musées de Marseille et Réunion des musées nationaux, 1996, p. 144-163.
- MARTIN 2002 – MARTIN, Francisco Javier SANS, « Glory Between the Teeth: Anguish Between the Legs », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, *Centro de Arte de Salamanca*, 2002, p. 117-125.
- MAUSS 1950 – MAUSS, Marcel, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », dans *Sociologie et anthropologie*, Paris, Puf, coll. : « Quadrige », [1950] 2003, p. 145-273.
- MCFARLANE 2004 – MCFARLANE, Scott Toguri, « Eating in the "Hot Box" of Biotechnology », *Dossier. Eating Things, Public*, n° 30 (hiver 2004), p. 147-162.

- MCLUHAN 1964 – MCLUHAN, Marshall, *Pour comprendre les médias. Les prolongements technologiques de l'homme*, Montréal, Bibliothèque québécoise, coll. : « Sciences humaines », [1964] 2001, 557 p.
- MICHEL 2000 – MICHEL, Régis, « Géricault et la Méduse », *Enquête Art et anthropophagie, Beaux Arts Magazine*, n° 197 (octobre 2000), p. 130.
- MICHEL 2001 – MICHEL, Régis, *La peinture comme crime ou La part maudite de la réalité*, Paris, Réunion des musées nationaux, 2001, 380 p.
- MILLER 2001 – MILLER, Margaret A., *Active Ingredients*, Napa, COPIA: The American Center for Wine, Food & the Arts, 2001, 62 p.
- MING 2001 – MING, Shi, « Der Blick Über den Tellerand. Tischensprache deutsch-chinesisch », HARTUNG, Elisabeth (dir.), *Mit vollem Munde spricht man nicht. Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst*, Nuremberg, Galerie der Künstler, 2001, p. 40-45.
- MINTZ 1985 – MINTZ, Sidney W., « Sweetness and Meaning », dans KORSMEYER, Carolyn (dir.), *The Taste Culture Reader*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », [1985] 2005, p. 110-122.
- MITTERAND 2008 – MITTERAND, Henri, « Balzac, Flaubert, Zola... Le réel, ça se mange », *Dossier. Les mots à la bouche, Le Magazine Littéraire*, n° 480 (novembre 2008), p. 72-73.
- MONTAIGNE 1595 – MONTAIGNE, Michel DE, *Des cannibales*, Numilog, [1595] 2001, 40 p. <<http://www.numilog.com>> Consulté le 28 septembre 2008.
- MONTANO 2000 – MONTANO, Linda M., *Performance Artists Talking in the Eighties*, Berkley et Los Angeles, University of California Press, 2000, 537 p.
- MORRIS 2002 – MORRIS, Catherine, « Food », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 127-138
- MOSS 2001 – MOSS, Karen, *Palliative Pleasures: The Interaction of Food and Performance Art*, dans *Setting the American Table: Essays for the New Culture of Food and Wine*, Napa, COPIA: The American Center for Wine, Food & the Arts, 2001, p. 57-66.
- MUEHL 1977 – MUEHL, Otto, *Sortir du borbier*, Paris, Presses du réel, [1977] 2001, 174 p.



- MURPHY 1997 – MURPHY, Jay, « Assimilating the Inassimilable: Carolee Schneemann in Relation to Antonin Artaud », *Parkett*, n° 50-51 (décembre 1997), p. 224-231.
- MUTHADIE 2004 – MUTHADIE, Luma, « You Don't Know Me, But I'd Like to Cook you Dinner », *The Globe and Mail* (16 octobre 2004), p. R1.
- NADON 2008 – NADON, Catherine, « Orange reliquaire », dans OUELLET, Geneviève (dir.), *Orange Como Como*, Saint-Hyacinthe, Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe et Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2008, p. 102-105.
- NELSON 2004 – NELSON, Charmaine, « The Fruits of Resistance: Reading *Portrait of a Negro Slave on the Sly* », *Dossier. Eating Things, Public* n° 30 (hiver 2004), p. 13-23.
- NEUMANN 2002 – NEUMANN, Gerhard, « “Les enfants adorent les nouilles bleues”, Daniel Spoerri ethnologue de la culture culinaire », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 24-27.
- NIETZSCHE 1872 – NIETZSCHE, Friedrich, *La naissance de la tragédie*, Librairie Générale Française, coll. : « Le Livre de Poche, Classiques de la philosophie », [1872] 2000, 219 p.
- NIETZSCHE 1888 – NIETZSCHE, Friedrich, « Ecce Homo », dans *L'antéchrist* suivi de *Ecce Homo*, Gallimard, coll. : « Folio, Essais », [1888] 2002, p. 91-338.
- NINACS 2002 – NINACS, Anne-Marie, *Massimo Guerrera. Darboral*, Québec, Musée du Québec, 2002, 80 p.
- NOUSS 2002 – NOUSS, Alexis, « Métissage, transculture et singularité », dans OUELLET, Pierre (dir.), *Politique de la parole. Singularité et communauté*, Montréal, Trait d'union, coll. : « Le Soi et l'Autre », 2002, p. 99-112.
- NOVERO 2000 – NOVERO, Cecilia, *Eating Bodies Eating Texts: Metaphors of Incorporation and Consumption in Walter Benjamin, Dada, and Futurism*, Chicago, University of Chicago, 2000, 492 p.
- NOVERO 2001 – NOVERO, Cecilia, « Dada-Diets: Dysfunctional Physiologies of Devouring », *Seminar*, vol. 37, n° 1 (février 2001) p. 1-20.

- NOVERO 2002 – NOVERO, Cecilia, « Daniel Spoerri et l'“invention de la tradition” dans le *Journal gastronomique* », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 51-57.
- NYO 1999 – NYO, Elaine TIN, « Egg Curry », dans FISCHER, Barbara, *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, Toronto, YYY Books, 1999, p. 122-125.
- OLDENBURG 1967 – OLDENBURG, Claes, et Emmett WILLIAMS, *Store Days: Documents from The Store, 1961, and Ray Gun Theater, 1962*, New York, Something Else Press, 1967, 148 p.
- OLMEDO 2002 – OLMEDO, Francisco García, « Between Obesity and Marasmus », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 85-90.
- ONFRAY 1989 – ONFRAY, Michel, *Le ventre des philosophes. Critique de la raison diététique*, Paris, Grasset & Fasquelle, 1989, 243 p.
- ONFRAY 1995 – ONFRAY, Michel, *La raison gourmande*, Paris, Grasset & Fasquelle, 1995, 254 p.
- OUELLET 2008 – OUELLET, Geneviève (dir.), *Orange Como Como*, Saint-Hyacinthe, Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe et Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2008, 160 p.
- PANE 1974 – PANE, Gina, « Dossier Gina Pane 1968-1974 », *Artitudes*, n° 15-17 (juin 1974), p. 33-52.
- PANE 2003 – PANE, Gina [textes réunis par CHAVANNE, Blandine, et Anne MARCHAND avec la collaboration de Julia HOUTOU], *Lettre à un(e) inconnu(e)*, Paris, École nationale supérieure des beaux-arts, 2003, 247 p.
- PAQUIN 2000 – PAQUIN, Nicole, « Le beau, le bon, le vrai chocolat... », *Dossier. Le «goût» de l'art, Espace sculpture*, n° 52 (été 2000), p. 14-19.
- PARACHUTE 2002 – *Dossier. L'idée de communauté, Parachute*, n° 100 (octobre/décembre 2002).
- PARACHUTE 2003a – *Dossier. L'idée de communauté, Parachute*, n° 101 (janvier/mars 2003).

- PARACHUTE 2003b – Dossier. *L'idée de communauté*, *Parachute*, n° 102 (avril/juin 2003).
- PARDO 2003 – PARDO, Tania, « Yo con mi hambre hago lo que quiero », *Lapiz*, vol. 22, n° 189 (janvier 2003), p. 36-43.
- PARÉ, 1999 – PARÉ, André-Louis, « Massimo Guerrera », *Parachute*, n° 96 (octobre/décembre 1999), p. 74-75.
- PARÉ 2000a – PARÉ, André-Louis, « Abécédaire alimentaire », Dossier. *Le « goût » de l'art*, *Espace sculpture*, n° 52 (été 2000), p. 30-35.
- PARÉ 2000b – PARÉ, André-Louis, « Question de goût ou Nouvelle subjectivité », Dossier. *Le « goût » de l'art*, *Espace sculpture*, n° 52 (été 2000), p. 5-8.
- PARÉ 2000c – PARÉ, André-Louis, et Michel ONFRAY [entretien avec], « Le goût de l'art », Dossier. *Le « goût » de l'art*, *Espace sculpture*, n° 52 (été 2000), p. 9-13.
- PARÉ 2004 – PARÉ, André-Louis, « L'art et la faim », Dossier. *Nourritures*, *ESSE arts + opinions*, n° 50 (hiver 2004), p. 18-23.
- PARÉ 2005 – PARÉ, André-Louis, « Question de goût ou nouvelle subjectivité ? », dans BOUCHER, Mélanie (dir.), *Orange, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, p. 231-242.
- PATTON 2003 – PATTON, Andy, *Ron Benner. Trans/mission*, Saint-Hyacinthe, Expression, Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe, 2003, [8] p.
- PEARL 2000 – PEARL, Lydie, « Économie sans frontière et monnaie de sang », *Quasimodo*, n° 6, printemps 2000, p. 179-191.
- PERNAS 2002 – PERNAS, Bergoña, et Fefa VILA NÚÑEZ, « Eat or Be Eaten », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanca, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 207-217.
- PERRIN 1996 – PERRIN, Frank, « *Mutant body*. Le corps dans son champ élargi. Notes sur une connectique transformationnelle », dans *L'Art au corps. Le corps exposé de Man Ray à nos jours*, Marseille, Paris, Musées de Marseille et Réunion des musées nationaux, 1996, p. 406-415.

- PETERSON 1994 – PETERSON, Sarah T., « Food as Divine Medicine », dans KORSMEYER, Carolyn (dir.), *The Taste Culture Reader*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », [1994] 2005, p. 147-155.
- PETRAS 2002 – PETRAS, James, et Henry VELTEMEYER, « Cod: The Story of a Fish That Changed the World », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 99-115.
- PHILLIPS 2000 – PHILLIPS, Lisa, « Paul McCarthy's Theater of the Body », dans CAMERON, Dan, JONES, Amelia, PHILLIPS, Lisa, et Anthony VIDLER. *Paul McCarthy*, Ostfildern, Cantz, 2000, p. 2-5.
- PLATON 1998 – PLATON [présentation et traduction inédite par Luc BRISSON], *Le banquet*, Paris, Flammarion, [1998, 2<sup>e</sup> édition corrigée et mise à jour en 2001] 2001, 261 p.
- PLUCHART 1996 – PLUCHART, François, « Manifestes de l'art corporel », dans *L'art au corps. Le corps exposé de Man Ray à nos jours*, Marseille, Paris, Musées de Marseille et Réunion des musées nationaux, 1996, p. 472-478.
- POLITSKY 1995 – POLITSKY, Rosalie H., « Acts of Last Resort: The Analysis of Offensive and Controversial Art in an Age of Cultural Transition », *Arts in Psychotherapy*, vol. 22, n° 2 (1995), p. 111-118.
- PORTINARI 1988 – PORTINARI, Folco, « Et si les dieux mangeaient... », dans STERN, Radu (dir.), *À manger des yeux. L'esthétique de la nourriture. Actes du colloque de Lausanne. 7 février 1987*, Boudry, Éditions de la Baconnière, 1988, p. 11-18.
- PRINCETHAL 2006 – PRINCETHAL, Nancy, et autres, « Back for One Night Only! », *Art in America*, vol. 94, n° 2 (février 2006), p. 90-93.
- PUBLIC 2004 – *Dossier. Eating Things, Public*, n° 30 (hiver 2004).
- QUARONI 2002 – QUARONI, Grazia, « To Eat or Not to Eat: Artistic/Gastronomic Crescendo », CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 93-97.
- RAAP 2002a – RAAP, Jurgen, « Das Auge isst mit : Bilder und Symbole », *Kunstforum International*, n° 159 (avril/mai 2002), p. 119-135.



- RAAP 2002b – RAAP, Jurgen, « Essensobjekte und Geschmacksbildung », *Kunstforum International*, n° 159 (avril/mai 2002), p. 157-175.
- RAAP 2002c – RAAP, Jurgen, « Essen und trinken A-Z », *Kunstforum International*, n° 160 (juin/juillet 2002), p. 106-293.
- RADZ 1993 – RADZ, Matt, « Tea Party Takes National Gallery in New Direction: Montrealer Serves it Up », *The Gazette* (15 juin 1993), p. K5.
- REPLINGER 2002 – REPLINGER, Mercedes, « Indigestible Recipes in Contemporary Art » dans CORBEIRA, Darío, *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 243-253.
- RESTANY 2000 – RESTANY, Pierre, *Avec le Nouveau réalisme, sur l'autre face de l'art*, Nîmes, J. Chambon, coll. : « Critiques d'art », 2000, 243 p.
- REYNIÈRE 1812 – REYNIÈRE, Grimod DE LA [extraits choisis et présentés par Allan S. WEISS], *Almanach des gourmands, huitième année (1812)*, Paris, Mercure de France, coll. : « Le petit Mercure », [1812] 2003, 128 p.
- RICO 2002 – RICO, Santiago Alba, « Liberating the Hunger, Privatising the Look », dans CORBEIRA, Darío, *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 141-148.
- ROBINSON 2004 – ROBINSON, Julia, « The Sculpture of Indeterminacy: Alison Knowles's Beans and Variations », *Art Journal*, vol. 63, n° 4 (hiver 2004), p. 97-115.
- ROLLAND-VILLEMOT 1992 – ROLLAND-VILLEMOT, Bénédicte, « Le retour de l'abondance. La consommation des œufs pendant le temps Pascal », dans THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du Colloque de Rouen. Avec la participation de Jacques Le Goff. 14-17 novembre 1990*, Rouen, Publication de l'Université de Rouen, n° 178, 1992, p. 301-306.
- ROOT 1999 – ROOT, Deborah, « The Global Delicatessen », dans FISCHER, Barbara (dir.), *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, Toronto, YYZ Books, 1999, p. 139-145.
- ROSLER 2002 – ROSLER, Martha, « Romances of the Meal », dans CORBEIRA, Darío (dir.), *To Eat or Not to Eat*, Salamanque, Centro de Arte de Salamanca, 2002, p. 149-199.

- ROUSSEL 2001 – ROUSSEL, Danièle, « Actionnisme viennois. La destruction amène la création », dans MARTEL, Richard (dir.), *Art action 1958-1998*, Québec, Éditions Intervention, 2001, p. 158-167.
- ROZIN 1981 – ROZIN, Elisabeth, et Paul ROZIN, « Culinary Themes and Variations », dans KORSMEYER, Carolyn (dir.), *The Taste Culture Reader*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », [1981] 2005, p. 34-41.
- SALACHAS 1987 – SALACHAS, Gilbert, « À table. Célébration de la chère », LAMY, Jean-Claude, et Bernard RAPP (dir.), *Dictionnaire des films. 10 000 films du monde entier*, Paris, Larousse, [1987] 1991, p. 831 p.
- SANDFORD 1995 – SANDFORD, Mariellen R., *Happenings and Other Acts*, Londres et New York, Routledge, 1995, 424 p.
- SANS 2004 – SANS, Joséphine, « Au banquet des artistes », *Dossier. Nourritures, ESSE arts + opinions*, n° 50 (hiver 2004), p. 8-13.
- SCHECHNER 1995a – SCHECHNER, Richard, et Allan KAPROW [entrevue avec], « Extensions in Time and Space. An Interview with Allan Kaprow », dans SANDFORD, Mariellen R., *Happenings and Other Acts*, Londres et New York, Routledge, 1995, p. 221-229.
- SCHECHNER 1995b – SCHECHNER, Richard, « Happenings », dans SANDFORD, Mariellen R. (dir.), *Happenings and Other Acts*, London et New York, Routledge, 2005, p. 216-218.
- SCHIVELBUSCH 1980 – SCHIVELBUSCH, Wolfgang, « Spices: Tastes of Paradise », dans KORSMEYER, Carolyn (dir.), *The Taste Culture Reader*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », [1980, 2<sup>e</sup> édition en 1983] 2005, p. 123-130.
- SCHNEEMANN 1979 – SCHNEEMANN, Carolee, *More than Meat Joy*, New Paltz, Documentext, 1979, 281 p.
- SCHNEEMANN 1991 – SCHNEEMANN, Carolee, « The Obscene Body/Politic », *Art Journal, Censorship II*, vol. 50, n° 4 (hiver 1991), p. 28-35.
- SCHNEEMANN 1995 – SCHNEEMANN, Carolee, « From *More Than Meat Joy: From The Notebooks* », dans SANDFORD, Mariellen R. Sandford (dir.), *Happenings and Other Acts*, Londres et New York, Routledge, 1995, p. 246-251.

- SCHWARTZ 2004 – SCHWARTZ, Susan, « Dinner with Strangers », *The Gazette*, (9 août 2004), p. D1
- SELWYN 1993 – SELWYN, Marc, et Paul MCCARTHY [entrevue avec], « There's a Big Difference Between Ketchup and Blood », *Flash Art*, vol. 26, n° 170 (mai/juin 1993), p. 63-64.
- SEN 1983 – SEN, Soshitsu, *Vie du thé, esprit du thé*, Paris, Jean-Cyrille Godefroy, 1983, 108 p.
- SPOERRI 1972a – SPOERRI, Daniel, « L'optique moderne », dans *Daniel Spoerri*, Paris, Centre national d'art contemporain, 1972, p. 29-61.
- SPOERRI 1972b – SPOERRI, Daniel, « Topographie anecdotée du hasard », dans *Daniel Spoerri*, Paris, Centre national d'art contemporain, 1972, p. 5-28.
- SPOERRI 1988 – SPOERRI, Daniel, « Le développement du tableau-piège », *Dossier. Daniel Spoerri, Opus International*, n° 110 (septembre/octobre 1988), p. 40-42.
- SPOERRI 1998a – SPOERRI, Daniel, « Itinéraire gastronomique pour un couple sur une île grecque », dans SPOERRI, Daniel, *Journal gastronomique*, Genève, Éditions Métropolis, 1998, p. 15-133.
- SPOERRI 1998b – SPOERRI, Daniel, « *J'aime faire des Boulettes. Dissertation sur le ou la Keftédès ou Réflexions sur le prémaché ou Comment parler boulettes et non art avec une excursion imprévue sur le sang* », dans SPOERRI, Daniel, *Journal gastronomique*, Genève, Éditions Métropolis, 1998, p. 133-205.
- SPOERRI 1998c – SPOERRI, Daniel, « *Épilogues* », dans SPOERRI, Daniel, *Journal gastronomique*, Genève, Éditions Métropolis, 1998, p. 205-279.
- SPOERRI 1998d – SPOERRI, Daniel, *Journal gastronomique*, Genève, Éditions Métropolis, 1998, 284 p.
- SPOERRI 2002a – SPOERRI, Daniel, « *L'épicerie de la Galerie Koepke, Copenhague, 1961* », dans ABADIE, Daniel (dir.), *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 32-35.
- SPOERRI 2002b – SPOERRI, Daniel, « *L'exposition à la Allan Stone Gallery, New York, 1964* », dans ABADIE, Daniel (dir.), *Restaurant Spoerri. Maison fondée en*

- 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 45.
- SPOERRI 2002c – SPOERRI, Daniel, « *The Bananatrapp-Dinner*, Édimbourg, 1970 », dans ABADIE, Daniel (dir.), *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 93-94.
- SPOERRI 2002d – SPOERRI, Daniel, « Crêtes de coq aux truffes », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 65.
- SPOERRI 2002e – SPOERRI, Daniel, « Qu'est-ce qui ressemble à un steak et qui a deux trous ? », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 64.
- SPOERRI 2002f – SPOERRI, Daniel, « Collection d'épices, 1963 », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 36-37.
- STOCKER 2002 – STOCKER, Betty, « Les multiples *eat art* », dans ABADIE, Daniel, *Restaurant Spoerri. Maison fondée en 1963, 1, place de la Concorde, Paris 75008*, Paris, Jeu de Paume et Réunion des musées nationaux, 2002, p. 68-73.
- STOLLER 1990 – STOLLER, Paul, et Cheryl OLKES, « Thick Sauce: Remarks on the Social Relations of the Songhay », dans KORSMEYER, Carolyn (dir.), *The Taste Culture Reader*, Oxford et New York, Berg, coll. : « Sensory Formations Series », [version condensée d'un texte de 1990] 2005, p. 131-142.
- STRASSART 2002 – STRASSART, Gilles, « La chronique. Le cuit et le cru de Jim Harrison », *Beaux Arts Magazine*, n° 222 (novembre 2002), p. 24.
- STREITFELD 2004 – STREITFELD, Lisa Paul, « L'être désirant et désiré. Le croisement de la nourriture et de la beauté dans l'art contemporain », *Dossier. Nourritures, ESSE arts + opinions*, n° 50 (hiver 2004), p. 24-27.
- TANGUY 2002 – TANGUY, Sarah, *Sweet Tooth*, Napa, COPIA: The American Center for Wine, Food & the Arts, 2002, 119 p.



- TAYLOR 1974 – TAYLOR, Christina J., *Futurism: Politics, Painting and Performance, University Studies in the Fine Arts: The Avant-garde, No. 8 Series*, Ann Arbor, University Microfilms International, [1974] 1979, 108 p.
- THELAMON 1992 – THELAMON, Françoise, « Sociabilité et conduites alimentaires », dans THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du Colloque de Rouen. Avec la participation de Jacques Le Goff. 14-17 novembre 1990*, Rouen, Publication de l'Université de Rouen, n° 178, 1992, p. 9-15.
- THOMAS 2008 – THOMAS, Chantal, « Insatiables libertins », *Dossier. Les mots à la bouche, Le Magazine Littéraire*, n° 480 (novembre 2008), p. 71.
- THOMPSON 2005 – THOMPSON, Nato, *Becoming Animal: Contemporary Art in the Animal Kingdom*, North Adams, MASS MoCA, 2005, 135 p.
- TOUMSON 2002 – TOUMSON, Roger, « L'indicible et l'invisible. Les apories métissées de la représentation », dans BERTHET, Dominique (dir.), *Vers une esthétique du métissage*, Paris, L'Harmattan, 2002, p. 21-37.
- TRONCHE 1997 – TRONCHE, Anne, *Gina Pane. Actions*, Paris, Fall Éditions, 1997, 137 p.
- TRONCY 1994 – TRONCY, Éric, « Paul McCarthy. Le cannibale à la sauce piquante », *Art Press*, n° 187 (janvier 1994), p. 26-29.
- TURNER 2001 – TURNER, Grady T., et Paul MCCARTHY [entrevue avec], « Paul McCarthy: Inside and Outside », *Flash Art*, vol. 34, n° 217 (mars/avril 2001), p. 86-91.
- TZARA 1992 – TZARA, Tristan, « La pensée se fait dans la bouche », dans CHAMBERLAND, Roger, et Richard MARTEL (dir.), *Oralités. Pholyphonix 16*, Québec, Les Éditions Interventions, 1992, couverture.
- URSPRUNG 2001 – URSPRUNG, Philip, « Allan Kaprow's Household », *Parkett* (septembre 2001), p. 6-18.
- UZEL, 2000 – UZEL, Jean-Philippe, « Sociologie de l'indice. L'oeuvre de Massimo Guerrera », dans MAJASTRE, Jean-Olivier, et Alain PESSIN (dir.), *Vers une sociologie des œuvres. Tome 1*, Paris, L'Harmattan, 2000, p. 229-248.

VERGNE 1996 – VERGNE, Philippe, « En corps ! », dans *L'art au corps. Le corps exposé de Man Ray à nos jours*, Marseille, Paris, Musées de Marseille et Réunion des musées nationaux, 1996, p. 13-37.

WARR 2005 – WARR, Tracey (conçu par), *Le corps de l'artiste*, Paris, Phaidon, 2005, 205 p.

WESTPHALEN 1994 – WESTPHALEN, Olav, « Ketchup is Ketchup, and Not Blood », *Be Magazin*, n° 2 (octobre 1994), p. 42-48.

WILLIAMS 1997 – WILLIAMS, Emmett, et Ann NOËL, (dir.), « Bargain Banquets », dans *Mr. Fluxus. A Collective Portrait of George Maciunas 1931-1978*, Londres, Thames & Hudson, 1997, p. 149-167.

WORLD TEA PARTY 1996 – WORLD TEA PARTY, « World Tea Party », dans FISHER, Jennifer, HOLTZMAN, Steve, et autres, *World Tea Party*, Vancouver, Presentation House Gallery, 1996, p. 6-7.

ZOLA 1873 – ZOLA, Émile, *Le ventre de Paris*, Paris, Booking International, coll. : « Maxi-Poche » Classiques français, [1873] 1995, 413 p.