

Communiqué de presse
Livre/Sortie le 24.05.2018

Le cuisinier et l'art

Julia Csergo et Frédérique Desbuissons

le cuisinier et l'art

Art du cuisinier et cuisine d'artiste (XVIII^e - XXI^e siècles)



DIRIGÉ PAR JULIA CSERGO ET FRÉDÉRIQUE DESBUISSONS



Un ouvrage dirigé par Julia Csergo
et Frédérique Desbuissons
Une coédition INHA et Menu Fretin
Format: 17x24 cm
320 pages
50 illustrations en noir et blanc
ISBN: 979-10-96339-21-1
Prix public: 24 €

Infos pratiques

Éditions de l'INHA
Marianne Dautrey
Chef de service
marianne.dautrey@inha.fr
+33 (0) 1 47 03 8425

**Communication et relations
presse de l'INHA**
Marie-Laure Moreau
Directrice de la communication
marie-laure.moreau@inha.fr
+33 (0) 1 47 03 8950

Relations presse
anne-gaelle.plumejeau@inha.fr
+33 (0) 1 47 03 7901

Éditions Menu Fretin
contact@menufretin.fr
+33 (0) 2 37 35 96 58
<https://www.menufretin.fr>
11, rue de Babylone
28000 Chartres



Émile Florentin Daumont d'après Eugène Ronjat, *Poulardes à la Godard*, chromolithographie, 12 x 18 cm, dans Jules Gouffé, *Livre de cuisine*, Paris, Librairie Hachette, 1867, pl. XIV. (détail).

La cuisine : une affaire d'artistes ?

« Sommes-nous ouvriers ? Oui. Sommes-nous considérés comme tels par la loi ? Non. Possédons-nous le talent des artistes dans toute l'acception du mot ? Oui. Nous accorde-t-on la considération due aux artistes ? Non. Alors nous ne sommes ni ouvriers ni artistes. Que sommes-nous ? » Julia Csergo et Frédérique Desbuissons ont rassemblé cuisiniers, artistes, critiques, sociologues, juristes, historiens et historiens de l'art, pour répondre à ces questions soulevées par le grand cuisinier Philéas Gilbert, dès le XIX^e siècle. Elles ont articulé leurs réponses autour de trois axes fondamentaux : « Ce qui fait l'art de la cuisine », « Ce qui fait du cuisinier un artiste », « Ce que les artistes font de la cuisine ».

L'idée selon laquelle la cuisine est aussi un art trouve son origine au XVIII^e siècle, avec l'abolition de la hiérarchie des sens et la naissance d'une appréhension du goût comme une catégorie critique à part entière. Au XIX^e siècle, nombre d'institutions furent créées, émanant autant des praticiens que des amateurs, suivant l'exemple des académies du XVII^e siècle : elles ont érigé le jugement sur la cuisine au statut de jugement esthétique et critique. Ce sont, par exemple, les clubs de gastronomes, l'Almanach des Gourmands de Grimod de la Reynière ou ailleurs, en Allemagne, Carl Friedrich Rumohr, fameux historien et théoricien de l'art, qui tente de penser « l'esprit de la cuisine ».

Si le cuisinier peut créer au même titre que l'artiste, l'artiste peut, lui aussi, faire oeuvre de cuisinier. Au XX^e siècle, la cuisine futuriste est demeurée une expérience marquante. C'est le cas aussi des expérimentations d'un Spoerri. Aujourd'hui des performances sont réalisées autour du repas. Et si la Villa Médicis s'est ouverte aux arts culinaires, on voit également des cuisiniers être inscrits au programme des plus grandes manifestations de l'art contemporain : Ferran Adrià, exemple illustre s'il en fut, invité à la documenta 12, a fait une nouvelle fois trembler les limites entre les catégories.

L'ouvrage aborde également les questions du statut juridique de la création culinaire et explore aussi les modes de transmission, de vie et de travail des cuisiniers. Aujourd'hui, à l'heure où l'art culinaire et les cuisiniers font l'objet de multiples manifestations et événements médiatiques, à l'heure où, après la vogue du eat art, le design, les installations et les performances ont investi le culinaire, la réflexion devait se poursuivre et les dix-neuf contributions réunies dans cet ouvrage se proposent d'ouvrir le champ des études sur la cuisine.

Les directeurs de l'ouvrage

Julia Csergo est spécialiste d'histoire culturelle du monde contemporain. Elle est professeure à l'université du Québec à Montréal et maîtresse de conférences à l'université Lumière Lyon 2.

Frédérique Desbuissons est historienne de l'art et de la culture visuelle contemporaines. Elle est maîtresse de conférences à l'université de Reims Champagne-Ardenne.

Sommaire

Introduction

par Julia Csergo et Frédérique Desbuissons

Ce qui fait l'art de la cuisine

- ◆ Le sensible et le culinaire. Les prémices d'une artification au XVIII^e siècle, par Viktoria von Hoffmann.
- ◆ La naissance des clubs de gastronomes et le *Gesamtkunstwerk* gastronomique, par Max Shrem.
Traduit de l'anglais par Françoise Jaouën.
- ◆ Le Critique à table. Grimod de La Reynière et l'image de la gastronomie par Ryan Whyte.
- ◆ Cuisine et design. Art, fonction et communication, par Fabio Parasecoli.
Traduit de l'anglais par Françoise Jaouën.
- ◆ Création et esthétique culinaires au Japon : le *kaiseki*, par Sylvie Guichard-Anguis.

Ce qui fait du cuisinier un artiste

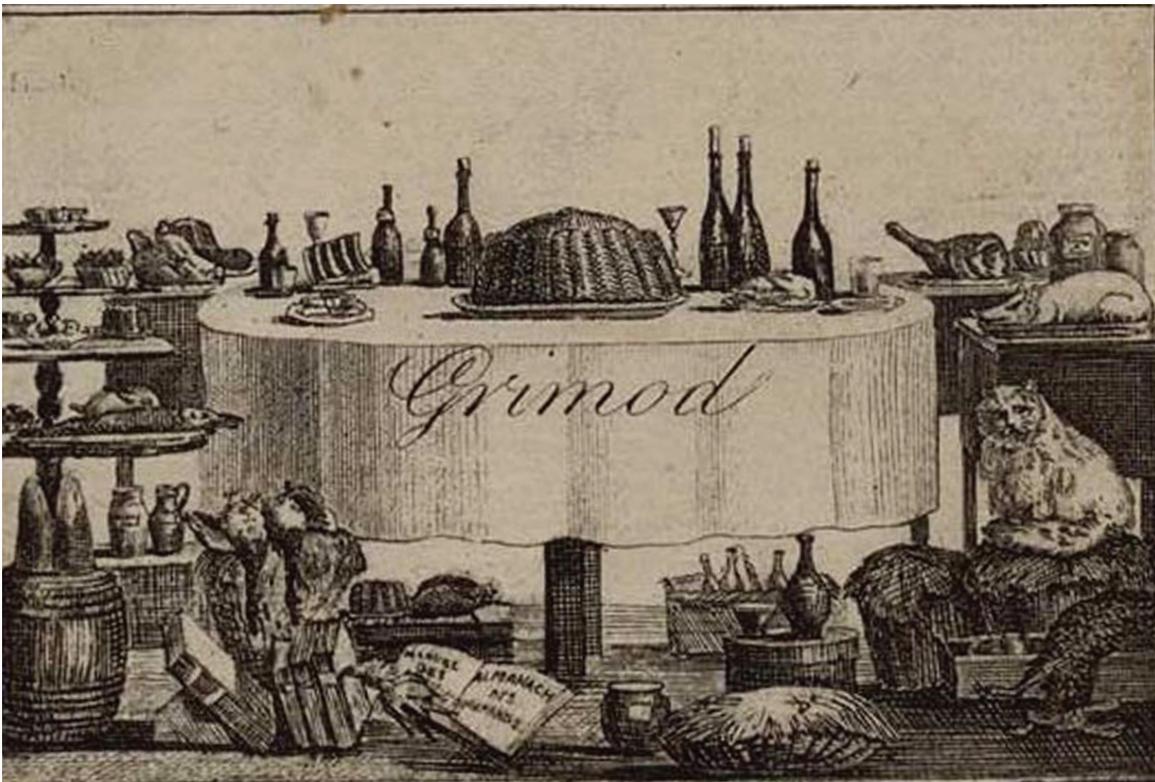
- ◆ De l'esprit en cuisine. Éléments d'introduction au *Geist der Kochkunst* de Carl Friedrich von Rumohr, par Julia Csergo et Frédérique Desbuissons.
- ◆ *Geist der Kochkunst*. Propos liminaires (1822, 1832), par Carl Friedrich von Rumohr.
Traduit de l'allemand par Jean-Léon Muller.
- ◆ Quand la Villa Médicis accueille les arts culinaires, par Julia Csergo.
- ◆ La créativité des chefs. Contextes et mises en œuvre, par Estelle Bonnet et Daniel Villavicencio.
- ◆ Ferran Adria à la documenta 12, par Bénédicte Beaugé.
- ◆ À propos d'une série documentaire : *L'Invention de la cuisine*, par Paul Lacoste.
- ◆ Quelle protection juridique pour les recettes de cuisine ? par Laurence Jégouzo.

Ce que les artistes font de la cuisine

- ◆ Décrire et peindre la cuisine au XVII^e siècle. L'apport de Pieter Aertsen, par Valérie Boudier.
- ◆ Du ragoût en peinture, par Jean-Christophe Abramovici.
- ◆ *Cucina futurista*. Entre renouveau des langages artistiques et mythe de la Régénérescence, par Chiara Di Stefano.
- ◆ L'origine de l'usage des aliments en arts visuels au XX^e siècle, par Mélanie Boucher.
- ◆ Daniel Spoerri et la Eat Art Galerie, par Camille Paulhan.
- ◆ Le repas comme performance. Boulevard Saint-Laurent et *Une tranche de Berlin*, par David Szanto.
Traduit de l'anglais par Françoise Jaouën.



Fig. 2 : D'après Eugène Ronjat, Mains faisant la liaison, gravure sur bois, dans Jules Gouffé, Livre de cuisine, Paris, Librairie Hachette, 1867, p. 87.



Johann Gibebe d'après Prosper Dunant, Carte de visite d'Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, 1812. Eau-forte, 71 x 92 cm. Aylesbury, Waddesdon Manor.

Extraits

Geist der Kochkunst. Propos liminaires (1822, 1832), « Introduction à la seconde édition (1832) », par Carl Friedrich von Rumohr, traduit de l'allemand par Jean-Léon Muller :

Seule la Révolution française a, avec le Tiers état, porté à la plus haute dignité l'ancienne soupe domestique française, le pot-au-feu. Elle faisait à bon droit la fierté de la nation. Peu à peu déshabitué des épices, affiné, le sens gustatif était à nouveau plus sensible. Dès lors, la nouvelle manière de cuisiner s'est propagée toujours davantage, les Français n'y étant pas pour rien. Dans le même temps, leur inclination pour les Anglais, surtout lorsqu'ils se réincarnèrent en Américains, les conduisit à se rapprocher de l'art de rôtir britannique, dont la cuisine française avait le plus grand besoin. Celle-ci était alors en passe d'atteindre à la perfection qui est mon idéal.

Du ragoût en peinture, par Jean-Christophe Abramovici :

Pour reprendre une catégorie centrale du discours sur l'art à l'âge classique, le *ragoût* relève du « petit », tant au niveau du sujet choisi par l'artiste que de la manière dont il l'exécute. On n'imagine pas un tableau d'histoire ragoûtant ; le terme ne peut qualifier que des « tableaux de genre » proposant des scènes de la vie quotidienne rendues avec naturel, sans académisme. Tels du moins les apprécie Diderot. Pour *L'Amour rémouleur* de Lagrenée, il n'a que mépris et sarcasmes. Mais le directeur du *Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* qu'il est (ou plutôt a été) se plaît à rêver à un autre tableau qui mettrait en scène le même outil. Au lieu de ces « gros amours, froids, plats, joufflus et nus », une bande de bambins déguenillés pourrait, un dimanche, s'être emparé de la boutique d'un coutelier... La toile serait sans doute niaiseuse à souhait, mais Diderot est convaincu que sa « composition serait pleine de vie, de variété et de ce que les artistes appellent ragoût » (p. 130), où l'on retrouve l'idée d'une recette propre à faire de petites toiles au succès comme au débit assurés. De la scène d'intérieur familière, on glisse aisément vers la scène intimiste, voire érotique. *Le Concert* dessiné par Le Prince est ainsi une « composition charmante », surtout pour la femme accoudée, perdue dans l'écoute de la musique. Séduit, Diderot l'apprécie doublement en connaisseur de peintures et de femmes : « Ah quelle femme ! Qu'elle est molle ! Qu'elle est voluptueuse et molle ! » Puis, la description de la toile achevée, il ne peut s'empêcher d'y revenir : « Encore un mot, mon ami, sur cette femme charmante. Vous la rappelez-vous ? Elle est svelte, elle est ajustée à ravir, la tête en est on ne peut plus gracieuse, et bien coiffée ; et sa gorge entourée de perles est d'un ragoût infini. » (p. 318) Le substantif confond et mélange ici la toile et la peau, l'appréciation esthétique et le rêve charnel. *Ragoût* est ainsi un terme dont la souplesse et la polysémie permirent pendant quelques décennies de rendre compte d'un certain type de plaisir esthétique. De parler de tableaux flattant l'œil et l'imagination, sans doute faciles, mais qu'on aime et vers lesquels on revient. Des « toiles de plaisir » et non « de jouissance », aurait dit Roland Barthes.

Cucina futurista. Entre renouveau des langages artistiques et mythe de la Régénérescence, par Chiara Di Stefano :

Le soir du 15 novembre 1930, le restaurant milanais *La Penna d'oca*, dirigé par Mario Tapparelli, organise un dîner en hommage au futurisme. Pour l'occasion, le chef Bulgheroni prépare des mets que, toutefois, les futuristes taxeront plus tard de « timidement originaux » sur le plan de l'innovation gastronomique. Quoiqu'il en soit, c'est durant cette soirée que Marinetti déclare, pour la première fois, vouloir lancer :

Une cuisine futuriste pour le renouvellement total du système alimentaire italien, qu'il est urgent d'adapter aux besoins des nouveaux efforts héroïques et dynamiques imposés à la race. La cuisine futuriste, libérée de la vieille obsession du volume et du poids, aura d'abord pour principe l'abolition des pâtes. Les pâtes, même si elles plaisent au palais, sont une nourriture passéiste parce qu'elles alourdissent, parce qu'elles abrutissent, parce que leur pouvoir nutritif est illusoire, parce qu'elles rendent sceptique, lent, pessimiste.

Marinetti, communicateur extraordinaire, a bien étudié ses mouvements : ses déclarations péremptoires sur les pâtes déclenchent immédiatement la polémique, garantissant à la cuisine futuriste, encore à l'état d'ébauche, une formidable publicité. Le 28 décembre de la même année, le *Manifesto della cucina futurista* voit le jour ; il atteindra rapidement un public international grâce à la version française parue dans *Comoedia* le 20 janvier 1931. L'année suivante, Marinetti publie avec Fillia (1904-1936), peintre futuriste et vice-président du mouvement, *La Cucina futurista*, un livre volumineux composé de sept parties : un conte « Un repas qui évita un suicide » ; une partie intitulée « Manifestes – Idéologie – Polémiques », contenant, entre autres, un recueil d'articles internationaux sur la cuisine futuriste ; une section dédiée aux « Grands banquets futuristes » ; une autre consacrée aux « Repas futuristes incitatifs » ; des « Recettes futuristes pour restaurants et Oûlonboit » ; un « Petit lexique de la cuisine futuriste », et, enfin, une partie conclusive titrée *Jugements sur le futurisme*.

Loin d'être une opération exclusivement théorique ou, pis, « *an artistic joke* », la cuisine futuriste était praticable et pratiquée, autant à l'occasion de nombreux banquets itinérants qu'à la *Taverna del Santopalato* (Taverne du Saint-Palais). À la fois restaurant futuriste et espace culturel, la taverne ouvre ses portes le 8 mars 1931 à Turin.

Institut national d'histoire de l'art
6 rue des Petits-Champs
ou 2 rue Vivienne
75002 Paris

www.inha.fr