

- Mémoire de recherches -

Nuances & dépendances

Dans quelle mesure la création culinaire peut-elle apporter une nouvelle dimension à l'art contemporain?

Présenté par **COELHO Anaïs**.

Numéro d'étudiant : 0408038659G

Sous la direction de MOREL Véronique.

Mastère événementiel de luxe.

Options : art floral et design culinaire.

Session août 2020 - Année scolaire 2019-2020.

Membres du jury :

Nuances :

De couleurs,
De saveurs,
De températures,
De matières,
De lumières,
De sensations.

Dépendances :

À l'art,
À la cuisine,
À l'expérience,
Au plaisir,
Au souvenir.
Et à l'exubérance.

Un ensemble de recherches artistiquement savoureuses qui visent à éveiller les sens et faire vivre une expérience nouvelle...

« Mais il en va de la cuisine comme des plus belles oeuvres de l'art : on ne sait rien d'un plat tant qu'on ignore l'intention qui l'a fait naître. »

Daniel Pennac.

- Remerciements -

Je tiens avant tout à remercier le directeur de l'établissement dans lequel mon parcours scolaire et professionnel s'est dessiné, Jean-Victor SANTOS, pour son soutien, sa gentillesse et toute la reconnaissance qu'il a su éprouver à mon égard.

Je remercie évidemment ma tutrice de mémoire, Véronique MOREL, qui a su me guider avec bienveillance, me corriger, m'épauler, ainsi que m'enseigner un grand nombre de ses connaissances tout au long de ma rédaction.

Je remercie sincèrement et amicalement Sarah LESCOMERES, enseignante de français, qui est devenue au fil des années une personne avec qui j'ai noué des liens forts, qui a su m'encourager au fil de mes études et suivre mon mémoire de près.

Je remercie également Alexandre GARREAU, enseignant d'arts plastiques avec qui je garderai contact pour sûr, qui a su appuyer mes propos avec une justesse de vocabulaire remarquable, et une touche d'humour et d'amabilité toujours appréciée.

Puis, je remercie du fond du coeur ma famille, mon petit-ami, mes amis proches ainsi que mes camarades de classe, plus particulièrement Laurélyne DRIEU et Fanny ROUVIÈRE pour leur soutien et leur courage... Merci de m'avoir lue et relue, ainsi que de m'avoir supportée !

Qu'est ce que l'art contemporain ? Dans quelle mesure la gastronomie est-elle un art ? Comment le corps réagit-il au contact d'une concomitance entre les deux pratiques et en quoi sont-elles fondamentalement liées ?

Passionnée d'art et gourmande à souhait, j'ai choisi d'étudier les diverses similitudes entre l'art contemporain et la gastronomie à travers les systèmes sensoriels, émotionnels et cognitifs.

Au coeur d'une société basée sur l'instantanéité et l'éphémère, nous cherchons à faire de chaque moment une expérience intense et adhérer à des concepts novateurs. J'apporte donc, à travers une vision hédoniste, un moyen d'augmenter sensiblement l'acuité sensorielle humaine.

Un ensemble de recherches qui, je l'espère, vous mettra l'eau à la bouche...

- Abstract -

What is contemporary art? To what extent is gastronomy an art? How does the body react to the contact of a concomitance between the two practices and how are they fundamentally linked?

Passionate about art and greedy, I chose to study the various similarities between contemporary art and gastronomy through sensory, emotional and cognitive systems.

At the heart of a society based on immediacy and ephemerality, we seek to make every moment an intense experience and adhere to innovative concepts. I therefore bring, through a hedonistic vision, a way of significantly increasing human sensory acuity.

A set of research that I hope will make your mouth water...

Introduction.	16
PARTIE I : Présentation personnelle, choix du sujet.	
CHAPITRE PREMIER : « Mémoire » d'un parcours.	21
CHAPITRE SECOND : Des souvenirs partagés.	31
PARTIE II : Bilan de recherches documentaires.	
CHAPITRE PREMIER : La symbiose entre art et gastronomie.	40
CHAPITRE SECOND : Une recherche de plaisir.	63
PARTIE III : Projet personnel, design prospectif.	
CHAPITRE PREMIER : Une symbiose dépendante à la science.	86
CHAPITRE SECOND : Projet : création d'un espace collaboratif.	98
CHAPITRE TROISIÈME : Projet : L'expérience du visiteur.	130
Conclusion troisième partie.	147
Conclusion générale du mémoire.	153
Bibliographie raisonnée.	159
Médiagraphie raisonnée.	167
Documents iconographiques/annexes.	175
Table des matières.	193

Comme expliqué précédemment, cet ensemble de recherches, résultant de mon amour pour l'art et ma gourmandise « sans faim », consiste à prouver l'existence d'une symbiose entre l'art contemporain et la gastronomie. Ces deux pratiques nées de la pensée, d'une volonté d'expérimenter ainsi que d'une once de savoir faire, sont aujourd'hui capables de provoquer une explosion sensorielle, si utilisées à bon escient.

En effet, la sensation de plaisir et la stimulation qu'elles engendrent, ont une saveur exquise et savent laisser une trace dans les mémoires... Persuadée de pouvoir faire vivre une expérience nouvelle en liant ces deux arts, je me suis engagée dans la création d'un projet de design prospectif, imaginé grâce aux compétences acquises lors de mon parcours d'études supérieures.

Au coeur d'un environnement dans lequel chaque détail devient pour moi une source d'inspiration, il m'a paru fondamental de travailler sur une proposition, qui, à mon sens, mériterait de voir le jour et serait capable d'émoustiller mes lecteurs...

M E N U

ENTRÉE

Présentation personnelle, choix du sujet.
Mélange sucré-salé à base de passion et saveurs d'Antan.

PLAT

Bilan de recherches documentaires.
Éclat savoureux de réflexion et inspirations diverses.
Délicate garniture sensuellement colorée.

DESSERT

Projet personnel, design prospectif.
Élégante réalisation accompagnée de sa délicieuse parenthèse créative.



PREMIÈRE PARTIE

PRÉSENTATION PERSONNELLE, CHOIX DU SUJET.

Nuances et dépendances

«MÉMOIRE» D'UN PARCOURS.

Passionnée d'art depuis mon plus jeune âge, il me semblait fondamental de constituer mon mémoire de recherches en lien avec le milieu artistique. Gilles Lipovetski, définit l'art comme une pratique qui « s'attache à charmer les sens, à faire éprouver des sentiments et des émotions, à nous enchanter par la beauté des formes, des harmonies, des couleurs et des rythmes. »¹ Je me retrouve énormément dans cette définition car mon intérêt pour l'art grandit chaque jour, au coeur d'un environnement dans lequel chaque détail devient pour moi une source d'inspiration, de création et de motivation. Je suis particulièrement attachée aux émotions et aux sensations que peuvent dégager une oeuvre d'art ou une pratique artistique, et à l'intention suscitée par l'artiste ou le créateur au moment de la réalisation de son oeuvre.

J'ai pris conscience de ma passion pour l'art lorsque mes parents m'ont inscrite à des cours de peinture étant petite. J'ai appris à mélanger des couleurs, à me servir de divers médiums et outils, et à peindre des oeuvres existantes. A l'âge de douze ans, j'ai décidé de me confronter à la fameuse « page blanche. » Au cours d'une adolescence complexe, l'art est devenu une sorte de thérapie qui m'a permis d'extérioriser et de comprendre énormément de choses. Durant cette période, la danse m'a aussi permis d'analyser la place de mon corps dans un espace, à m'exprimer ainsi qu'à ressentir. De nombreuses rencontres ont aussi su amplifier mon amour pour l'art : Guy Marineaud, un grand photographe de mode, très reconnu. Ce dernier a su me

1. Lipovetsky, G., *Plaire et Toucher, Essai sur la société de séduction*, (2017), Gallimard, Paris, 423 pages., Page 213, lignes 6 à 9.

faire aimer la photographie dès mon plus jeune âge en me montrant ses catalogues et en m'expliquant comment utiliser un appareil photo numérique, puis un argentique... Cette pratique m'a permis de comprendre l'idée de « capturer un moment », ce qui m'a fait développer un certain point de vue artistique. Petite, je ressentais toujours un certain besoin d'être stimulée par ce qui m'entourait. Enfant unique, j'avais cette nécessité de devoir m'occuper « par moi-même. » L'art, sous diverses formes (photographie, danse, dessin, peinture...) est donc devenu une grande partie de mon quotidien, mais j'étais aussi très intéressée par la littérature, les voyages, le design et le luxe.

1. Parcours scolaire, construction d'une identité.

J'ai réussi à combiner tout ce qui me plaisait en continuant à peindre et en intégrant un cursus littéraire au lycée. De beaux voyages avec mes parents m'ont aussi fait découvrir des musées et des expositions en tous genres : (Guggenheim de Bilbao, Tate Modern de Londres, MoMa de New York...). Aussi, lors d'une exposition en plein air à Marseille en 2015, j'ai rencontré Jean Marc Calvet, un artiste contemporain vivant au Nicaragua. Mes parents et moi sommes liés d'amitié avec lui, il m'a profondément motivé et poussé à lier mes passions pour le design et l'art.

Par la suite, j'ai décidé de poursuivre mes études dans un domaine artistique : J'ai intégré une MANAA (Mise à Niveau en Arts Appliqués) en 2015, qui m'a permis de créer à partir de demandes précises, et de découvrir des matières qui aujourd'hui me passionnent telles que l'histoire de l'art et l'expression plastique fondamentale. Suite à cette année scolaire, j'ai tout de

suite eu envie de me projeter professionnellement dans un milieu dans lequel je pourrais « créer du souvenir. » Pour moi, l'idée de se souvenir d'un moment, d'une période ou d'un évènement me paraissait évidente. J'ai donc continué mes études en BTS Design D'espace, dans lequel j'ai énormément appris les éléments fondamentaux à la création comme comprendre un espace, aménager des lieux, réaliser des plans et créer des volumes. En parallèle de ma formation, j'ai voulu m'instruire seule en lisant des ouvrages sur le sujet, dont un qui m'a vraiment touché : *Espèces d'Espaces* de Georges Perec¹. Mes lectures m'ont permis d'appréhender ma formation sous un angle différent, en m'inspirant de créateurs et d'auteurs qui avaient déjà traité le sujet. Je me suis énormément nourrie de références dans les domaines de l'art et du design qui me servent encore aujourd'hui et qui m'ont permis de connaître ce qui se faisait autour de moi. Mes études étaient donc très ciblées dans le domaine du design, mais qui aussi se joignaient à l'art. J'ai continué à peindre pour mon plaisir, commencé à exposer mes oeuvres pour les confronter au regard d'autrui, et à lire des ouvrages sur l'art comme *Du Spirituel dans l'art et dans la peinture en particulier*², de Kandinsky par exemple. Ces ressources culturelles et littéraires m'ont permis de m'orienter et de nourrir mes diverses passions artistiques tout au long de mes trois prem-

1. Perec.G., *Espèces d'Espaces*, (1974), Galilée. Dans l'ouvrage, l'auteur raconte sa vision de l'espace en toute objectivité. Il plonge son lecteur dans une nouvelle vision de notre environnement à travers des récits à la fois ludiques et explicites.

2. Kandinsky, V., *Du spirituel dans l'art et dans la peinture en particulier*, (1954), Gallimard. L'auteur avait prédit l'évolution artistique vers une totale abstraction, car lorsqu'on se concentre sur l'essentiel, les possibilités artistiques s'élargissent. Cet ouvrage m'a permis de me cultiver sur les divers mouvements artistiques qui ont constitué l'évolution artistique.

ières années d'études supérieures. Ensuite, j'ai choisi de poursuivre ma formation en Mastère évènementiel du luxe. Celui-ci m'a permis d'étudier l'éphémère, de comprendre l'importance de certains moments et l'enjeu de les rendre « précieux. » Toute l'approche du luxe m'intéresse énormément car elle prend en compte des budgets généreux qui permettent de créer « sans limite! » Au cours de mes voyages, j'ai pu voir de grands hôtels comme le W de Barcelone, le Mama Shelter de New York, l'Intercontinental de Londres... Durant cette période j'ai pris conscience que combiner mon désir de créer des espaces et mon amour pour le luxe étaient vraiment ce que je souhaitais développer.

Au cours de mes deux années de Mastère j'ai choisi l'option « design culinaire », qui m'a permis d'appréhender le design par le biais de la gastronomie, qui se définit comme « l'art d'apprécier et de déguster les mets. » Cette approche luxueuse de la cuisine m'a immédiatement passionnée parce que c'était finalement une discipline qui liait l'art, le design et le luxe. Mes trois passions se sont donc retrouvées combinées en une seule, ce qui m'a motivée à faire des recherches et à lire sur le sujet. J'ai commencé à m'intéresser au travail des grands chefs cuisiniers dans le monde, à étudier leur manière de fonctionner et à comprendre la raison pour laquelle ils mettaient autant d'efforts, de patience et de minutie dans leurs réalisations. J'ai finalement compris que la cuisine et le design culinaire pouvaient, aujourd'hui, être considérés comme une forme d'art à part entière. Ma mère est anglaise et anciennement chef dans un restaurant à Londres. Elle m'a transmis sa passion depuis mon enfance, j'ai appris à cuisiner très jeune, et

les seules émissions que je regardait à la télévision anglaise concernaient la nourriture : *Barefoot Contessa*, *Diners Drive-ins and Dives*, *Guy's Big Bite*, *Rick Stein* et bien d'autres... Lors d'un voyage à Londres avec mes parents, j'ai eu la chance de rencontrer Theo Randall, élu meilleur chef de cuisine italienne, dans son restaurant à l'Intercontinental Hotel. Inconsciemment, j'étais baignée dans le milieu culinaire, et j'ai fini par développer un goût pour cette discipline en intégrant mon Mastère.

Mon parcours scolaire m'a donc permis un épanouissement total puisque j'ai réussi à étudier et à combiner l'ensemble de mes passions. La solitude volontaire m'a aussi permis d'avoir du temps pour me cultiver en dehors des périodes scolaires : lire, regarder des documentaires puis découvrir des expositions, qui ont à chaque fois nourri et appuyé mon désir de création. J'ai pris conscience de la chance que j'avais de pouvoir étudier dans le domaine qui me plaisait vraiment, et d'avoir autant voyagé, parce que sans cela, je pense que j'aurais eu moins d'éveil vis-à-vis de mon environnement.

2. Passions et motivations.

Comme je l'ai bien expliqué précédemment, j'accorde une réelle importance à la passion. Étant hypersensible, il m'a donc paru fondamental d'écrire mon mémoire de recherche sur un sujet qui allait me stimuler du début à la fin. En première année de Mastère, j'ai du préparer une soutenance lors d'un cours de culture générale. Celle-ci devait être rédigée sur un sujet de mon choix, puis exposée devant la classe. J'ai choisi de travailler sur ce que j'ai appelé la « sensation culinaire. » J'ai pris énormément de plaisir à

travailler sur ce sujet dans lequel j'ai cité de nombreux chefs de cuisine gastronomique, d'artistes, de scénographes et de designers, mais j'ai aussi choisi de développer une grande partie sur le corps humain, en faisant des recherches afin de comprendre quelle était la place du corps dans la gastronomie. J'ai beaucoup lu sur le sujet, en essayant d'analyser le plus profondément possible chacun des organes des sens, afin de faire des liens entre le corps et la nourriture. J'ai compris, par le biais de la psychologie et de la neuroscience en particulier, que manger était bien plus qu'un besoin primaire, et que cette activité, - qui paraît pourtant banale - stimule finalement l'intégralité de notre corps grâce à notre système sensoriel, émotionnel et cognitif. De nombreuses expériences ont été réalisées sur le sujet, et j'ai réellement été habitée par mon thème lors de cette « soutenance. » Au terme de mon oral, j'ai eu envie de poursuivre mes recherches afin de m'imprégner davantage du sujet. Mes pensées n'ont cessé de se multiplier. Passionnée d'apprendre, je n'avais pas le sentiment d'avoir assez analysé ce thème qui me plaisait profondément. Au fil de l'année scolaire, j'ai continué mes recherches et j'ai également été confrontée à la rédaction d'un sujet sur l'érotisme dans l'art, en expression plastique fondamentale. Je me suis servie de ce sujet pour en créer un nouveau : « Le corps comme support de plaisir. » J'ai donc rédigé une dizaine de pages en m'intéressant au lien entre le corps et la nourriture, ainsi qu'à la place du corps considéré comme oeuvre d'art et la notion de plaisir. J'ai compris que le corps occupait une place majeure dans le milieu de l'art et de la cuisine, puisque c'est grâce à celui-ci que nous ressentons. Cette vision érotique du corps par le biais de la nourriture et de

l'art m'a fait voir le corps humain d'un point de vue extérieur, comme s'il était réduit au stade d'objet, ou de « support » de plaisir et de sensations.

La rédaction de ma soutenance ainsi que celle du sujet en expression plastique m'ont tellement passionnés que j'ai décidé de réaliser mon mémoire de recherches en combinant ces deux sujets, en une seule version plus approfondie et plus concrète. Au départ, je n'avais pas vraiment d'idée précise, mais je savais que de nombreuses notions m'intéressaient. J'ai compris que je souhaitais évoquer la psychologie, la neuroscience, la perception et l'intériorité afin de maîtriser mon sujet d'un point de vue littéraire et quasi philosophique. Bien sûr, en parallèle de cette vision « intérieure » du corps, je tenais à m'intéresser au design, à l'art contemporain, à la gastronomie et à tous les artistes et grands chefs cuisiniers qui ont travaillé sur le sujet : je dirais donc, à l'enveloppe « extérieure » du sujet. J'ai voulu approfondir mes recherches en essayant de comprendre quel était le lien entre l'art et la cuisine, (s'il y en avait réellement un?), et quel était l'élément moteur de ce lien. J'ai voulu mieux comprendre et analyser la place du corps et son lien avec l'acte de se nourrir, ce que celui-ci recevait d'un point de vue sensoriel lorsqu'un plat arrivait devant lui, que ce soit visuel, gustatif, ou encore olfactif, et s'il y avait dans tout cela un lien ou non avec l'art, et la manière de présenter les mets. A mon sens, l'art culinaire possède une réelle capacité à apporter des zones de compréhension nouvelles à l'art contemporain qui questionne régulièrement l'identité et le corps.

J'ai commencé ma réflexion sur le sujet en réalisant un brainstorming qui regroupait l'ensemble des notions qui me plaisaient vrai-

ment et sur lesquelles j'étais susceptible d'avoir l'envie de faire des recherches : design culinaire, art de la table, ambiance, gastronomie, luxe, design, sensations, mémoire, souvenir, art contemporain, scénographie... Puis, afin de me recentrer, j'ai pioché dans ma mémoire afin de me rappeler certains moments vécus sur le plan culinaire et artistique durant mon enfance et mes voyages.

3. Voyages : découvertes artistiques et culinaires.

Après avoir connu l'assiette en carton ou en plastique dans les *food trucks* du Camden Market à Londres, le fait de manger avec les doigts, les quantités astronomiques de sauce, de fromage, de crème, de condiments et d'herbes aromatiques, j'ai découvert un autre monde : celui de la cuisine gastronomique. Tout était plus subtil, moins de sauce, davantage de légèreté dans les compositions, un choix ciblé de produits prestigieux, de la qualité, des saveurs nouvelles voire parfois inconnues et surprenantes. La vaisselle aussi était toute autre, j'ai découvert l'art de la table à proprement parlé : un couvert pour chaque repas, différencié en fonction de ce que l'on mange, les « amuse bouche » avant de manger, et j'ai apprécié la finesse et la délicatesse de la présentation des mets.

L'hôtel Lancaster à Paris possède un restaurant étoilé, dans lequel un menu de sept plats est proposé. Mes parents et moi-même, curieux, avons choisi ce menu lorsque nous y sommes allés. Celui-ci était composé de sept petits plats de l'entrée jusqu'au dessert : deux entrées, trois plats, et deux desserts. Il s'agissait de petites portions assez légères, mais toutes très diffé-

rentes gustativement les unes des autres. J'étais jeune, je devais avoir dix ans à peine, mais je me souviens encore de la décoration et de la présentation des assiettes tellement celles-ci étaient faites avec soin, il s'agissait de véritables oeuvres d'art ! Je me souviens aussi avoir goûté des aliments que je ne connaissais guère comme la cuisse de grenouille, la truffe ou bien encore le caviar. Je me souviens aussi que le dessert était réalisé avec des ravioles aux fruits et une sauce à la pistache. Cette expérience fut vraiment étonnante pour moi, preuve étant : douze ans après je m'en souviens encore ! Et c'est cela qui me plaît dans la cuisine ; cette idée de créer du souvenir et de marquer les esprits par la finesse d'une composition de saveurs, de couleurs, de textures, de formes, d'odeurs... !

Ce restaurant n'a pas été le seul à me marquer, et dont je me souviens. Plus haut je parlais de l'importance de l'ambiance lors d'un repas. Le Park Lane Hotel à Londres propose un « afternoon tea » tous les après-midis. Il s'agit d'un moment pour prendre le thé accompagné de gourmandises. Ce moment est très privilégié en Angleterre. Cet hôtel de luxe propose donc une grande variété de sandwichs salés préparés avec soin, ainsi que des gâteaux aux différentes saveurs, accompagnés d'une grande carte de thés qui donne l'opportunité de choisir le thé que l'on veut boire pour accompagner les différents mets. Ce thé est servi dans une vaste pièce aux plafonds hauts et aux murs peints de fresques représentant la faune et la flore, très relaxantes. Une harpiste joue, ce qui ajoute une touche apaisante à l'espace, et une certaine préciosité au moment : il s'agit d'un véritable mélange artistique : fresques, musique, architecture... cuisine ! L'ambiance est à son paroxysme

et favorise une relaxation totale!

Je me souviens aussi d'un autre restaurant très original à Londres : Le Shaka-Zulu, un restaurant Sud-africain. On y découvrait un décor époustouflant, ses serveurs déguisés en tenues traditionnelles et une nourriture loin d'être ordinaire. Le menu était composé d'aliments que je n'avais jamais goûtés. Le cadre est vraiment propice à la découverte et à la curiosité : nous étions plongés dans une ambiance assez sombre, avec des lumières tamisées colorées, des grandes statues d'animaux sauvages et des sonorités plus qu'impressionnantes. Dans ce restaurant, nous avons dégusté des nems de crocodile et un pavé de zèbre! Cette expérience permettait aux clients de se plonger dans une culture totalement différente tout en étant toujours en Europe, et de goûter à des aliments nouveaux et délicieux. Je me souviens de mon étonnement en lisant le menu, et même d'avoir ressenti une sorte d'appréhension en réalisant que rien sur celui-ci n'était habituel pour moi. Finalement, c'est ce qui m'a permis de m'en souvenir, et sans aucun doute j'y retournerai !

DES SOUVENIRS PARTAGÉS.

Toutes ces expériences culinaires m'ont permis de me rendre compte que manger n'était pas finalement réduit à un acte banal, et que cela pouvait devenir une véritable expérience sensorielle. La présentation des plats s'avérait être réellement artistique, réalisée avec soin, passion et minutie, et le jeu des saveurs était totalement maîtrisé. Suite à toutes ces expériences, et à mon amour pour l'art depuis l'enfance, j'ai voulu non plus être le spectateur, mais réellement étudier et comprendre l'intention des grands chefs cuisiniers, leur manière de travailler et l'impact sur le corps humain. À mon sens, la place du corps occupe un rôle essentiel dans tout le processus culinaire parce que celui-ci est stimulé à partir du moment où il sent l'assiette arriver, où il la voit, et cela jusqu'au moment où celle-ci est terminée. L'approche artistique joue un rôle primordial puisque le but est de « charmer les sens. » Il s'agit en effet d'un processus de séduction et de désir entre l'aliment et l'humain. Ce lien est donc accentué par l'esthétique du plat, qui se mêle aux fondements anciens de l'art¹ à savoir la recherche du beau. Évidemment, plus c'est beau, plus cela donne envie d'être consommé et stimule l'organisme. Les grands chefs cuisiniers fournissent donc un réel effort sur la composition mais aussi sur le visuel de leurs plats. Le choix des ingrédients est fondamental, mais la mise en scène des aliments est aussi très importante.

En prenant en compte mes expériences personnelles et mon amour pour l'art, j'ai donc constaté certaines similitudes entre les deux pratiques comme par exemple l'importance de la couleur. Que ce soit en art ou en cui-

1. La notion de beau était en effet la base de la pratique artistique au début du XIX^{ème} siècle dans l'Antiquité gréco-romaine et durant la Renaissance.

sine, la couleur possède un rôle primordial. J'ai lu *Le petit livre des couleurs* de Michel Pastoureau, un incontournable, ainsi que *L'étonnant pouvoir des couleurs* de Jean Gabriel Causse¹. Ces deux ouvrages m'ont permis de comprendre la place de la couleur dans le domaine des sensations, des émotions, et des compositions artistiques ou culinaires. Je me suis interrogée, comme expliqué précédemment, à la place du corps, et à tout l'environnement de l'art et de la cuisine qui pourrait générer des sensations.

1. Culture et apprentissage : l'art contemporain.

Lors de mes premiers brouillons de recherches, j'ai aussi remarqué que ma culture artistique s'était vraiment développée au cours de mes cinq ans de formation. Ayant une maîtrise plus poussée de l'art, il est vrai que j'ai davantage ciblé mes premières recherches sur la cuisine et plus particulièrement la gastronomie afin d'en apprendre davantage, dans l'idée de « rattraper » mes connaissances artistiques. En réalisant ces recherches, j'ai aussi réussi à cibler de quelle forme d'art je voulais parler. Puisqu'il s'agit d'un terme bien vaste, j'ai pris conscience que je ne pouvais pas uniquement parler d'art de manière globale. J'ai compris que je voulais vraiment parler d'art contemporain : l'oeuvre d'aujourd'hui, là où « l'artiste veut nous faire réfléchir (...) il prend des objets quelconques, il mixe, il métisse, il éclate, il questionne le corps, l'espace, le temps, la vie, la mort...»²

1. Ces deux ouvrages questionnent la perception de la couleur à travers les organes des sens, et comment celles-ci peuvent avoir un impact dans notre environnement.

2. Sibony, D., CREATION, *Essais sur l'art contemporain*, (2005), Seuil, Mesnil-sur-l'Estrée, 298 pages. Extrait : p.109, l. 3-6.

Bien que le domaine artistique en général est en constante évolution, dans un monde et dans une société qui évolue à une extrême vitesse, j'ai vu que mon intérêt pour l'art était souvent dirigé vers des oeuvres relativement actuelles, du moins, d'oeuvres réalisées par des artistes vivants. L'art contemporain est défini comme un « chaos d'oeuvres nouvelles qui crient, chantent ou grincent - qui en tout cas peuvent parler fort »¹, selon Daniel Sibony. J'ai ciblé mes recherches sur l'art contemporain simplement parce que j'avais besoin encore une fois de m'y retrouver. L'art contemporain est souvent assez osé, demande des questionnements, interroge les spectateurs. C'est du moins ce que j'ai constaté en visitant des musées. Lors de l'exposition temporaire de Joanna Vasconcelos² au musée Guggenheim à Bilbao l'été dernier, les spectateurs étaient figés devant les oeuvres. Je me souviens de l'étonnement du public face au lustre géant fabriqué par l'artiste, entièrement composé de tampons hygiéniques³.



Vasconcelos, J., *La novia*, 2001-2005,
Tampons (25 000) et cables d'acier (5m).
600 × 300 cm, Biennale de Venise.

1. Sibony, D., Ibid. p.38, l.30-31.

2. Artiste contemporaine portugaise qui a pour problématique la place du corps de la femme dans le monde.

3. Vasconcelos, J., *La novia*, (2001-2005), Tampons (25 000) et cables d'acier (5m), 600 × 300 cm, Biennale de Venise.

J'aime cette idée de mystère derrière l'oeuvre, ces questionnements qui en découlent et cette volonté à la fois de « faire pour provoquer », mais aussi de « faire passer un message. » Je trouve que l'art contemporain démontre davantage cette idée de s'exprimer librement, comme on le souhaite et comme cela nous convient, nous, en tant qu'artistes. Sortir des codes, des représentations imposées, et de l'idée de créer pour faire du beau ou pour faire plaisir. Daniel Sibony cité précédemment définit d'ailleurs l'art contemporain comme une forme de narcissisme : « Tous ces artistes sont uniques ; pourtant, tous semblent avoir le même enjeu : produire le point de rencontre entre ce qu'ils aiment et ce qu'un public peut aimer ; rencontre de deux narcissismes, celui de l'artiste et celui de qui regarde ; le point où ces deux amours-de-soi peuvent se mêler, se toucher. »¹ L'art contemporain est aussi une forme de design d'espace, puisqu'il s'agit souvent d'«œuvres volumes», d'installations, ou même de performances. Nathalie Heinich explique d'ailleurs dans l'une de ses conférences² que « les trois piliers ou paradigmes³ de l'art contemporain sont la performance, l'installation et le minimalisme. » La sociologue exprime que l'art contemporain est en effet une reconfiguration générale du monde de l'art, à travers des nouvelles façons de produire et d'expérimenter. Selon elle, l'oeuvre d'art contemporain, -contrairement à une oeuvre d'art moderne ou classique - ne réside pas seu-

1. Sibony, D., *ibid.* p.5, l.20-22.

2. Conférence de l'auteur et sociologue Nathalie Heinich : « L'art contemporain : une révolution artistique ? » à l'Agora des Savoir à Montpellier - Discours sur son ouvrage : *Paradigme de l'art contemporain, structure d'une révolution artistique*, paru en 2014 et édité par Gallimard.

Lien conférence : <https://www.youtube.com/watch?v=xhclwyYYbtY&t=3475s>

3. Ici : Courant de pensée, vision du monde, opinion.

lement dans l'objet en lui même mais aussi de son environnement, c'est-à-dire les discours qui se font sur l'oeuvre, le travail du geste, la démarche, l'idée, les actes : toutes les « coulisses » du travail de l'artiste. En effet, l'art contemporain serait donc une vision globale de l'oeuvre, dans une perpétuelle frontière entre art et non-art : plus de cadres ni de socles, complexités d'accrochage, objets du monde ordinaire transformés... L'art contemporain ne se reproduit pas, il se raconte. Il s'agit donc d'une véritable histoire entre vivant et matière, dans laquelle un vrai travail d'expérimentation est mis en avant. On remarque lorsque l'on va dans des musées d'art contemporain, que sur les cartels près des oeuvres on ne retrouve plus 'huile sur toile' ou 'acrylique sur papier' mais que les matières ont nettement évolué avec le temps : caoutchouc, latex, billes de polystyrène, tissus en tous genres... C'est pourquoi les oeuvres sont uniques et quasi impossibles à reproduire. L'art contemporain prône donc une mise en lumière de l'identité des artistes, qui sont reconnus pour leur savoir-faire et leur coup de main, propre à chacun d'entre eux.

Nous pouvons parler d'art contemporain à partir des années 1945, mais certains artistes ont su amener un avant-goût bien avant cela. Marcel Duchamp, dès les années 1910, en plein boom de l'art moderne, avec son oeuvre *Fountain*¹ ainsi que tous ses travaux « Ready-Made »², a révolutionné le processus créatif avant même que l'on parle d'art contemporain.

1. *Fountain* est un urinoir en porcelaine renversé signé « R.Mutt » et daté de 1917, oeuvre d'art qui a fait scandale, de Marcel Duchamp.

2. Ready-Made signifie « objet tout fait ». Cette technique était propre à Marcel Duchamp à l'époque. Celui-ci présentait des objets du monde ordinaire comme oeuvres d'art.



Duchamp, M.,
Fountain, 1917,
 Urinoir en porcelaine
 renversé et signé.
 Musée d'art moderne, Paris.

On pourrait considérer celui-ci comme l'un des précurseurs, puisqu'à partir de Duchamp, l'art a laissé place à une nouvelle manière de s'exprimer. Michel Onfray, dans son ouvrage *La raison gourmande*¹, évoque justement le travail de Duchamp et l'influence que celui-ci a eu sur l'art contemporain en exprimant que « La subversion opérée par Marcel Duchamp ouvre une multitude de possibilités en matière de supports et de statut de l'objet d'art [...] Les gestes, les objets, les mots, les attitudes, les silences, les signes, tout pouvait devenir objet d'art, support à manifestation esthétique. »²

Aujourd'hui, l'art contemporain est donc connu de tous parce qu'il ne se contente pas seulement d'une démarche de représentation esthétique ou de reproduction, mais interroge réellement le spectateur ainsi que la vision du monde et de l'environnement. Entre art, design, scénographie et espaces... Nous voilà plongés dans un domaine en constante évolution!

1. Onfray, M., *La raison gourmande*, (1997), Le Livre de Poche, Paris, 254 pages. Chapitre huitième : « esthétique de l'éphémère ».

2. Onfray, M., *Ibid.* p.207, ligne 7-9, et l.19-21.

2. Bilan : recherche, découverte, compréhension.

Pour la rédaction de mon mémoire de recherche, j'ai donc voulu mettre à profit toutes les notions que j'ai pu prendre en compte grâce à mes expériences personnelles mais aussi grâce à ma documentation. J'ai compris que la cuisine gastronomique était un réel mélange entre la science, l'art et la cuisine. Il s'agit en effet d'un véritable savoir-faire dans un domaine précis, capable de mêler l'esthétique à la connaissance ainsi qu'aux goûts et aux saveurs. Cette association se fait aussi grâce à la mise en scène des plats, et à l'ambiance de l'espace dans lequel les plats sont servis.

Il me paraissait évident de travailler un thème qui me plaisait vraiment et dans lequel je me sentais investie et concernée. Réellement engagée dans ce que j'entreprends, ce sujet m'a stimulée et motivée dans une volonté d'apporter une nouvelle dimension à l'art contemporain grâce au design culinaire et à la cuisine. Bien que ce soit un sujet d'actualité complexe, je reste convaincue que la cuisine peut aujourd'hui être considérée comme une forme d'art à part entière, et que celle-ci pourrait être valorisée au même titre que l'art contemporain afin de créer des expériences sensorielles amplifiées et explosives : « La cuisine est un art contemporain susceptible de s'inscrire avec sens dans la galaxie des Beaux-Arts. »¹ Lier mes deux passions me paraît fondamental, c'est pourquoi je souhaite travailler plus profondément sur le sujet. J'ai compris que celui-ci me passionnait réellement grâce à ma volonté de faire autant de recherches. Cela me permet à la fois d'utiliser mes connaissances personnelles, mes souvenirs, mes propres pratiques extra-sco-

1. Onfray, M., *ibid.* p.210, l.30-33.

lares (que ce soit la cuisine ou la peinture), mais aussi d'appréhender énormément d'informations nouvelles, et de posséder une volonté de les transmettre. Je déborde moi-même d'émotions et de sensations en rédigeant chaque ligne de ce mémoire, parce que ce sont des thématiques qui me sont chères et qui me motivent à apprendre, à comprendre et à me développer en tant que jeune adulte, vers mon avenir professionnel.



DEUXIÈME PARTIE

BILAN DE RECHERCHES DOCUMENTAIRES.

CHAPITRE PREMIER**LA SYMBIOSE ENTRE ART ET GASTRONOMIE.**

Une chose est certaine : le lien étroit entre l'art et la nourriture existe depuis bien longtemps. Cela est visible dans les oeuvres de Giuseppe Arcimboldo¹ dès le XVI^e siècle par exemple, puis par la suite dans les Natures Mortes² : les oeuvres étaient composées d'aliments et d'objets divers, mais la nourriture faisait partie intégrante de la composition artistique.



Arcimboldo, G.,
Vertume, (1590)
Château de Skokloster,
Suède.

Aujourd'hui, celle-ci possède toujours sa place dans l'art, et ce dans de nombreux mouvements artistiques, et notamment dans l'art actuel, ou contemporain. Étant donc convaincue que cette symbiose est réellement fondée, je me demande si l'une des pratiques peut compléter l'autre, et ainsi lui apporter des zones de compréhension nouvelles. C'est pourquoi la problé-

1. Artiste peintre maniériste célèbre pour ses portraits.

2. Genre artistique principalement pictural qui représentait des éléments inanimés (aliments, gibiers, objets), où la nourriture était souvent réalisée en premier plan de l'oeuvre afin d'être bien visible, et possédait souvent une approche symbolique.

matique de ce mémoire est la suivante :

Dans quelle mesure la création culinaire peut-elle apporter une nouvelle dimension à l'art contemporain?

Par « nouvelle dimension », on comprend qu'il s'agit de valoriser l'une des pratiques grâce à l'autre. Pour cela, il paraît essentiel de s'interroger sur les travaux déjà réalisés dans ce domaine. En effet, de nombreux artistes ont déjà confronté leur travail à des chefs cuisiniers ou à des connaisseurs en cuisine, et ont réussi à créer des oeuvres à la fois artistiques et culinaires. Par « création culinaire », on regroupe à la fois l'art et le design culinaire, afin d'éviter de souligner les différences entre les deux pratiques qui ont toutes deux une finalité créatrice. L'« art culinaire » est un terme employé depuis plus d'un siècle, lorsque le peuple a réellement commencé à considérer la nourriture comme pratique et maîtrise en soi, mais celui-ci reste pour autant difficile à définir. C'est pourquoi j'ai choisi le terme de « création culinaire », qui regroupe l'ensemble des pratiques liées à l'art ainsi qu'à la cuisine, dans la manière de représenter les mets et de créer du sens.

1. Une approche philosophique.

En s'intéressant à la philosophie de l'art et à la notion d'esthétique¹, on comprend que le terme esthétique, est un lien entre la sensation et la connaissance. Longuement étudié par de grands philosophes comme Platon,

1. Tiré du grec *aisthêtikos* : « faculté de sentir ».

Kant, ou encore Hegel¹, l'esthétique est évidemment en lien avec la notion de beau, et de faculté à ressentir des émotions et des sensations. La définition de l'esthétique a beaucoup évolué, mais autrefois, elle était considérée comme « la science qui considère le beau dans l'art » selon Hegel. Cette définition philosophique de l'art et de l'esthétique se retrouve dans la symbiose entre l'art et la gastronomie qui possède une finalité créatrice, travaillée et minutieuse, donc : esthétique.

La cuisine, quant-à-elle, à longuement été étudiée sur le plan sensoriel et intérieur. En effet, puisqu'elle interagit avec le corps, et que se nourrir est vital, la cuisine occupe une place importante car elle est essentielle à la survie. Ce rapport à la vie questionne donc de nombreux concepts comme la place du corps dans l'environnement, la vitalité, l'existence... Le chef cuisinier asiatique André Chiang travaille sur l'essence de la philosophie culinaire, et a écrit un livre intitulé *Octaphilosophie, les huit éléments du restaurant André*², dans lequel il exprime une approche philosophique de la cuisine à travers huit principes fondamentaux qu'il s'est imposé dans sa manière de travailler. Selon lui, l'octaphilosophie est nécessaire à la réussite absolue d'une confection culinaire : la pureté, le sel, l'artisanat, le sud, la texture, l'unicité, la mémoire et le terroir sont les principes qui constituent ses inspirations et ses motivations à produire des compositions qui lui ressemblent tout en y appliquant un aspect personnel, poétique et philoso-

1. Hegel est un philosophe allemand qui donne son sens moderne au terme « esthétique ». Avant lui, l'esthétique désignait la science du sens, de la sensation.

2. Chiang, A., *Octaphilosophie, les huit éléments du restaurant André*, publié le 2 juin 2016, édité par PHAIDON.

phique. C'est pourquoi on questionne aussi la cuisine sur le plan esthétique et représentatif, depuis que celle-ci se positionne également au même rang qu'une pratique artistique ainsi qu'une recherche d'identité.

2. Une recherche esthétique : lien entre artiste et cuisinier.

On remarque que dans certaines compositions actuelles, l'aspect esthétique de l'aliment est tellement fort que celui-ci n'a même plus une finalité comestible, mais est vu comme oeuvre à part entière. L'aliment est figé, et devient ornement, objet décoratif, matière, image ou bien couleur. C'est souvent le cas dans des productions contemporaines, comme l'exposition *Transparences Végétales*, de Pierre François Couderc¹. L'artiste exprime son intention en disant que : « Toutes ces photos vous dévoilent les consistances, les nervures, les imperfections, les couleurs, les vides, les formes, l'infiniment caché de cette matière vivante. J'ai joué avec mes visions intérieures, j'ai traversé quelques mystères de la nature, j'ai «illuminé» des épaisseurs pour leur donner vie, j'ai profité de mon oeil pour examiner le dedans ; je continuerai mon exploration afin de satisfaire mes fantasmes : traverser la matière à l'aide de la lumière.»² Ici, on comprend que la démarche est purement artistique. La symbiose existe par le biais de la photographie, donc de l'image de nourriture. Pourtant, celle-ci est bel et bien présente dans l'oeuvre, elle est même l'élément principal.

1. Exposition réalisée du 1er au 26 avril 2010 à la Galerie Pictorium à Paris.

2. Article concernant l'exposition publié le 18 avril 2010 dans la revue Marie Claire, écrit par une internaute (Verô.)



Couderc, P-F.,
*Transparences
végétales*,
(2010),
Galerie Pictorium
Paris.



L'artiste, en revanche, lorsqu'il décrit son travail, n'évoque pas l'aliment, mais plutôt la matière : « matière vivante. » C'est en cela que nous pouvons souligner une symbiose entre art et nourriture : non pas toujours par l'aspect comestible de celle-ci, mais par une texture, une épaisseur, ou encore une couleur, qui vient animer l'oeuvre grâce à un soupçon de vie. La cuisine est une activité qui a toujours été importante dans la vie quotidienne de l'Homme puisqu'elle a pour finalité de combler un besoin primaire : manger. Au XIX^{ème} siècle, celle-ci possédait des différences en fonction du rang social des personnes à qui elle était destinée : d'un côté il y avait la cuisine dite « savante » (aristocratique, haute bourgeoisie) puis la cuisine « populaire », elle, plutôt destinée aux classes ouvrières et domestiques. Aujourd'hui, notre vision globale de la cuisine a nettement évolué, en particulier grâce au développement de la cuisine gastronomique. Activité manuelle, celle-ci peut être considérée comme artisanale, voire comme pratique artistique à proprement parlé. Frédéric Zancanaro, dans son ouvrage *La créativité culi-*

naire, *Les trois étoiles du guide Michelin*, exprime le lien entre la cuisine et l'oeuvre d'art, lorsqu'il souligne la corrélation entre les deux pratiques. L'auteur évoque le métier de chef cuisinier, et explique que : « la pratique de leur art se réalise dans un atelier spécifique (laboratoire), leurs oeuvres sont présentées dans une salle dédiée à leur consommation (restaurant), leur activité est institutionnalisée (Académie) entre autres. »¹ Cette comparaison entre la manière dont travaille un chef cuisinier ainsi que celle dont il présente son « art » se rapproche de celle de l'artiste : celui-ci travaille généralement dans un atelier, puis expose dans une galerie ou un musée et possède aussi une reconnaissance académique et identitaire.

Cette approche contemporaine de la cuisine rapproche la pratique culinaire de la pratique artistique car il s'agit en effet d'une réelle volonté de création. D'ailleurs, de nombreux chefs cuisiniers sont aujourd'hui considérés comme des artistes à part entière. Jean Paul Jouary², dans *L'art des Mets, un philosophe à El Bulli*³, nous fait découvrir le travail du chef cuisinier Ferran Adria. Celui-ci est décrit comme artiste, et non uniquement comme cuisinier. Bien qu'ici l'intention du chef cuisinier reste celle d'utiliser son savoir et non de faire de l'art, d'un point de vue extérieur, (ici, celui de Jouary), le travail peut tout de même être comparé à une oeuvre d'art ou à une pratique artistique. On peut donc dire que le cuisinier-artiste existe, mais pour prouver

1. Zancanaro, F., *La créativité culinaire, Les trois étoiles du guide Michelin*, 27 juin 2019, Presses Universitaires François Rabelais, p.55, l. 7.

2. Jouary, J.P., est un philosophe et docteur en philosophie des sciences français.

3. Jouary, J.P., Ferran Adrià, *L'art des mets, un philosophe à El Bulli*, Photographies de Francest Guillamet, (2011), Les Impressions Nouvelles, Bruxelles, 160 pages.

qu'une symbiose réelle existe entre art et cuisine, il faudrait aussi pouvoir placer l'artiste au même rang que le cuisinier. Michel Onfray, dans son ouvrage, s'interroge justement sur la place du « cuisinier-artiste » ainsi que de « l'artiste-cuisinier »¹ et exprime que l'artiste qui met la main à la pâte est comme un « théoricien » qui viendrait illustrer la thèse selon laquelle « cuisiner, élire des aliments, fabriquer un plat, occuper une scène gastronomique, célébrer la politesse, c'est promouvoir une vision du monde »². Même s'il y a un fort parallèle entre le théoricien et le praticien, chacun d'entre eux possède un lien avec l'autre. Par cela, on peut donc dire que l'artiste et le cuisinier sont de manière évidente liés par leur pratique.

3. Le processus créatif : mise en scène, technique, couleur, matière.

Que ce soit en art contemporain ou en cuisine, l'oeuvre en elle-même reflète un travail de réflexion, de mise en scène, de présentation et de transformation de la matière. Ce processus créatif permet à l'oeuvre - artistique ou culinaire - d'exister et reflète la démarche de celui qui l'a créée ainsi que la synergie qui existe entre les deux pratiques : « Mais il en va de la cuisine comme des plus belles oeuvres de l'art : on ne sait rien d'un plat tant qu'on ignore l'intention qui l'a fait naître. »³ Cette notion d'existence est fondée grâce au mystère présent dans chacune des oeuvres ainsi qu'à la démarche du créateur dans sa volonté de provoquer des sensations. C'est en cela que je reste convaincue que l'une des pratiques peut réellement venir

1. Onfray, M., Ibid. p. 210, l.3

2. Onfray, M., Ibid. p.208, l.21-24.

3. Citation de Daniel Pennac, écrivain français, tirée de son ouvrage *Le Dictateur et le Hamac* (2003).

apporter des zones de compréhension nouvelles à l'autre.

Certains artistes utilisent la nourriture dans leurs oeuvres pour raconter une histoire par exemple. Celle-ci fait donc partie intégrante de l'oeuvre et sert de médium. C'est le cas de Jana Sterback¹ dans ses oeuvres *Bread Bed* ou *Chair Apollinaire* :



Sterback, J., *Bread bed*, 105x107x166, (1996), Musée d'art moderne et contemporain Museion, Bolzano, Italie.



Sterback, J., *Chair apollinaire*, « meat art », (1996), Musée d'art moderne et contemporain Museion, Bolzano, Italie.

L'artiste expérimente la matière comestible sur des volumes, et se positionne en tant qu'artiste engagée et concernée par la condition humaine, son questionnement central. Cette volonté d'utiliser l'aliment souligne une certaine importance vis-à-vis du rapport à la nourriture et au vivant, visible grâce à l'interaction entre l'oeuvre et l'aliment générée par l'artiste. Encore une fois, la matière vient être transformée et utilisée dans un nouveau processus créatif, mais la corrélation entre l'aliment et l'oeuvre d'art est bien

1. Artiste pluridisciplinaire d'origine tchèque.

là pour autant. On peut donc ici parler de représentation puisque l'aliment est dénaturé et devient lui même oeuvre. Cette volonté de représenter un aliment et d'en faire une oeuvre d'art reflète une démarche et une intention réelle ainsi qu'un rapport particulier entre l'Homme et l'aliment.

En ce qui concerne la cuisine, ou plus particulièrement la gastronomie, la représentation s'exprime surtout à travers une recherche esthétique ainsi qu'une manière de présenter les mets. Cette volonté se retrouve dans l'association de matières et dans le choix des couleurs. Jean Gabriel Causse, dans son ouvrage *L'étonnant pouvoir des couleurs*¹, explique comment les couleurs ont un impact sur nos sensations dans divers domaines tels que la psychologie, la productivité, la créativité, le marketing, le désir sexuel, les sensations...L'auteur prend l'exemple de nombreuses études qui ont été réalisées sur le sujet. Il en cite quelques unes lorsqu'il évoque dans son ouvrage la « perception du goût ». En effet, en réalisant des expériences, on se rend bien compte que la couleur (donc l'aspect chromatique/artistique) d'une composition culinaire ou d'un objet alimentaire possède une influence sur le goût que nous ressentons lorsque nous l'ingérons : « la couleur de la vaisselle a elle aussi son importance dans la perception gustative. Un chocolat chaud a meilleur goût dans une tasse Orange ou couleur crème que dans une tasse blanche ou une tasse rouge. Le café nous semble, dans une tasse blanche, plus corsé que dans une tasse transparente. »² Cet exemple montre bien que la couleur influence notre manière de percevoir le goût de boissons ou d'ali-

1. Causse, J.G., *L'Étonnant pouvoir des couleurs*, (2014), Édito, Paris, 192 pages.

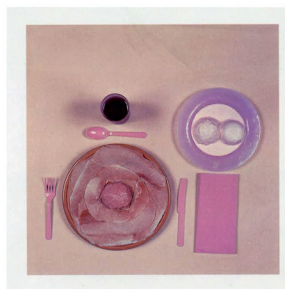
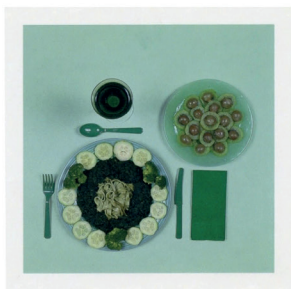
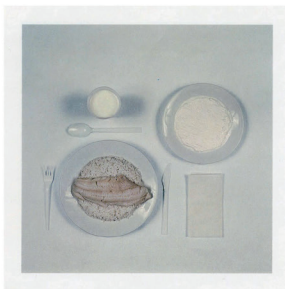
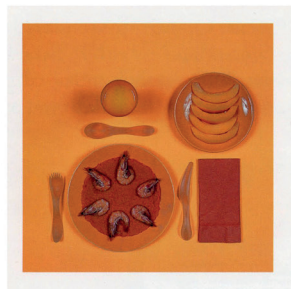
2. Causse, J.G., *Ibid.*, p,93, l.16-21.

ments, même lorsqu'elle ne vient pas de l'aliment en lui-même (ici vaisselle). Les chefs cuisiniers renommés peuvent donc jouer sur ces connaissances spécifiques afin de favoriser une sensation plus forte pour les consommateurs. Nous comprenons donc que le choix de la couleur (aspect artistique, chromatique) dans le milieu alimentaire est primordial dans la recherche de sensations, et vient donc parfaire la symbiose entre l'art et la cuisine à travers une recherche poussée au delà du seul aspect alimentaire et gustatif. Le processus créatif de présentation doit donc être parfaitement maîtrisé. À travers cette importance accordée aux couleurs et aux sensations que provoquent une réalisation culinaire ou artistique, ainsi que diverses recherches qui ont été menées sur le sujet, on comprend que la symbiose est réellement fondée puisque dans la plupart des cas, elle ne laisse personne indifférent. Sophie Calle¹, dans son oeuvre *Le régime Chromatique* réalisée en 1997, expose une série de 7 photographies chromatiques² qui mettent en avant le lien entre la couleur et la nourriture. En effet, une couleur est attribuée à chaque jour de la semaine, par exemple, pour le lundi, le menu est sur le thème de la couleur Orange : purée de carottes, crevettes, melon et jus d'orange. Chaque jour est attribué à une couleur, et aux aliments de celle-ci, et le dimanche, dernier jour de la série, tous les repas précédents sont regroupés sur une même table dans l'idée de représenter un nuancier, une vi-

1. Artiste plasticienne, photographe, femme de lettres et réalisatrice française.

2. Série de photographies inspirées du personnage de Maria décrit par Paul Auster dans son ouvrage *Léviathan*, paru en 1992. Maria s'imposait parfois ce qu'elle appelait un 'régime chromatique', qui consistait à manger des aliments d'une seule couleur par jour. L'artiste s'en est donc inspirée pour réaliser une série « menu ».

sion globale chromatique. En utilisant des exemples comme celui-ci, on se rend bien compte qu'un lien entre l'art et l'aliment a déjà été étudié, et qu'il s'agit bien d'une complémentarité réelle.



Calle, S., *Le régime chromatique*, (1997), Série de 7 photographies en couleur et encadrées, 30x30cm.
Oeuvre inspirée de *Léviathan* de Paul Auster, Galerie Perrotin, New York.

L'artiste ou le cuisinier travaille généralement avec une intention véritable, c'est pourquoi je reste convaincue que l'importance accordée à la cuisine dans notre société actuelle peut tout à fait se joindre à une démarche ou un point de vue artistique.

La couleur joue donc un rôle fondamental dans l'association des deux pratiques, puisqu'elle modifie nos perceptions et nos sensations. La matière, quant-à-elle, possède aussi une place primordiale dans le rapport entre art/nourriture, ainsi que dans le rapport corps/aliment. Il ne semble pas nécessaire de développer toute une partie sur le fait que l'artiste travaille la matière puisque c'est évident, mais il me semble tout de même pertinent de rappeler que le cuisinier, lui aussi, fait de même. Michel Onfray, dans son ouvrage, décrit justement cette synergie entre cuisinier et matière en exprimant que celui-ci, dans sa profession, travaille celle-ci avec le temps, la forme, les textures, les couleurs... L'auteur utilise de nombreux adjectifs pour étayer ses propos tels que « chapper, braiser, poêler, ébouillanter, brider, fraiser, crever, mariner, rafraîchir, épicer, relever, friller, étuver... »¹ et bien d'autres. Cela prouve bel et bien que la mise en scène, qu'elle concerne la forme, la couleur, l'ambiance générale ou même la manière de représenter quelque chose, possède une place dans le domaine de l'art mais aussi dans celui de la cuisine, puisqu'il s'agit avant tout d'activer un processus créatif.

4. Art et design culinaire : une création contemporaine.

Lorsque l'on parle de cette complémentarité entre art et gastronomie,

1. Onfray, M., *ibid.* p.213, l.1-5.

on peut également évoquer une notion d'identification : En effet, chef cuisinier comme artiste cherche à être reconnu pour son travail mais aussi pour son savoir faire dans un domaine précis. C'est entre autre la raison pour laquelle il existe aujourd'hui des « designers culinaires », : un terme très contemporain et en vogue qui regroupe des personnes capables de mêler le design à la cuisine dans le but de laisser une trace. Marije Vogelzang¹, est une référence principale dans ce domaine : Elle explique que le design s'applique aujourd'hui à énormément de disciplines comme l'architecture, l'automobile et la mode par exemple, et qu'elle ne conçoit pas que celui-ci ne soit pas appliqué à la nourriture alors que manger est un acte que tout le monde réalise de manière quotidienne puisqu'il est vital. Cette designer a réalisé de nombreuses pièces et installations de design culinaire lors de ces quinze dernières années de carrière, dans divers lieux et dans divers pays. Elle s'est inspirée du consumérisme de masse, des problèmes dans la biodiversité, et de tous les sujets qui concernaient la nourriture dans sa globalité. Elle a réalisé, grâce à son intérêt et à ses diverses recherches, des pièces qui s'inscrivent dans l'espace et qui se révèlent comme de véritables oeuvres d'art ou performances artistiques. En effet, c'est un sujet complexe car cela nous amènerait à lier l'art à la nourriture, soit deux disciplines vraiment distinctes les unes des autres à la base, mais qui pourtant sont particulièrement liées. Le jeu des couleurs, des formes et des sensations est l'un des éléments principaux de cette symbiose, mais aussi le lieu, l'ambiance et l'environnement. Cette artiste tient des propos engagés qui nous prouvent

1. Designer culinaire qui s'intéresse particulièrement au lien entre le design, l'art et la nourriture.

en tant que spectateurs que ce lien est fondé, et qui amène chacune des personnes qui rencontre son travail à participer à ses oeuvres, à goûter, à comprendre et à ressentir des sensations nouvelles. Le *happening*¹ est la clé de son travail : il s'agit d'une technique contemporaine qui consiste à rendre une oeuvre vivante, à travers une mise en scène ou une installation, souvent participative. Son installation *Teardrops*, est composée de cinq kilomètres de corde et de vingt-quatre pipettes en verre suspendues. Celles-ci sont remplies de saveurs différentes. Le visiteur devient ici acteur en allant goûter un mélange de saveurs créées par l'artiste. Il s'agit donc d'une interaction entre la nourriture, l'art et le spectateur. Cette performance gustative vise donc une explosion de sensations et se fonde parfaitement dans un contexte d'art contemporain.



Volgelzang, M.,
Teardrops, (2013),
corde et pipettes en verre,
DortdYard Centre for
Contemporary Art,
Pays-Bas.



1. Le happening est différent de la performance. La performance consiste à mettre en avant l'artiste seul face à son travail, le happening, lui, est participatif. Le spectateur/visiteur fait aussi partie de l'oeuvre et la rend vivante en se mêlant à la démarche de l'artiste.

Cela prouve donc que Marije Vogelzang, grâce à son intérêt tout particulier pour l'art culinaire et la scénographie d'exposition, a réussi à faire de ses oeuvres culinaires des oeuvres artistiques à part entière, tout en faisant participer les visiteurs, venus de toutes générations confondues.

5. L'art et la cuisine, un rapport à la vie : performances, lieux et installations.

Daniel Sibony, dans son ouvrage cité précédemment, exprime que « l'artiste vit son travail comme nécessaire, vital »¹. Cette affirmation ramène l'art contemporain à un aspect vital, tout comme l'est le fait de s'alimenter. Ce rapport à la vie offre donc à cette symbiose une notion de temporalité. Aussi, l'auteur explique que l'art rapproche les personnes entre elles et renforce un lien avec autrui. C'est d'ailleurs là que nous pouvons retrouver la notion de narcissisme exprimée précédemment. Lorsque l'on analyse cette citation, on remarque que la description de l'intention artistique de l'auteur se rejoint énormément à celle de l'intention culinaire de manière générale. En effet, lorsque l'on cuisine, ou que l'on va au restaurant, on retrouve cette notion de partage, d'identité et de narcissisme : cuisiner pour faire plaisir, cuisiner pour apprécier, cuisiner pour partager. On peut donc comparer la description de Daniel Sibony à celle de la cuisine, ce qui rapproche encore une fois les deux pratiques. Certains artistes comme Daniel Spoerri², prennent en compte tout l'environnement de la nourriture et non seulement le plat en lui-même : assiettes, couverts, nappe... L'artiste représente des tables exposées à la ver-

1. Sibony, D., Ibid. p.9, l.6.

2. Pseudonyme de Daniel Isaak Feinstein, artiste plasticien suisse.

ticale contre le mur qui mettent en avant une ambiance globale à travers l'art mais aussi l'aliment. Son oeuvre *Restaurant du coin, tables astro-gastronomiques*, souligne la notion de temporalité citée précédemment, puisqu'il ne s'agit pas uniquement de représenter l'aliment, mais de l'insérer dans un contexte précis, de le figer dans l'instant T.



Speorri, D., *Restaurant du coin, tables astro-gastronomiques*, (1975), Galerie Multipla, Milan.

Cet artiste s'est vraiment intéressé à la philosophie qui permettait à l'art de se lier à la cuisine à travers l'effervescence sensorielle. De ce fait, il a développé un mouvement qu'il a intitulé le *Eat-Art*, dans le courant des années 1960, qui prônait justement ce rapport au corps, à l'être et à la vie. Ce mouvement fait intervenir l'aliment dans l'oeuvre d'art, comme matière vivante, existante et nécessaire à la création. Pourtant, Spoori travaille avec des aliments figés, capturés par le temps en tant que matières périssables.

Michel Onfray décrit le travail de Spoerri sur le plan esthétique et temporel : « Spoerri fixe, colle, attache les objets, les immobilise [...] en parallèle, avec une action volontariste sur le temps, il opère un travail sur l'espace en accrochant le tableau, des ustensiles pris au piège à la surface plane d'un mur. Fixés dans le temps immobile, cristallisés dans une géographie verticale, les objets quittent l'espace laïc et banal du monde réel pour s'installer dans l'espace sacré et original de l'univers esthétique. »¹ Ces notions de temporalité et de sacralité en disent long sur le rapport entre la symbiose art/gastronomie. En effet, à travers des performances et des oeuvres d'art contemporaines, notre rapport à la nourriture est mis en avant, et sacralise quelque part la nourriture grâce à son rapport au temps. Aujourd'hui, manger n'a plus pour seul but de remplir l'estomac, mais possède un fond de pensée bien plus vaste : manger provoque des émotions, des sensations et crée des souvenirs. Nous sommes capables d'associer un repas à un moment spécifique par exemple et nous pouvons même presque le revivre ! Inconsciemment, manger peut parfois rappeler l'enfance, grâce à nos émotions et à nos capacités mémorielles qui nous renvoient au passé. Encore une fois, surgit la notion de temporalité, qui nous renvoie à des émotions déjà vécues et stimule notre système sensitif et cognitif. C'est bel et bien la raison pour laquelle de nombreux artistes ont travaillé avec de la nourriture, puisque celle-ci provoque en effet des sensations, lorsque l'on mange : l'eau à la bouche par exemple, et fait frétiler de plaisir.

Nous pouvons donc affirmer qu'un réel lien entre art et cuisine existe

1. Onfray, M., *ibid.* p.226, l.14-15, et l.18-24.

puisqu'aujourd'hui, des lieux sont même dédiés à mettre en avant cette corrélation. La galerie Fraich'Attitude à Paris¹, était une galerie d'art contemporain pratiquant la pédagogie alimentaire par le biais de la création et de la culture contemporaine. Les installations exposées venaient d'univers très divers et variés, mais se rejoignaient entre elles justement par le parti pris de lier la nourriture à l'art, au design et à la création. Cet espace était donc lié au mouvement actuel du « Fooding », soit l'importance de la nourriture dans le domaine artistique, et soulignait donc un lien fort entre ces deux pratiques. Le fait qu'une galerie soit entièrement dédiée à cette symbiose prouve que celle-ci existe et devrait être davantage mise en avant, dans le milieu contemporain. L'intention et la démarche des artistes qui y exposent est claire, et montre que les « contemporains » ou artistes actuels se sentent concernés par cette activité. De 2002 à 2004, lors de grandes expositions dans la galerie, de nombreux créateurs renommés ont été exposés. Natacha Lesueur, Germain Bourré, Michel Blazy, Daniel Spoerri, Julie Rothhahn et bien d'autres ont eu l'occasion d'y exposer leur travail. Ces artistes et designers culinaires n'ont pas été présentés dans la galerie par hasard : leurs performances, photographies, recherches, démarches ou installations mettent réellement en avant un questionnement entre l'art et la nourriture aujourd'hui, dans une démarche contemporaine et une intention véritable. Ces expositions permettent au visiteur de prendre conscience que la cuisine peut devenir une forme d'art à part entière et de justifier un lien réel entre les

1. Créée à la fin des années 1990 par Laurent Damiens et Christophe Spotti, puis ouverte au public de 2001 à 2011.

deux pratiques. On retrouve un réel besoin vital dans celles-ci, sur le plan culinaire mais aussi sur le plan artistique : manger, évidemment, est un besoin primaire, puisque sans être nourri le corps ne survit pas. On retrouve donc déjà un lien très fort entre le corps et l'aliment. En ce qui concerne l'art, on peut émettre l'hypothèse qu'il est vital pour celui qui le pratique : en effet, l'art permet à l'artiste de satisfaire ses besoins spirituels et de stimuler son esprit. Ce besoin d'expression rejoint des valeurs qui lui sont aussi essentielles que l'air pour respirer, ou le fait de se nourrir. Nietzsche exprime d'ailleurs « l'art et rien que l'art! C'est lui qui nous permet de vivre, qui nous persuade de vivre, qui nous stimule à vivre. »¹ Ce rapport à la vie montre donc l'importance de ces deux pratiques et le fait qu'elles sont étroitement liées.

6) La symbiose art/cuisine : artisanat et artification.

L'artiste et le cuisinier sont donc étroitement liés sans pour autant en prendre conscience. Effectivement, à la base, les deux pratiques n'ont pas du tout la même vocation. Pourtant, l'essor de la cuisine gastronomique favorise un lien entre art contemporain et cuisine puisqu'il s'agit en effet de stimuler sensoriellement un public bien précis, à travers des réalisations recherchées. C'est pourquoi on parle aujourd'hui non seulement de « chef cuisinier » mais aussi de « chef artiste ». Cette corrélation existe surtout grâce à la volonté de stimuler les sens et d'exalter les émotions, mais provient aussi d'un certain savoir faire. Cela se rapproche de l'artisanat. L'artiste et l'artisan n'ont certes

1. Citation de Nietzsche, F., dans son ouvrage *Humain trop humain* datant de 1878.

pas la même fonction mais les deux termes possèdent la même racine. Si l'on s'intéresse à leur origine, on y retrouve des similitudes. Le mot *technê* en grec donnera *ars* en latin art, qui signifie « habileté, métier, connaissance technique », donc savoir faire. La différence ne s'est faite que plus tard entre l'art et la technique donc artiste/artisan, avec l'évolution de la production de masse, et ce que l'on appelle les Beaux-Arts. Par contre, en ce qui concerne la symbiose entre l'art et la gastronomie - et si l'on s'intéresse aux lois relatives à l'artisanat - on se rend compte que l'on retrouve à la fois l'artiste et le cuisinier dans les définitions : « Le professionnel met en oeuvre des savoir-faire complexes pour transformer la matière, il produit des objets uniques qui présentent un caractère artistique, il maîtrise ce métier dans sa globalité [...] Les métiers d'art sont l'héritage de savoir-faire précieusement élaborés au fil des siècles. »¹ Cette approche juridique de l'artisanat prouve donc que cuisiniers ou artistes possèdent la même fonction dans leur finalité puisqu'il s'agit essentiellement de manipuler la matière à des fins artistiques², esthétiques et temporelles et ainsi créer des oeuvres uniques. Grâce à ce constat, on peut donc parler d'artification de la cuisine. Frédéric Zancanaro, cité précédemment, développe justement cette notion d'artification dans son ouvrage en la définissant : « L'artification est donc le processus par lequel des objets ou une pratique deviennent art. »³ : Le chef de cuisine gastronomique,

1. Source : <http://www.institut-metiersdart.org/metiers-d-art-en-France>.

2. Artification : Le concept d'« artification » a été forgé en 2004 par Roberta Shapiro pour explorer les multiples aspects pratiques du processus par lequel des personnes, des objets, des façons de faire et de penser accèdent au statut de créateurs, d'œuvres ou de démarches artistiques.

3. Zancanaro, F., Ibid. p.77 l.1-2.

par son savoir faire et l'élaboration de ses plats minutieux et esthétiques, réaliserait donc une « artification » de la cuisine, en la valorisant au même stade qu'une oeuvre d'art, et notamment d'art actuel, puisque ces deux pratiques semblent avoir la même intention : celle de plaire à soi et aux autres, ainsi que celle de provoquer des sensations et des émotions. On note quand même que la finalité esthétique n'est pas l'unique intention des chefs cuisiniers ou des artistes. En effet, une notion d'harmonie est aussi à prendre en compte, celle-ci axée sur le visuel et la composition des oeuvres ou des plats. Frédéric Zancanaro, met également en avant dans son ouvrage cette idée d'harmonie : « le cuisinier, tel un peintre, est un artiste, car il harmonise les « diverses saveurs » qui composent son « grand oeuvre. » Cette harmonie est la même que celle que recherchent les peintres dans leurs tableaux, les musiciens dans leurs compositions.»¹

Cette comparaison entre les deux professions prouve bel et bien que l'on y retrouve des ressemblances. On peut donc prouver qu'une réelle symbiose entre art et cuisine existe grâce à cette idée de savoir (connaissance), de manipulation et de création. Aujourd'hui celle-ci est pourtant bien visible mais ne semble pas être prise au sérieux. Il semble en revanche fondamental de rassembler les deux pratiques afin de pouvoir mutuellement les valoriser et mettre en lumière leurs similitudes. Effectivement, l'artiste et le cuisinier n'ont pas la même intention dans leur travail : le cuisinier souhaite réaliser des compositions gustatives afin de servir des clients, de provoquer des émotions, de plaire et de satisfaire, d'utiliser ses compétences ; l'artiste s'ex-

1. Zancanaro, F., Ibid. p.93, l.15-18.

prime pour se libérer et pour faire passer un message, puis dans le but de faire voir son art et posséder une reconnaissance vis-à-vis de son travail : Daniel Sibony s'exprime en ces termes : « l'art est une façon de vivre le rapport à l'être en créant des objet-vivants, des objets-événements, chargés d'esprit, de désir, de fantasmes et d'appels qui affrontent une limite.»¹

On se rend bien compte que dans les deux pratiques, il s'agit finalement de créer une expérience sensorielle et de valoriser le partage. En dehors de la recherche d'harmonie et d'esthétique commune à chaque pratique, le domaine des sensations joue également un rôle fondamental au sein de cette symbiose : en effet, en cuisine comme en art on cherche une finalité sensitive : ressentir et faire ressentir. On peut donc parler d'une recherche de désir ou de séduction entre l'homme et l'oeuvre (qu'elle soit artistique ou culinaire). L'intention et la démarche des artistes ou des cuisiniers est évidemment d'éveiller les sens dans les domaines qu'ils maîtrisent, afin de plonger leur client/spectateur en immersion dans leur monde et leur savoir-faire. Afin de faire un lien avec la problématique, on peut aussi ajouter que la création culinaire est de nos jours réellement considérée comme une pratique artistique à part entière, et non plus seulement comme une connaissance et un besoin vital. Il est donc possible, grâce à cette reconnaissance, de valoriser la cuisine et ce que l'on appelle l'art culinaire au même stade que l'art contemporain, afin de provoquer une explosion de sensations entre les deux pratiques qui peuvent collaborer, et dans laquelle le spectateur vit une expérience dont il se souviendra. Cette symbiose existe car elle permet de

1. Sibony, D., Ibid. p.66, 1.6-9.

ressentir et d'être stimulé. Autrement dit, l'artiste et le cuisinier cherchent à provoquer des sensations, des émotions, des questionnement ainsi que d'en ressentir eux-mêmes lorsqu'ils pratiquent leur « art », ce qui rejoint de manière évidente une recherche de plaisir...

UNE RECHERCHE DE PLAISIR.

VISION HÉDONISTE DE LA SYMBIOSE ART/GASTRONOMIE.

1.Introduction au plaisir.

En psychologie, le plaisir se définit comme « un état émotionnel, agréable, né spontanément d'une situation donnée, de la satisfaction d'un désir ou de la perspective de cette satisfaction [...] Il est comme le désir, indispensable à l'équilibre humain.»¹ Dans cette définition, on retrouve le terme « indispensable » c'est-à-dire primordial. Dans notre société actuelle, l'Homme est en constante quête de plaisir ; ce dernier lui permet de ressentir des sensations et des émotions plaisantes et positives. D'après Gilles Lipovetsky, le « règne » du plaisir dans notre société actuelle serait en corrélation directe avec une envie de séduire. L'auteur explique que les sociétés contemporaines et actuelles cherchent toujours à plaire, à séduire et à désirer. Il exprime que « les sociétés humaines ont mis tout leur génie créatif au service des moyens susceptibles d'érotiser l'apparence des êtres, parfaire la beauté physique des personnes, accroître l'intérêt sexuel de la part des individus de l'autre genre.»² Si, d'après l'auteur, notre société actuelle est telle, il est évident qu'une recherche de plaisir est donc présente dans chaque pratique, chaque domaine ou chaque activité qui nous entoure. L'Homme ressent donc un constant besoin d'être stimulé par son environnement ainsi que par les activités qu'il pratique. Cela peut donc être le cas pour le «banal» fait de manger, ou pour une visite de musée par exemple. Peu importe la pratique, elle doit pouvoir provoquer du plaisir. La cuisine et l'art sont deux

1. Source : <https://www.psychologies.com/Dico-Psycho/Plaisir>

2. Lipovetsky, G., Ibid. p.38, 1.24-27.

activités qui sont indispensables à l'Homme, tout comme l'est donc la sensation de plaisir. Cela prouve bien que la corrélation entre art et cuisine possède aussi un lien avec le corps, les sensations et les émotions que celui-ci a la capacité de recevoir. Autrement dit, le plaisir est donc lui aussi une finalité dans la symbiose art/cuisine. Cette notion, tirée du mot « plaire », se joint donc à une idée de séduire, et de désirer. Gilles Lipovetsky, dans son ouvrage, explique justement que le principe de séduction actuelle est une approche purement sensorielle car l'humain est stimulé de manière immédiate par son environnement grâce à : « des parfums, des danses, des parures... »¹ L'auteur étudie la séduction en analysant les manières dont agit la société en fonction de ce qui l'entoure. En effet, nous sommes facilement séduits, et voulons nous-mêmes séduire. Dans une société dite « hédoniste »², nous cherchons une finalité plaisante dans chaque activité que nous entreprenons puisqu'il s'agit de vivre en constante quête d'exutoire et de satisfaction. Michel Onfray, exprime justement dans son ouvrage, que notre société actuelle « vise un hédonisme global et généralisé dans lequel le corps tout entier est fêté. Toutes les dimensions sensuelles, affectives, émotives sont développées avec force. »³ La symbiose entre l'art et la gastronomie peut donc répondre de manière simple à cette recherche de plaisir, puisqu'il s'agit d'activités qui stimulent le corps, qui provoquent des sensations et qui amènent à entrer dans les critères de séduction d'aujourd'hui : « tout peut être objet de plaisir pour le regard et, bien sûr, la préparation culinaire elle-même, ce qui est mon-

1. Gilles Lipovetsky, Ibid. p.37, 11.

2. Doctrine philosophique qui vise la recherche du plaisir naturel, qui mêle le corps et l'esprit.

3. Onfray, M., ibid. p.218, l.14-17.

tré dans l'assiette en guise de couleurs, présentation, volumes, et proximités texturales. »¹

En ce qui concerne la symbiose évoquée tout au long de ces recherches, on peut dire que c'est tout de même intemporel d'aimer l'art et la bonne chère, c'est pourquoi ces deux pratiques ont tendance à provoquer autant de plaisir : on ne s'en lasse pas!

2. Entre art et nourriture : plaisir corporel, plaisir érotique : « le corps d'oeuvre. »

Lorsque l'on étudie la notion de plaisir liée à la symbiose art/cuisine, on remarque que celle-ci existe car elle est liée au corps, donc à l'humain et au domaine du vivant. Celui-ci est un mécanisme capable d'analyser et de ressentir mais peut aussi devenir un objet, un support de plaisir, qui permet à autrui de déguster de la nourriture. Cette approche entre le corps nu comme support gustatif vient révéler un certain érotisme à l'égard de la place du corps dans la symbiose entre l'art et la cuisine. Immédiatement, l'exemple de certaines cultures dans laquelle l'aliment possède une place principale dans l'oeuvre d'art ou la performance artistique voit le jour. L'importance de la nourriture dans l'art est véritable car elle provoque des sensations corporelles à travers le goût, l'odorat, le toucher, la vue et l'ouïe. Le corps a donc pris place au sein de la mise en scène culinaire. Par exemple, au Japon, il existe le Nyotaimori : cette tendance consiste à manger des sushis sur le corps d'une femme nue. Cette activité, dans laquelle le corps de la femme déshabillée est

1. Onfray, M., *ibid.* p.219, l.16-18.

donné en spectacle et sert de support de plaisir, s'apparente à une performance artistique.

En France, on parle de sitophilie : jeux sexuels avec de la nourriture. Ces approches érotiques de l'aliment révèlent encore une fois une finalité de plaisir. Ressentir des émotions et des sensations en mangeant prouve bel et bien que cette activité est loin d'être insignifiante dans nos vies quotidiennes puisqu'elle stimule l'intégralité de l'organisme et du système sensoriel. Nous sommes donc de manière évidente dans un règne du « Plaire et Toucher » décrit par Gilles Lipovetsky dans son ouvrage citée précédemment. De nombreux artistes contemporains travaillent justement ce lien entre le corps et la nourriture en réalisant des oeuvres qui mêlent les deux : Natacha Lesueur¹ habille des visages d'aliments. La nourriture devient parure et fait disparaître le visage. Dans sa série *Sans titre (série Aspics)*, l'artiste recouvre des visages féminins de denrées alimentaires puis les photographie. Cette idée de capturer ces visages les rend intemporels et supprime l'idée que l'aliment est éphémère dans sa conservation. Ici, le corps et l'aliment ne font qu'un.



1. Natacha Lesueur, photographe et plasticienne française.



Lesueur, N., Sans titre, série Aspics, (1998), série de 6 photographies couleur sur aluminium, 80x80cm.

La nourriture en lien avec le corps possède donc tout un aspect fantasmagorique puisqu'il s'agit de goûter, de voir, de sentir, d'entendre... Le corps devient quelque part lui aussi un objet de consommation et de plaisir puisqu'il s'agit en effet d'un ensemble de matière palpable et réelle. Ce lien entre corps et nourriture est aussi lié à l'art : Bien que le but premier de ce lien avec le corps soit celui de se nourrir, il s'agit surtout d'une mise en scène du corps, d'une composition artistique avec un choix de textures, de couleurs et de parures propices à exciter les sens.

Si l'on s'intéresse à l'interaction entre corps, art et cuisine, on peut admettre l'hypothèse que le corps, de manière générale, devient lui-même une oeuvre d'art lorsqu'il est en corrélation avec de la nourriture, puisque art et cuisine sont deux pratiques complémentaires. En effet, puisque celui-ci est entièrement stimulé, il peut être caractérisé comme tel. Michel Onfray, dans son ouvrage, stipule d'ailleurs que si l'on respecte la théorie selon laquelle une réalisation culinaire peut être considérée comme une oeuvre d'art, alors «les mangeurs d'oeuvres d'art pourraient eux même, de la sorte devenir des oeuvres d'art»¹ ; ainsi, «manger une oeuvre d'art, c'est accéder soi-même

1. Onfray, M., *ibid.* p.208, l.29-30.

me , de plein-pied, au statut d'oeuvre d'art. »¹ Cela prouve donc que le corps peut finalement lui-même être considéré comme une oeuvre, matière vivante capable de ressentir et d'éprouver du plaisir, véritable éponge dans cette symbiose art/gastronomie. Grâce à ces hypothèses, nous pouvons créer le néologisme « corps-d'oeuvre » - inspiré de l'hors-d'oeuvre dans le milieu culinaire - puisque celui-ci agit et réagit en fonction de son environnement et de l'ambiance dans laquelle il se trouve.

3. Une ambiance favorable.

On peut ainsi noter que l'ambiance d'un moment ou d'un espace favorise aussi la symbiose art/cuisine ainsi que le plaisir. Il semble donc également intéressant de se pencher sur le travail des designers et scénographes qui permettent à cette corrélation d'exister grâce à leur savoir-faire. Prenons par exemple les décors de théâtre qui permettent aux spectateurs et aux visiteurs de se sentir ailleurs durant un instant : de créer une expérience. C'est la même chose pour l'atteinte du plaisir entre art et nourriture : il s'agit de mettre en scène un corps ou un espace favorable à l'excitation érotique ou simplement à une propagation de sensations fortes percevables pour les personnes qui y sont présentes. La troisième édition de la revue participative *La Grenouille à Grande Bouche, intitulée Sexe et Nourriture*², se compose justement de références et d'articles sur le lien entre la nourriture et la sensa-

1. Onfray, M., *ibid.* p.220, l.15-16.

2. *La Grenouille à Grande Bouche, la société à travers ce que l'on mange : Sexe et Nourriture*, Le coup de food, Revue participative trimestrielle, troisième édition, juillet-septembre 2019.

tion de plaisir, voire de séduction, de désir et d'érotisme. Dans la rubrique « culture : Tout ce qu'on mange est sexuel » est présenté un article¹ sur un lieu parisien intitulé le Secret Square. Ce lieu est un «Restaurant Cabaret Aphrodisiaque, et Club de Strip Tease chic» situé en plein coeur de Paris. Un menu gastronomique essentiellement composé d'aliments aphrodisiaques² est proposé pour les visiteurs, accompagné en supplément s'ils le souhaitent, d'une danse « sexy. » Les danseuses sont sélectionnées pour leur physique et leur capacité à danser de manière érotique, notamment le «pole dance.»³ Après le repas, une virée dans le « club » est vivement conseillée : ouvert jusqu'à quatre heures du matin, ce lieu est propice à la détente et à l'amusement. L'ambiance du lieu est à son paroxysme pour allier le plaisir gustatif au plaisir sensuel voire charnel : canapés en velours rouge, bougies et lumières tamisées, espace propice à la séduction... L'ambiance « lounge »⁴ est accompagnée d'un orgue à parfums contenant des flacons illuminés. Il s'agit d'un lieu «secret», mystérieux, chic et sensuel. Dans cet espace, le culinaire est ainsi au service de l'érotisme grâce au menu aux vertus stimulantes, préliminaires au plaisir charnel. Il s'agit donc ici d'un flirt gastronomique entre plaisir et sexe. Au secret Square, on peut donc dire que la chair et le goût dialoguent, dans un espace dédié à ces deux formes de plaisir : à la fois purement gustatif et culinaire et à la fois au plaisir érotique

1. Article intitulé « Le goût et la chair, une mise en scène du Secret Square » écrit par Caroline Trouillet, photographies de Julien Ermine.

2. Aliments qui sont censés exciter le désir sexuel.

3. Discipline qui mêle danse et acrobaties autour d'une barre.

4. Ambiance feutrée : canapés confortables remplaçant les chaises, lumières tamisées, parfois colorées, diffusion de musique d'ambiance relaxante, ambiance propice à la détente.

et charnel. Manger est donc ici devenu un geste esthétique et sensuel qui saura donner du plaisir, tout en étant accompagné d'autres performances sensorielles.



Photographies du restaurant Secret Square.

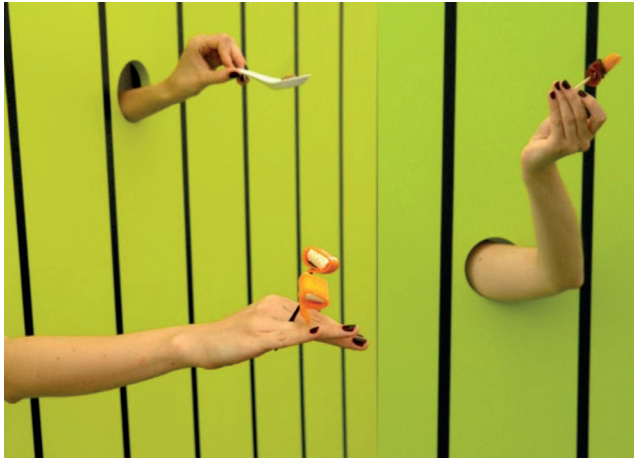
Cette référence m'a paru essentielle dans le sens où il s'agit vraiment d'un lieu dédié à ce lien entre la nourriture, l'art (ici on dirait plutôt les arts : danse, théâtre, architecture, design) et le plaisir. La danse est privilégiée, donc il s'agit aussi d'un mix entre les arts, dans lequel la cuisine a parfaitement sa place. La cuisine vue comme érotique et provocatrice de plaisir ici peut donc rejoindre son lien avec l'art, qui recherche finalement une explosion de sensations et un marquage mémoriel. Le directeur du Secret Square est Philippe Rocca et explique que «l'érotisation de la gastronomie parisienne ne date pas d'hier. Les premiers restaurants de la capitale associaient déjà l'art culinaire à la galanterie et aux plaisirs sensuels.» Celui-ci a donc voulu

entretenir cette idée grâce à un lieu contemporain, intéressant architecturalement parlant et possédant une décoration et une ambiance propice à ce qu'il s'y passe. L'ambiance ici favorise donc aussi le plaisir, à la fois gustatif et purement sensuel. Il s'agit d'un lieu qui allie parfaitement art, cuisine et plaisir.

Avec des exemples comme celui-ci, on comprend bel et bien que le corps occupe une place majeure dans la symbiose entre l'art et la cuisine, puisque celui-ci est le point central de réception de toutes les sensations et en particulier celle du plaisir. On peut donc évoquer une réelle interaction entre le corps, l'art et la cuisine. Tout cela est évidemment lié à la capacité que possède l'ensemble du corps humain à ressentir des émotions et des sensations qui le stimulent jusqu'à atteindre une certaine effervescence, une sensation de plaisir décuplée par l'environnement et l'atmosphère d'un lieu ou d'un moment.

De nombreux designers et artistes se sont intéressés à cette idée de mise en scène créatrice de sens, d'émotions et de sensations diverses. Par exemple le happening intitulé *Glory Holes* du groupe La cellule¹ consistait à faire dépasser des bras féminins d'un mur à trou. Chaque main qui dépassait du mur tenait de la nourriture et les spectateurs étaient invités à se servir pour déguster les mets. Cette expérience s'est révélée originale pour le consommateur puisqu'il s'agissait de se servir dans une main d'inconnu pour manger, mais cette approche possédait également quelque chose d'excitant.

1. Happening réalisé par les deux artistes de La Cellule (Becquemin&Sagot), au festival « à voir et à manger » à Paris.



La cellule,
Glory Holes,
«à voir et à manger»,
(2012) Paris.

En effet, cette installation provoquait des sensations par son aspect mystérieux mais aussi par son côté un peu coquin et érotique, puisque ce genre de scénario (mur à trous) est généralement utilisé dans des scènes classées érotiques voire pornographiques. Cette idée de mêler l'art contemporain à travers la performance et l'installation, puis la cuisine à travers les différentes propositions culinaires, prouve bel et bien que même dans le cadre d'un évènement ou d'une exposition, la symbiose art et cuisine existe et peut provoquer du plaisir et une explosion sensorielle. Dans ce cadre, il est possible d'évoquer un moment intime avec un inconnu, provocateur de sensations d'émotions et de souvenirs.

4. Zoom sur les cinq sens.

Si l'on s'intéresse aux différents organes des sens de manière plus ciblée, on se rend compte que chacun d'entre eux joue un rôle dans l'atteinte du plaisir : Par exemple, dans des milieux luxueux ou gastronomiques, tout

comme dans un musée d'art contemporain, on peut s'intéresser à la notion de bruit : l'aspect sonore. En effet, dans un restaurant gastronomique (notamment en France), les clients savourent leur repas sans trop faire de bruit ; l'ambiance est généralement silencieuse, puisque les personnes portent leur attention sur ce qu'ils mangent et non sur un autre élément perturbateur. Même si personne n'a imposé aux clients de chuchoter, il s'avère que cette idée de parler tout bas va de soi, comme s'il s'agissait de respecter la nourriture et de profiter de ce moment de calme. Il en est de même dans un musée d'art contemporain, les personnes circulent autour des oeuvres et installations sans trop de brouhaha, en prenant des notes, ou des photographies, mais toujours dans un calme assez profond et mystérieux. A l'inverse, dans un restaurant dit « standard » - ou non gastronomique -, ou dans un musée d'histoire naturelle par exemple, les gens viennent généralement en famille, avec enfants, ou même entre amis, et parlent à voix haute sans trop de gêne. Ces activités ludiques et familiales sont donc visiblement moins prises au sérieux. Ces différences sonores prouvent donc que le corps, sans même que l'on lui impose, ressent et vit des sensations différentes en fonction de l'endroit dans lequel il se trouve et de l'importance accordée à une atmosphère ou à un lieu. Cet exemple lié à l'aspect sonore d'un moment peut donc se lier à une sensation de plaisir, puisqu'il s'agit de profiter d'un moment de calme, d'accorder de l'importance à son environnement et de respecter celui-ci pour ce qu'il est sans avoir à le perturber par des conversations. Le corps interagit donc différemment en fonction de ce qu'il est amené à faire ou à vivre. C'est en réalisant ce constat que les chefs cuisiniers ou les artistes réussissent à

accorder une certaine importance à leur travail : par un choix de lieu, de produits ou d'ambiance, ou de sensorialité. Une installation dans un musée d'art contemporain ne provoquera pas les mêmes effets sur le corps qu'une installation dans la rue par exemple! Dans le musée, on accorde de l'importance à l'ambiance générale du lieu, on contemple, on circule... Or dans la rue, on est entouré de voitures, de bruits, de passants, d'enfants qui crient... L'importance de l'oeuvre n'est donc pas sacralisée de la même manière. Il en est de même pour la cuisine : Le lieu impact donc réellement l'expérience du consommateur/visiteur dans sa manière de ressentir et vivre le moment sur le plan émotionnel et sensoriel.

En ce qui concerne le goût, notamment en cuisine, il s'agit effectivement d'un lien fort entre le corps et ses capacités à ressentir, ainsi que la notion de plaisir et d'érotisme. C'est ce que décrit Freud¹ dans sa Théorie du stade oral² : En effet, le goût aurait un rapport direct avec une notion érotique puisqu'il s'agit de faire pénétrer un aliment dans notre organisme, et que celui-ci nous procure du plaisir tout comme le lait maternel pour un enfant qui est allaité par sa mère. Cette idée de recevoir un plaisir direct grâce à un rapport buccal avec un aliment connote effectivement un aspect quasi sexuel entre le corps et la nourriture puisqu'il s'agit également de ressentir diverses textures et diverses températures dans notre bouche, provoquées par le plat que nous dégustons.

 Tout notre environnement favorise cet aspect érotique entre l'humain

1. Neurologue autrichien, fondateur de la psychanalyse.

2. Théorie de la sexualité infantile freudienne, décrite en 1905, dans *Trois essais sur la théorie de la sexualité*.

et la nourriture. L'art contemporain y joue un rôle grâce à des performances osées, des mises en scène corporelles ou encore des installations gourmandes, mais les médias y contribuent également. La revue *La Grenouille à Grande Bouche, Sexe et Nourriture* consacre un article à ce sujet : le cas de la publicité de la « poire Nestlé. »¹ En effet, cette publicité connote un aspect très érotique entre corps et aliment : « un homme commence à parler. Il a une voix profonde. En préliminaires, il nous susurre des mots : le fondant, l'onctuosité, la saveur, l'arôme, avant de nous vanter : tout le plaisir, tous les plaisirs d'un chocolat de grande origine. »² Tout ce lexique sensuel murmuré par l'Homme évoquant une poire au chocolat prouve que celle-ci est capable de provoquer un sentiment charnel vis-à-vis du corps³. Cet exemple prouve que nous sommes bel et bien en mesure d'associer un aspect érotique aux aliments que nous consommons. En effet, on peut donc affirmer que celui-ci possède une influence sur les sensations que nous sommes capables de ressentir à son égard. Pour faire un parallèle avec l'approche artistique, on peut donc dire que la mise en scène ainsi que les décors dans lesquels se trouve le corps, possèdent une place fondamentale dans cette symbiose provocatrice de plaisir. Le plaisir est donc une sensation ressentie de manière différente par chacun, grâce à des sons, des matières ou encore des visuels, mais est toutefois apte à permettre une certaine jouissance vis-à-vis de notre environnement. A partir du moment où le corps est stimulé de manière posi-

1. Ibid, p.88-89. Article intitulé « La poire Nestlé, anatomie d'un mythe foodporn » écrit par Louise Katz.

2. Ibid. Article « La poire Nestlé », P.89, l.23.

3. Celle-ci fait évidemment référence à Hélène de Troye, considérée comme la plus belle femme du monde. Cette métaphore est aussi une mise en abîme du travail de Georges Auguste Escoffier, qui a inventé la fameuse « Poire belle Hélène » en 1864.

tive, on peut affirmer que la sensation de plaisir est à son paroxysme.

5. Plaisir éphémère : un rapport au temps.

Le terme éphémère du grec *ephēmeros* signifie « qui ne dure qu'un jour. » Autrement dit, la notion d'éphémère caractérise quelque chose qui possède une courte durée. Lorsque l'on s'intéresse à la cuisine, on se rend compte en effet que celle-ci est évidemment éphémère puisque le moment « repas » et le fait de manger ne dure qu'un instant dans toute une journée. Dans le cadre de la cuisine gastronomique par exemple, le chef cuisinier prend du temps pour créer la composition de son plat, avec recherche, savoir, précision et mélange cohérents de saveurs, pour que celui-ci finisse par « disparaître » dans l'organisme de ses clients. Michel Onfray, dans son ouvrage, exprime d'ailleurs que « le cuisinier est un artiste qui sculpte le temps »¹, lorsqu'il évoque les similitudes entre le cuisinier-artiste et l'artiste-cuisinier.

Avec l'essor de l'égard vis-à-vis de la cuisine au sein de nos sociétés, nous essayons aussi de faire de nos propres repas des moments d'exception afin d'y apporter davantage d'importance : présentation recherchée et esthétique, choix d'une vaisselle originale et adaptée... et ainsi tenter d'accorder davantage d'intérêt à ce moment dans la journée et s'y concentrer pleinement. Cela prouve donc que le plaisir ressenti, ainsi que les sensations que nous éprouvons lorsque nous mangeons, entrent presque dans le domaine de l'addiction, puisque nous recherchons cette stimulation, comme si l'on

1. Onfray, M., *ibid.* p.155, l.25.

cherchait à figer le temps. On note en France que 34 minutes seulement (en moyenne) sont consacrées au « moment repas » à la maison contre 46 minutes dans un restaurant.¹ Il semble alors pertinent de s'intéresser à la place du restaurant dans cet aspect éphémère de la nourriture. Ce lieu, à mon sens, joue le même rôle que celui du musée pour l'artiste : la carte ou le menu laisse en effet une trace du travail du chef, et le restaurant devient donc un lieu dans lequel celui-ci expose son travail et son savoir faire. On peut donc émettre l'hypothèse que le restaurant fut créé pour figer l'aspect éphémère de la nourriture, et élever la cuisine au rang d'art muséal. Celle-ci possède également un aspect éphémère dans le sens où chaque réalisation est unique, au même statut qu'une oeuvre d'art : il est quasiment impossible de reproduire un plat ou une oeuvre à l'identique! On retrouve donc une notion d'exception que ce soit en art ou en cuisine qui amplifie l'aspect éphémère et l'importance de ces pratiques.

Lorsque l'on parle d'art contemporain, la notion d'éphémère est une évidence, puisqu'elle s'implante dans une certaine notion de durée et de temporalité. De ce fait, il est axiomatique de dire que si l'oeuvre est une performance - comme par exemple *Gnaw* de Janine Antoni², - alors elle est éphémère car elle n'existe plus qu'à travers des photographies, des vidéos,

1. Source : <https://fr.statista.com/statistiques/668556/duree-moyenne-dejeuner-lieu-du-repas-france/>. Statistiques concernant le temps moyen que les français mettent à manger puis le temps qu'ils passent à table en fonction de l'endroit dans lequel ils se trouvent : travail, maison, cantine, restaurant...

2. Performance artistique réalisée par l'artiste en 1992 devant un public. Installation de deux gros cubes, un en chocolat l'autre en lard, laborieusement entamés à coup de dents : rapport corps-nourriture-temps-art. Les morceaux mordus ont ensuite été transformés en objets tels que des contenants ou des cosmétiques puis mis en vitrines et vendus.

ou encore des objets mais l'évènement/moment en lui-même est effacé dans le temps.



Antoni, J., *Gnaw* (1992)

Bloc de 300kg de chocolat et bloc de 300kg de lard.

135 rouge à lèvres et 27 boîtes de chocolat créés avec les morceaux mâchés.

MoMa, New-York..

Outre la performance et l'installation, on retrouve une notion éphémère dans certains courants artistiques contemporains comme le « Land Art »¹ par exemple. Cette tendance consiste à créer des oeuvres d'art à partir de la nature et de l'organique. Elles sont évidemment éphémères puisqu'elles vivent avec les saisons et sont souvent détruites avec le temps. Des artistes comme Michel Blazy possèdent une renommée internationale pour leur travail qui s'avère parfois extrêmement complexe et minutieux. Celui-ci est évolutif et change d'aspect en fonction de sa durée. L'artiste travaille avec le vivant ; le temps est ce qui compose ses oeuvres. C'est le cas dans sa création intitulée *Sculpcure, bar à oranges* réalisée en 2012 : il s'agit de moitiés d'oranges disposées et empilées sur un plateau, qui vont moisir et créer un rapport entre l'oeuvre d'art, la nourriture et la temporalité.



Blazy, M., *Sculpcure, bar à oranges* (2012)
Moitiés d'oranges posées sur des plateaux.

Exposition «Le grand Restaurant», FRAC d'Ile de France, Paris.

1. Terme énoncé par Robert Smithson pour la première fois lors d'une exposition qui a eu lieu à la Dwan Gallery à New-York en 1968 intitulée *Earth Works*. Celui-ci s'impose donc comme théoricien du Land Art et devient la figure emblématique de cette tendance artistique.

Cet aspect de courte durée de l'art montre aussi l'importance d'un moment et le fait que la performance ou l'installation caractérisent vraiment le rapport que nous possédons avec le temps.

Le plaisir éphémère est donc éprouvé lorsque nous avons conscience que le moment que nous vivons possède une importance particulière, et que nous apprenons à apprécier ce que nous vivons. On note donc que dans l'art contemporain comme dans la cuisine, la temporalité est bel et bien à prendre en compte puisque ces deux pratiques ne sont pas pérennes. En effet, leur aspect éphémère amplifie donc la sensation de plaisir reçue lorsque nous interagissons avec, puisqu'inconsciemment, nous profitons de ces moments qui ne dureront pas, ou du moins, qui n'existeront jamais deux fois de la même manière. Nous avons parfaitement conscience que cela ne dure pas, mais ce n'est pas pour autant que cela est négatif, bien au contraire, cela nous permet de savourer chaque instant. D'ailleurs, certains restaurateurs ont intégré que cette idée de profiter d'un moment sur le plan gustatif est important. C'est pourquoi il existe aujourd'hui des restaurants éphémères : ce sont des établissements non-fixes (food-trucks, camionnettes), qui présentent des menus gastronomiques, généralement servis dans des lieux insolites afin d'apporter une sensation d'aventure au concept du restaurant classique. Ces espaces sont souvent destinés au tourisme, mais prouvent tout de même que le côté éphémère de la cuisine et de la nourriture peut avoir un aspect positif. D'ailleurs, ce rapport éphémère se retrouve également sur les cartes des restaurants qui elles aussi évoluent. L'importance du cycle des saisons est aujourd'hui plus que jamais pris en compte, et certains chefs comme Pierre

Hermé y sont très attachés : « Tel un créateur de mode, Pierre Hermé dessine ses gâteaux et lance des collections [...] « Ce qui paraît une évidence dans nos métiers, parce qu'on vit avec les saisons, l'apparition et la disparition des produits. »¹

Sur le plan artistique, la plupart des événements et certaines expositions sont également éphémères ce qui permet aux spectateurs de se rendre disponible spécialement pour les voir, rajoutant donc une notion d'importance et de privilège à un événement. Aussi, il existe aujourd'hui des boutiques d'art éphémère, ou ce que l'on appelle plus communément des « pop-up store »², qui eux aussi mettent en avant l'aspect éphémère d'un moment tout en le valorisant.

L'éphémère permet donc de créer des souvenirs, il est donc important à prendre en compte dans le cadre d'un événement ou d'un vernissage par exemple, de manière à amplifier la courte durée de celui-ci à travers la création d'un moment inédit. En effet, le créateur utilise ses connaissances et son expérience pour organiser un moment d'exception en sachant que celui-ci ne durera que dans les mémoires et non dans le temps réel.

6. Un marquage mémoriel « mémoire et souvenirs. »

On remarque par exemple dans le cadre d'un vernissage ou d'un événement, que la nourriture possède une place importante : celle-ci est mise

1. Source : <https://www.europe1.fr/culture/pierre-herme-jaime-beaucoup-gouter-les-patisseries-de-mes-confreres-3867218>.

2. Magasin ou boutique éphémère en anglais.

en scène, servie d'une certaine manière et marque un moment unique. Bien qu'elle soit éphémère car périssable et comestible donc ingérée, les chefs cuisiniers ou traiteurs travaillent de manière à ce qu'elle reste gravée dans les mémoires. Par exemple, nous sommes capables d'associer un événement auquel nous avons participé grâce à ce que nous y avons mangé. Tout ce travail de marquage mémoriel provoque des sensations plaisantes ainsi que des émotions nostalgiques à la manière de la « Madeleine de Proust. »¹ Il en est de même pour une exposition d'art : la scénographie du musée, l'ambiance, les couleurs ou encore l'espace permettent au visiteur de se souvenir de ce moment, surtout s'il affectionne un artiste en particulier ou une pratique précise.

Cette idée de marquage mémoriel rappelle que certains éléments qui composent notre vécu sur le plan culinaire ou artistique sont capables de nous faire ressentir une sensation de plaisir, ou diverses émotions et sensations. Michel Onfray, dans son ouvrage, exprime d'ailleurs - lorsqu'il évoque la complémentarité entre art et cuisine - que « In fine, éphémère, il restera une émotion, une sensation fugace, une trace dans la mémoire, rien d'autre qu'une fragrance mentale sculptée par l'artiste et déposée dans sa chair. »² Cette capacité du corps à être autant stimulé face à l'art contemporain ou à la cuisine montre bien que ces deux pratiques sont liées puisqu'elles savent pro-

1. Expression tirée de l'ouvrage *A la recherche du temps perdu* écrit par Marcel Proust en 1922 et publié en 1927. « La madeleine de Proust » renvoie à toute notion de nostalgie, de souvenirs d'enfance, de mémoire. La madeleine est le symbole de ce passé qui surgit de manière involontaire et nous plonge dans nos souvenirs.

2. Onfray, M., *ibid.* p.235, l.25-28.

voquer des souvenirs. Leur aspect éphémère est si fort qu'il reste gravé dans les mémoires et perdure dans le temps. On peut donc dire que cette symbiose est intemporelle, puisque même si elle est réelle sur un court instant, elle reste éternelle au sein des mémoires individuelles.

Conclusion.

On remarque au cours de ces dernières années une véritable poétisation de la cuisine grâce à sa symbolique et à sa conceptualisation qui ne vise plus seulement à faire manger des aliments et nourrir un corps, mais à faire vivre une expérience et créer un souvenir intense. À mon sens, il peut être intéressant d'utiliser la cuisine comme donneuse de sensations fortes dans une exposition pérenne ou un musée d'art contemporain afin d'appuyer l'importance du moment, et donc de la temporalité. Toujours éphémère, celui-ci pourrait davantage marquer les esprits grâce à son aspect complet et maîtrisé. Étant donné que le corps est déjà extrêmement stimulé lors de moments de ce genre, celui-ci pourrait vivre l'expérience de manière encore plus forte et plus sensible. Cet ajout d'émotions permettrait un véritable marquage mémoriel et une sensation de plaisir intemporelle. En effet, dans une société qui vise à être constamment stimulée par ce qui l'entoure, il semble important de réussir à trouver des solutions pour faire durer le plaisir. La symbiose entre l'art et la gastronomie est largement capable, - si utilisée à son avantage -, de provoquer des moments d'exception et des explosions de sensations. L'hédonisme est la clé du bonheur aujourd'hui, et le but de mes recherches a été de comprendre comment et grâce à quoi la cuisine pouvait

apporter une nouvelle dimension à l'art contemporain. Je pense vraiment que cette idée de valorisation de l'art contemporain est possible grâce à des ajouts de matière culinaire, à des scénographies ou encore à des performances gustatives. Manger restera toujours un plaisir pour le visiteur, et saura apporter une touche sensorielle et excitante à un événement quel qu'il soit.



TROISIÈME PARTIE

PROJET PERSONNEL, DESIGN PROSPECTIF.

CHAPITRE PREMIER**UNE SYMBIOSE DÉPENDANTE À LA SCIENCE.**

Nous avons vu précédemment que la corrélation entre l'art et la cuisine pouvait exister grâce à différents biais (la mise en scène, la recherche de plaisir, un rapport au temps...). Toutefois, on remarque que la symbiose n'existe pas seulement car elle provoque des sensations - hypothèses psychologiques et cognitives suggérées précédemment -, mais qu'il y a bien un fondement scientifique qui permet de mêler les deux pratiques. Cela s'explique notamment grâce à la physique et à la chimie : sciences exactes qui permettent de quantifier, de mesurer et d'expérimenter la matière et ses diverses transformations possibles. Non visible directement, la science intervient dans la corrélation entre l'art contemporain et la gastronomie de manière à créer une exactitude et une précision dans le travail et les mélanges de matière que réalisent ces praticiens. Dans le cadre d'un projet, cette approche scientifique semble pertinente afin de créer du lien et du sens visible et palpable entre les deux disciplines.

Avant la réalisation d'un projet de design prospectif innovant dans cette troisième partie, il semble approprié de définir ce que l'on entend par « science », étant donné qu'il s'agit d'une notion vaste. Ici, je souhaite cibler mes recherches notamment en physique et en chimie et plus précisément lorsque ces domaines scientifiques sont liés à l'art contemporain ou à la gastronomie. En effet, le fondement des deux pratiques est scientifique car il s'agit de mélanger des matières dans le but d'obtenir un résultat : « Les sciences sont des explorations du monde qui utilisent la méthode expérimen-

tales.»¹ L'expérience est ici la base de la synergie entre les deux disciplines. Toutes deux manuelles, l'artiste comme le cuisinier mixe, mélange, expérimente la matière dans le but d'obtenir une finalité à son oeuvre. Par le biais de ces affirmations, on pourrait donc émettre l'hypothèse que la science serait le pilier de la symbiose entre art et gastronomie. Toutefois, pour cela, il faudrait en amont s'intéresser aux covariances entre l'art et la science, ainsi qu'à celles entre la science et la gastronomie afin de prouver par $a + b$ que l'art et la gastronomie sont deux pratiques qui peuvent en devenir une seule, ou bien que l'une peut apporter une nouvelle dimension à l'autre. Cela permettrait par la suite d'imaginer un projet dans lequel ces trois disciplines (art contemporain-science-gastronomie) sont confondues de manière à créer une véritable expérience, à la fois maîtrisée, logique, et provocatrice de plaisir et de sensations diverses.

1. La gastronomie : une pratique née grâce à la recherche scientifique.

La gastronomie s'est développée grâce à la recherche. Celle-ci se différencie de la cuisine dite populaire ou de la cuisine que chacun pratique chez soi dans le sens où elle a été créée dans le but de mettre en avant un savoir et des compétences dans le domaine culinaire. De nombreux chefs cuisiniers ont souhaité mettre à profit leurs compétences pour développer une cuisine plus riche, plus minutieuse et travaillée, en étudiant la matière et les aliments ensemble pour créer des mets d'exception. Grâce à des transformations phy-

1. This. H., «La gastronomie moléculaire ou la gastronomie déshabillée» (2004), *Futura Sciences*.

sico-chimiques, certains chefs cuisiniers ont su se démarquer dans leur travail, ce qui leur a valu une véritable identité, et une reconnaissance. Brillat-Savarin¹, dans son ouvrage *Physiologie du goût* publié en 1825, était le premier à souligner les liens entre gastronomie, physique et chimie. Cela montre que cette synergie existe depuis bien longtemps mais qu'elle a connu un réel essor au fil des années, grâce au développement des nouvelles technologies et des savoirs liés et étudiés dans ce domaine.

Personnellement, Je souhaite m'intéresser plus particulièrement à une version contemporaine de la gastronomie afin de pouvoir l'associer davantage à l'art contemporain. Nicholas Kurti² et Hervé This³ sont les fondateurs d'une nouvelle manière de mettre en avant la gastronomie. Suite à leur rencontre en 1985, ils ont mis à profit leurs savoirs communs. En 1988, ils ont fondé ce que l'on appelle aujourd'hui la cuisine moléculaire (ou gastronomie moléculaire). Cette approche culinaire scientifique consiste à utiliser des procédés chimiques afin de créer des mélanges et obtenir des résultats surprenants. Ces chercheurs ont commencé à expérimenter cette nouvelle méthode en réalisant un soufflé. Ils se sont rendus compte que pour faire cela, il s'agissait de maîtriser la quantité de gaz, de chaleur, de pression, d'atmosphère, de volume, de liquide et de dilatation. Tous ces procédés physico-chimiques doivent être mis en oeuvre avec exactitude, sinon, le résultat obtenu n'est pas celui souhaité. Privilégiant autant l'apparence que

1. Gastronomes et auteurs culinaires français.

2. Chercheur et amateur de cuisine, Nicholas Kurti commence par donner des conférences sur le thème de la cuisine liée à la science : « The physicist in the kitchen » (Le physicien en cuisine).

3. Chercheur qui recentre son travail sur les aliments et leurs interactions chimiques.

la saveur, la cuisine moléculaire a pour but d'aller toujours plus loin dans l'imagination de nouveaux goûts et surtout de nouvelles textures! Cette approche scientifique de la cuisine permet de créer des mets sensationnels qui stimulent l'organisme des consommateurs dans leur intégralité. Ferran Adria, cité précédemment grâce à l'ouvrage de J.P Jouary¹, est un chef cuisinier espagnol qui utilise ce processus de création culinaire. En effet, lorsqu'il possédait son restaurant nommé El Bulli en Espagne, celui-ci n'était ouvert que six mois dans l'année ; le reste du temps, le chef consacrait ses journées à l'étude des aliments, des matières, et des procédés de transformations chimiques qu'il élaborait dans son atelier/laboratoire. Cet exemple met en avant le fait que ce genre de processus culinaire demande du temps, et requiert beaucoup de recherche et de savoir-faire. C'est d'ailleurs là que nous pouvons retrouver un parallèle avec le processus créatif dans le sens où il s'agit bel et bien de créer des mets sensationnels, grâce à la fabrication de nouvelles matières, de nouveaux procédés qui se lient donc à une pratique quasi-artistique, ou du moins à un réel déroulement créatif. On remarque que de nombreux chefs puisent d'ailleurs leur inspiration dans divers domaines de l'art et du design. La cuisine est bien-sûr le premier pilier de leur travail, mais ils s'inspirent aussi de leur environnement, de leurs souvenirs, et des différents domaines artistiques tels que la mode ou les tendances actuelles. C'est donc ici que nous pouvons faire un lien avec la maxime de Lavoisier « Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. »² Il s'agit donc de faire

1. Jouary, J.P., Ferran Adrià, *L'art des mets, un philosophe à El Bulli*, Photographies de Francesc Guillaumet, (2011), Les Impressions Nouvelles, Bruxelles, 160 pages.

2. Citation d'Antoine Lavoisier (chimiste, philosophe et économiste français) sur la conservation des masses lors du changement d'état de la matière, XVIII^e siècle.

évoluer la cuisine en lui apportant une nouvelle dimension contemporaine, de manière à stimuler davantage les sens, provoquer des expériences culinaires inédites et faire de cette pratique un savoir prestigieux.

Lorsque l'on évoque la cuisine moléculaire - donc une vision contemporaine de la pratique gastronomique - on remarque que de nombreux chefs cuisiniers ont consacré la quasi-intégralité de leur travail à ce processus. C'est le cas par exemple d'Heston Blumenthal, dans son restaurant le Fat Duck¹. En 1998, Blumenthal a créé la première glace au crabe, et il est aujourd'hui connu pour sa plus populaire création : la glace au bacon et aux oeufs. Ce chef a expérimenté et établi de nombreuses recherches pour transformer la matière grâce à des procédés chimiques et moléculaires, afin de convoquer l'ensemble des sens. Celui-ci a aussi élucubré des réalisations originales et surdimensionnées, il a su jouer sur le visuel de ses plats, sur l'effet qu'ils allaient provoquer ainsi que sur le mélange de saveurs. Par exemple, son plat « *Sound of the Sea* » a été servi avec des écouteurs coincés dans un coquillage afin de pouvoir écouter le son de la mer en mangeant le plat à base de fruits de mer.



1. Restaurant situé à Bray près de Londres, ouvert en 1995 et élu meilleur restaurant du monde en 2005.

Blumenthal n'est pas le seul à avoir étudié une nouvelle forme de cuisine capable de provoquer des expériences multi-sensorielles pour les consommateurs. Celui-ci a également travaillé avec Charles Spence¹ qui, lui, a étudié ces processus culinaires de manière théorique, notamment par le biais de la psychologie et de la recherche en neurosciences. Dans son ouvrage², Spence évoque la neuro-gastronomie, une nouvelle science liée à la gastro-physique, dont il est le fondateur. Celle-ci est en fait « l'étude des facteurs qui influencent notre expérience multi-sensorielle lorsque l'on mange. »³ Il s'intéresse donc aux différents facteurs qui influencent les sens comme la forme des plats, les couleurs, l'ambiance... Il s'intéresse surtout à la manière de fabriquer et de réaliser un plat qui à lui tout seul peut déjà créer une explosion de sensations. Spence apporte donc une touche pédagogique au savoir technique des chefs en réalisant des recherches plus approfondies.

Cette approche scientifique de la gastronomie permet d'affirmer qu'il existe une dimension contemporaine de celle-ci qui évolue avec son temps. Cela permet donc d'approfondir la notion de temporalité citée précédemment, et donc de prouver que la science possède une influence sur la gastronomie car elle permet la recherche et l'exactitude dans la pratique. Mais quel est donc le lien entre la science et l'art contemporain, qui admettrait que la gastronomie est une discipline capable de valoriser le travail des artistes, et qu'une symbiose entre les deux pratiques est réelle?

1. Professeur de psychologie expérimentale.

2. Spence, C., *Gastrophysics, The New Science of Eating*, (2017), Viking, Angleterre, 336 pages.

3. Introduction de l'ouvrage.

2. Entre art contemporain et science : recherche, textures, découverte.

Il semble évident de rappeler que l'art est - en partie - né grâce à des recherches scientifiques. En effet, la composition des couleurs grâce aux pigments consiste à mixer la matière, expérimenter et obtenir des résultats. C'est à cette démarche d'expérimentation que je m'intéresse lorsque j'évoque dans cette troisième partie un lien avec la science. Philippe Walter, dans son ouvrage, explique d'ailleurs que « nombreux sont les artistes qui ont éprouvé le désir de connaître la nature et les propriétés des couleurs qu'ils employaient, préparaient ou faisaient préparer sous leurs yeux. » Il ajoute également que « l'origine des matières, les méthodes de synthèse, les propriétés physico-chimiques des substances, sont autant de données qui nous renseignent sur la complexité du travail dans les fabriques de couleurs, dans les ateliers des peintres, et finalement sur la palette de l'artiste. »¹ Ces passages montrent effectivement que la science intervient dans la recherche artistique ou plastique durant les époques car elle permet finalement la constitution d'une oeuvre. L'artiste souhaite - dans la logique des choses - créer son oeuvre de la manière dont il l'a imaginée, et l'exactitude de la science permet à celui-ci de rendre sa démarche réelle et non seulement idéalisée.

La synergie entre la science et l'art existe depuis la nuit des temps, mais a connu un réel essor grâce aux progrès technologiques qui ont permis de créer des substances et des matériaux grâce à des machines , et donc de

1. Walter, P., *Sur la palette de l'artiste, la physico-chimie dans la création artistique*, Leçons inaugurales du collège de France, (2014), Fayard, 80 pages. (citation tirée de l'introduction).

gagner en rapidité et en quantité. Ce mémoire de recherche étant concentré plus précisément sur l'art contemporain ou actuel ; j'ai donc voulu m'intéresser au parallèle possible avec les sciences dans une société où l'on a quasiment accès à tout. En effet, l'artiste contemporain exprime sa démarche et son intention en apprenant à se différencier des autres, et développer une identité dans son travail. Celle-ci naît justement d'un travail sur la matière, les mélanges et les expérimentations. Certains artistes travaillent encore avec la couleur, en souhaitant créer ou obtenir des couleurs qui leur sont propres, et qui permettent à leur travail d'être reconnu grâce à celles-ci. C'est le cas d'Anish Kapoor par exemple, qui a acheté des droits exclusifs à l'utilisation du *Vantablack*¹, un noir absolu dont lui seul a les droits d'usage. Suite à cette acquisition, l'artiste utilise cette couleur comme base première de l'expression de ses oeuvres.



Kapoor, A.,
Descent into Limbo, (1992)
Documenta IX, Kassel,
Allemagne

1. L'artiste a acheté en 2016 des droits d'utilisation d'un noir absolu qui possède un coefficient d'absorption de 99,965% créé en 2012 par Surrey Nanosystems, une entreprise anglaise spécialisée en nanotechniques. Cette acquisition a provoqué une grande polémique dans le domaine de l'art, qui lui a valu par la suite de la concurrence et des représailles.

Bien que la couleur soit toujours un facteur actuel et que de nombreux artistes l'utilisent dans leur travail, celle-ci est parfois secondaire. Aujourd'hui l'artiste n'utilise pas la couleur comme seul médium dans son oeuvre, comme le faisaient les artistes peintres dans le temps. Il s'agit maintenant d'utiliser tous les médiums servant à créer de nouveaux moyens d'expression capables d'exprimer une intention précise.

La science intervient donc dans l'art sous diverses formes, la couleur étant la plus connue, d'autres solutions dites scientifiques ont été étudiées et mises en exergue dans l'art contemporain. C'est par exemple le cas du travail sur la lumière. De nombreux artistes se sont intéressés au spectre lumineux et aux différentes possibilités d'utiliser la lumière (reflet, néon, ombre, projection...) Olafur Eliasson, par exemple, intègre la lumière dans la quasi totalité de ses oeuvres. L'artiste travaille toujours en lien avec la couleur, mais d'une manière plus technologique et contemporaine. Celui-ci explique, lors d'une exposition au musée Tate Modern à Londres, que son travail interroge « comment l'art et les sciences cognitives s'unissent pour faire émerger le sublime. »¹ L'artiste travaille sur les capacités sensorielles de la couleur à travers l'étude du spectre lumineux. C'est le cas par exemple dans son oeuvre *Din Blinde Passager*, exposée à Berlin en 2010, dans laquelle les ombres et la lumière sont les éléments principaux qui constituent l'aspect précieux et spectaculaire de son travail. L'artiste fait souvent participer les visiteurs dans ses oeuvres, ce qui les rend vivantes et ludiques.

1. Source : https://www.numero.com/fr/art/olafur-eliasson-tate-modern-in-real-life-londres-exposition-retrospective-art-contemporain#_



Eliasson, O.,

Die Blinde Passenger, - votre passager aveugle -, (2010)

Lampes fluorescentes, lampes à induction, machine à fumée, bois, aluminium, métal, tissu, plastique.

Tanya Bonakdar Gallery, Berlin.

Ce mélange entre la science et l'art contemporain existe depuis toujours mais il est d'autant plus visible aujourd'hui, dans une période où les artistes cherchent à s'exprimer avec des outils nouveaux, technologiques et capables de retranscrire leurs idées avec le plus de précision possible.

3. Art contemporain + gastronomie + science = une volonté d'expérimenter.

Nous avons donc vu que la gastronomie et l'art contemporain sont deux disciplines complémentaires, ou du moins qui ont des intentions similaires (Cf : partie II), mais qu'elles possèdent également un lien avec la science. Si j'ai choisi de lier cette corrélation entre les deux pratiques à un aspect scientifique c'est surtout pour souligner le fait qu'elles sont nées grâce à une volonté d'expérimenter. En effet, l'expérience est au sein même de la synergie car elle permet aux praticiens de travailler la matière, de faire des re-

cherches et de découvrir des médiums ou des compositions, leur permettant une réelle identité dans leur travail. Après tout, la reconnaissance vis-à-vis des oeuvres - qu'elles soient culinaires ou artistiques - est le fondement de toute réussite, bien que ce ne soit pas forcément le but premier de celui qui pratique. Chaque artiste ou cuisinier est connu pour un travail ou une démarche qui lui est propre, dans un environnement qui évolue à une extrême vitesse et dans lequel chaque détail lui permet une certaine singularité. Hervé This (fondateur de la gastronomie moléculaire cité plus haut), exprime d'ailleurs dans une interview que « dans la méthode expérimentale, on n'y voit pas de place pour la subjectivité. Le scientifique est interchangeable. Au contraire, en art, c'est l'artiste qui importe. Ce dernier a des objectifs personnels, variables selon les époques, qui vont de l'expression d'un sentiment personnel à l'explication poétique du monde, en passant par tous les intermédiaires recensés par les théoriciens de l'art. » Il ajoute aussi que « la technologie est un pont qui relie la science et l'art, en conduisant à un perfectionnement des techniques culinaires et en offrant des possibilités nouvelles d'expression. »¹ Ces citations mettent donc en avant les trois notions : science-art-cuisine et soulignent donc l'aspect scientifique entre l'art et la gastronomie.

À travers ces divers exemples, on peut donc dire que la symbiose entre art contemporain et gastronomie peut être fondée sur une source scientifique, permettant de mettre en avant une volonté d'expérimenter, de rechercher et de découvrir. On peut donc ajouter la question de l'importance de l'expérimentation à tout le raisonnement attaché aux sciences humaines

1. This. H., «La gastronomie moléculaire ou la gastronomie déshabillée» (2004), *Futura Sciences*.

détaillé dans la partie précédente du mémoire, concluant et démontrant que le corps humain est capable d'être intégralement stimulé sensoriellement grâce à celle-ci. Tout ce raisonnement empirique me permet donc - en tant que future designer - d'imaginer un projet de design prospectif capable de mettre en lumière l'idée qu'une symbiose entre art contemporain et gastronomie existe et qu'elle peut être appuyée grâce à des processus de collaboration entre les praticiens.

CHAPITRE SECOND**PROJET : CRÉATION D'UN ESPACE COLLABORATIF.**

Dans le cadre de ce projet, je souhaite évidemment apporter une réponse à ma problématique¹ en affirmant qu'un lien fort entre la gastronomie et l'art contemporain existe. Chacune des disciplines possède des atouts pouvant se lier à l'autre, voire la valoriser. Dans cette dernière partie du mémoire de recherche, la consigne est de laisser libre cours à notre imagination afin de développer un concept dans lequel notre sujet est l'élément essentiel du projet. Ayant obtenu un diplôme en design d'espace, l'idéal serait de mettre à profit mes connaissances acquises dans cette formation, afin de pouvoir créer un projet qui regroupe l'ensemble de mes compétences. Aussi, y ajouter celles de ma formation actuelle en événementiel de luxe - et bien-sûr me servir de ce qui me passionne au quotidien : art contemporain, musées, gastronomie - semble indispensable.

Étant convaincue - grâce aux recherches précédentes - qu'une symbiose existe entre l'art contemporain et la gastronomie en faisant appel aux sciences exactes, humaines et cognitives ; je souhaite m'intéresser à celle-ci et au fait qu'elle provoque un grand nombre de sensations pour les personnes qui y sont confrontées (visiteurs d'un musée, public, clients d'un restaurant, praticiens eux-mêmes). Je souhaite donc, dans ce projet, développer un concept qui vise à créer un espace collaboratif entre artistes et cuisiniers, afin qu'ils puissent partager un espace de création et de confection

1. Rappel : Dans quelle mesure la création culinaire peut-elle apporter une nouvelle dimension à l'art contemporain?

ensemble, dans l'idée de transmettre cela à un public et de favoriser les expériences multi-sensorielles de toutes générations confondues.

1. Un lieu d'accueil au service de la création : organisation des différents espaces.

L'idée principale de ce projet serait de permettre une collaboration entre artistes et cuisiniers afin qu'ils puissent l'un et l'autre valoriser leurs pratiques mutuelles. À la manière d'une résidence d'artistes, je souhaite créer un espace où chaque praticien viendrait séjourner dans un but créatif afin d'expérimenter ensemble leurs domaines complémentaires. Celui-ci offrirait donc l'opportunité pour les créateurs de se rencontrer, de partager leurs démarches et de découvrir comment créer des projets collaboratifs : « l'artiste en résidence est en effet en situation d'expérimenter de nouvelles formes de création en relation avec son environnement. »¹ Julie Ackermann, journaliste, exprime dans un article que la résidence est pour l'artiste « l'occasion de sortir de sa zone de confort, de rencontrer d'autres cultures ou personnalités, de trouver l'inspiration ou de mener à bien un projet. »² Le concept que je souhaite développer serait donc inspiré des résidences d'artistes existantes, comme par exemple «La Borne», près de Bourges, qui mêle l'art à l'artisanat, ou encore la «SETI Institute» aux États-Unis, mêlant le travail des artistes à des recherches scientifiques. Toutefois, ce lieu ne se

1. Source : <https://www.culture.gouv.fr/Espace-documentation/Publications-revues/La-residence-d-artiste-un-outil-inventif-au-service-des-politiques-publiques>

2. Ackermann, J., « Les 5 résidences d'artistes les plus folles du monde », (2018), *Beaux Arts Magazine*, n°430, en couverture : Spécial Paris.

résumerait pas uniquement à un lieu dans lequel artistes et cuisiniers pourraient travailler ensemble, mais à **un vaste complexe divisé en plusieurs pôles**. La plupart des espaces seront ouverts au public, afin de favoriser la rencontre avec les praticiens, et mettre en avant les identités propres à chacun. En revanche, quelques espaces seront privés pour installer les bureaux et les parties administratives ainsi que pour permettre une certaine intimité aux créateurs :

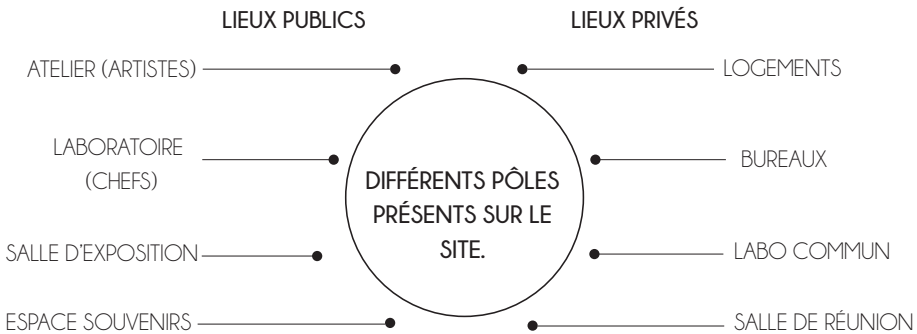


Schéma 1 : *Espaces privés et publics, détail des différents pôles qui composent l'espace.*

Ce schéma présente l'ensemble des espaces qui composeront ce lieu d'accueil collaboratif, et souligne donc le fait que la plupart des pièces seront ouvertes au public. En effet, l'espace d'exposition est celui qui présente les différentes collaborations entre artistes et cuisiniers, puisque c'est dans celui-là qu'ils exposeront leurs oeuvres. Afin de découvrir tout le processus de recherche et d'intention des créateurs, ainsi que créer une intimité avec leur sphère créative, leurs espaces personnels (ateliers, labo) pourront également

être visités. Un espace de « souvenirs » sera présent sur le site, composé d'ouvrages des cuisiniers ou artistes, de petits souvenirs à acheter en fonction des collaborations, ainsi que d'espaces tels que des *photobooth*¹ pour pouvoir garder une trace des événements présents dans ce lieu. Les espaces privés tels que les bureaux seront réservés au personnel présent sur le site : chargé de communication, chargé d'événementiel, personnes travaillant dans le domaine administratif, chargé de logistique etc. Les logements seront destinés aux artistes et aux cuisiniers qui viendront travailler sur le site lors de leurs collaborations afin qu'ils puissent résider sur place s'ils viennent de loin. Ce site collaboratif permettra donc aux artistes et cuisiniers venant du monde entier de travailler sur des courtes périodes dans leurs ateliers respectifs sur un même sujet, (ou ensemble dans le « labo commun »), puis d'exposer leur travail dans le but de créer à leur tour une expérience collective. Les praticiens, grâce à cette démarche, pourront tisser des liens solides avec leurs spectateurs, spécialement venus pour voir leurs oeuvres communes, et pourront donc étendre leur notoriété et leur reconnaissance vis-à-vis de leur travail.

Suite à cette présentation générale du lieu, il semble maintenant nécessaire d'analyser les besoins respectifs en atelier ou en laboratoire à la fois pour un cuisinier et un artiste ; ce lieu étant tout de même créé pour mettre en lumière leurs similarités en tant que créateurs. Afin qu'ils puissent travailler en toute sérénité, certains équipements doivent être mis à dispositi-

1. Mot populaire anglais pour décrire une cabine photo mise à disposition d'un public pour se photographier seul ou en groupe. Possibilité de customiser cette cabine en rapport avec un thème ou une ambiance.

on afin qu'ils ne manquent de rien. Ces espaces seront donc pensés pour répondre au mieux aux besoins de base des créateurs, qui pourront, si besoin est, ramener leur propre matériel et le stocker si celui-ci est trop spécifique.

1.a. L'atelier d'artiste.

Afin de construire des espaces adaptés à chaque praticien, j'ai choisi d'étudier les besoins d'un artiste en atelier :



- _____ PIÈCE SPACIEUSE ET LUMINEUSE
- _____ CONNEXION INTERNET
- _____ LAVABOS
- _____ ÉTAGÈRES DE RANGEMENT
- _____ FOURNITURES DIVERSES
- _____ SYSTÈME DE VENTILATION
- _____ ZONE DE REPOS

Schéma 2 : *Éléments indispensables à la création d'un atelier.*

Ce schéma représente donc les premiers besoins matériels et intellectuels dont nécessite un artiste, dans l'idéal, pour créer. L'espace sera composé d'une partie création ainsi que d'une partie recherches et confort. En effet, il est nécessaire que l'artiste puisse se détendre lors de ses productions et qu'il ait accès à de la documentation si besoin est. L'ensemble du site sera construit dans un endroit paisible, proche de la nature et éloigné des bruits polluants d'une ville (ex : transports) afin de permettre une tranquillité totale aux créateurs. Aussi, celui-ci possèdera de grands espaces vitrés afin de per-

mettre à la lumière naturelle de pénétrer le lieu. Celle-ci est essentielle pour l'artiste, qui, en journée, pourra visualiser son travail grâce à une lumière non artificielle.

En ce qui concerne le matériel, des fournitures classiques pouvant servir à l'artiste seront mises à disposition : chiffons, pinceaux, brosses, pots de divers types de peintures, supports, toiles, diluants, tissus, papier, argile, matières variées. Aussi, du matériel technologique/numérique sera installé sur place : ordinateurs, imprimantes, imprimante 3D, tablette graphique, traceur, machine de découpe laser, thermoformeuse, matériel à céramique pouvant permettre de créer des moules, contenants ou outils... L'artiste pourra évidemment compléter cette liste selon ce qu'il prévoit de créer ; des espaces de rangement seront construits dans l'atelier afin de permettre un stockage optimal du matériel. Le but de ce lieu est donc de permettre aux artistes de créer des oeuvres, installations, ou objets, en collaboration avec les cuisiniers venus à la même période qu'eux afin de donner vie à des projets communs. C'est la raison pour laquelle autant de matériel sera mis à disposition, afin que l'artiste puisse se déplacer sans avoir à prendre des mesures surdimensionnées en terme de transport et de charges à porter. Dans l'idéal, celui-ci viendrait sur place et aurait donc tout ce qu'il faut à disposition pour lui permettre un épanouissement créatif total.

Lorsque l'on parle d'art contemporain, il est évident que les quantités de matériel sont beaucoup plus importantes que celles pour la réalisation d'une acrylique sur toile par exemple. C'est pourquoi l'atelier devra être modulable et construit de manière à pouvoir s'adapter à l'activité de l'artiste.

Voici quelques images d'inspiration de l'atelier d'artiste d'aujourd'hui.

Celui-ci serait donc adapté à l'aspect à la fois manuel et technologique :



Planche d'inspiration : l'atelier d'artiste.

1.b. Le laboratoire de cuisine.

Il en est de même pour le cuisinier que pour l'artiste : afin qu'il puisse expérimenter et élaborer des recettes sur place, une certaine quantité de matériel doit être mise en place. En ce qui concerne le «laboratoire» du cuisinier, des normes d'hygiène sont également à prendre en compte afin que la conservation des aliments puisse être optimale. Voici un schéma qui présente les besoins premiers du cuisinier dans son espace de travail :



Schéma 3 : *Éléments indispensables à la création d'un laboratoire de cuisine.*

Le chef cuisinier doit avoir une chambre froide à disposition - ou des grands réfrigérateurs et congélateurs - afin qu'il puisse stocker des aliments sans qu'ils périssent. Aussi, les zones sur lesquelles il va travailler (plan de travail, table) seront en acier inoxydable, matière qui possède une meilleure résistance et une longévité inégalable. De plus, cette matière peut être nettoyée très facilement, ce qui permettra donc aux chefs de pouvoir conserver un espace de travail sain. Des lavabos ainsi qu'un système d'évacuation des eaux usées seront installés sur place afin de respecter encore une fois les mesures d'hygiène. En ce qui concerne le rangement, des étagères et placards

seront fabriqués pour conserver les aliments secs (farine, huiles etc) et d'autres seront réservés aux ustensiles, aux récipients et aux couverts. Certains artistes/créateurs pourront également proposer des moules et outils aux cuisiniers, dans l'idée d'amplifier la démarche collaborative.

L'éclairage sera optimisé avec un maximum de puits de lumière naturelle et quelques zones d'éclairage intérieures. Tout le matériel sera professionnel et à disposition des chefs : four, batteurs, robots, ustensiles, aliments sur demande/commande, matériel chimique pour cuisine moléculaire, livres... Un accès à internet sera également mis en place pour les chefs.

Enfin, un système de gestion des déchets sera instauré sur le site afin de promouvoir une démarche éco-responsable et respectueuse de notre environnement. Sur le long terme, si le nombre de collaborations ne cesse d'augmenter et que la production culinaire accroit, on pourrait même imaginer qu'une partie extérieure soit dédiée à la création d'un espace végétal de type potager, dans lequel le compost réalisé à partir des détritiques alimentaires servirait de terreau. Cet espace pourrait donc devenir un cycle autosuffisant pour les fruits et légumes et réduirait les coûts de transports et de consommation de marchandises sur le site. Aujourd'hui, surtout lorsque l'on parle d'alimentation, il semble fondamental de se projeter dans une démarche éthique et éco-responsable. Dans ce projet, le laboratoire de cuisine pourrait donc être conçu comme un petit éco-système géré par des bénévoles ou par les chefs cuisiniers eux-mêmes, capable d'apporter un rendement et ainsi promouvoir une démarche saine, locale et actuelle.

Voici quelques images d'inspiration du laboratoire de cuisine nécessaire à ce type de projet :



Planche d'inspiration : la cuisine.

Le laboratoire du cuisinier sera évidemment séparé de l'atelier de l'artiste puisque chaque pratique doit avoir un espace respectif, dans lequel les mesures d'hygiène ne sont pas les mêmes. En revanche, un « labo commun » privé sera également construit sur place afin que les praticiens puissent expérimenter ensemble ou faire intervenir l'une des pratiques avec l'autre. Celui-ci restera privé car il sera utilisé uniquement en cas de montage de grosses pièces ou de travaux communs. Cet espace sera donc celui où se trouveront des outils et machines permettant la construction de pièces collaboratives, qui seront pas la suite exposées dans l'espace dédié à cet effet.

1.c. « Musée », salle d'exposition, espace souvenirs.

Cette pièce sera le lieu principal du site puisqu'il regroupera les travaux collaboratifs entre artistes et cuisiniers. Après avoir chacun travaillé dans leur espace respectif, les travaux seront installés dans une grande salle lumineuse faisant office de musée. C'est donc là que sera visible toute la démarche des créateurs ainsi que leur volonté de mêler leurs deux pratiques. Cet espace pourra aussi s'étendre à l'extérieur, laissant place à des installations plus volumineuses, ou adaptées à un milieu rural. La pièce en elle-même sera composée de grands murs blancs et de plafonds hauts. Elle possédera également des systèmes d'accrochage, de vidéo projection et du mobilier modulable, qui pourra s'adapter en fonction des besoins. Un système de volets opaques noirs sera mis en place afin de pouvoir créer des installations dans le noir si besoin est, et ainsi immerger le public dans des

univers plus profonds. Le but de cet espace est de permettre une liberté totale de créativité pour chacun des praticiens, grâce à une mise en scène du lieu qui leur est favorable.

L'architecture globale du site sera elle-même évidemment contemporaine et minimaliste. Nous pouvons par exemple faire référence au Centre d'Art «La Cuisine» à Nègrepelisse :



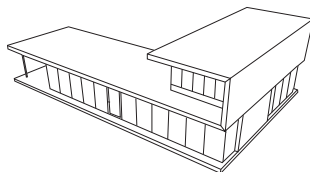
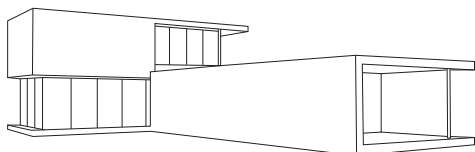
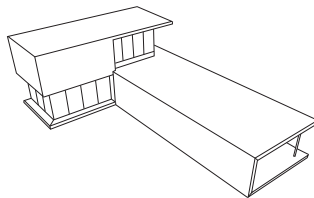
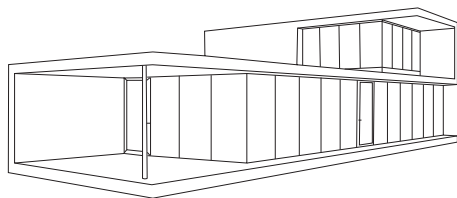
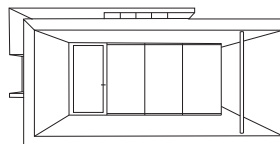
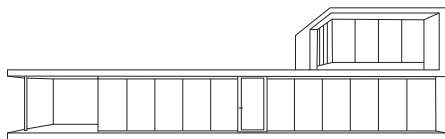
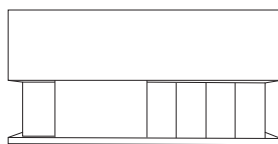
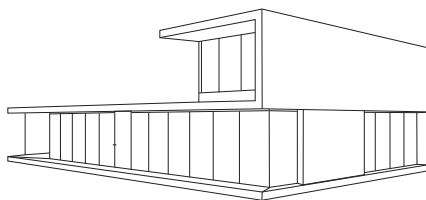
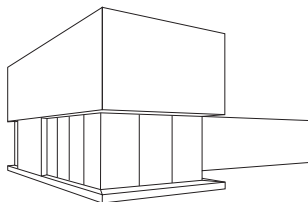
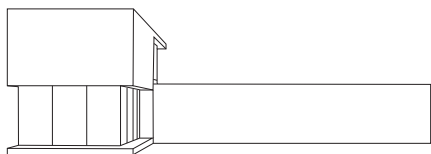
Ce lieu favorise justement la rencontre entre art contemporain et gastronomie. À la différence de « La cuisine », des personnalités mondialement reconnues pourront être invitées à venir réaliser des projets in-situ, dans le but d'étendre leur pratique et leur notoriété. Ce projet à la fois culturel et artistique vise à étendre la symbiose entre l'art et la gastronomie à un public varié, mais permet aussi à celui-ci de se cultiver, de découvrir des pratiques et des praticiens venus d'ailleurs. Le public aura aussi la chance de rencontrer les artistes et les praticiens, dans une démarche plus intime visant à faire découvrir leur manière de travailler, leurs intentions et ce qui les anime au quotidien dans leur processus créatif.

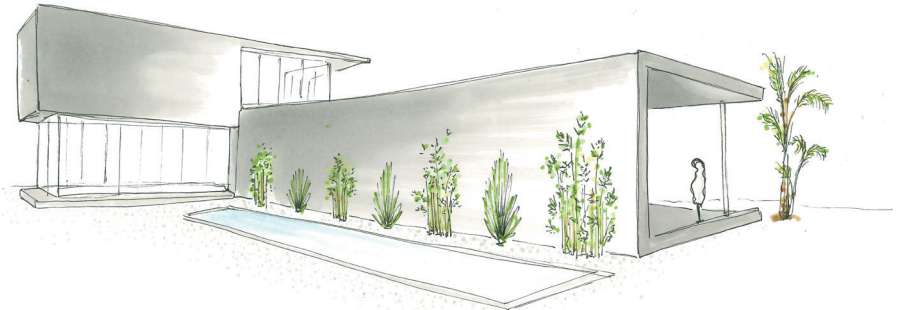
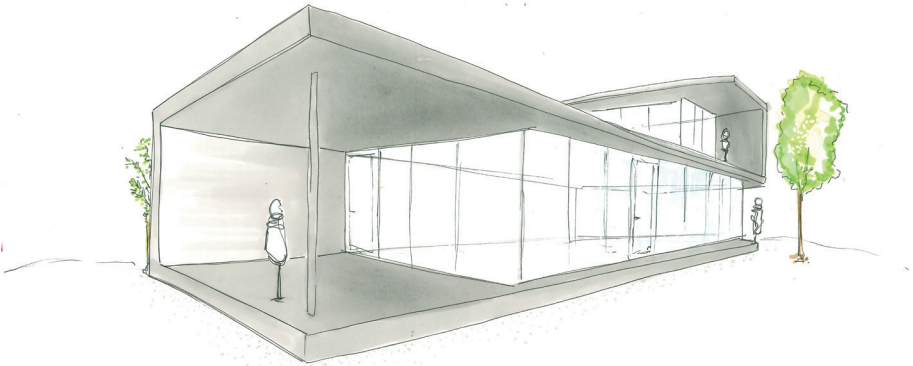
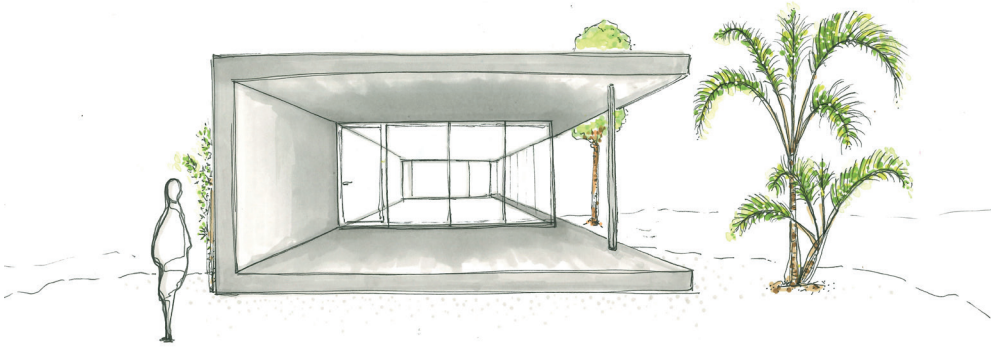
Ces rencontres auront lieu lors des vernissages de fin d'exposition, dans une pièce semblable à l'espace « souvenirs » d'un musée. Les praticiens pourront y vendre des productions (dessins, toiles, ouvrages, ustensiles...) Cet espace de vente leur permettra de générer un revenu lié à leurs collaborations. Puisque le site met en place l'espace et le matériel qui leur est nécessaire, ils ne seront pas rémunérés pour leur venue. C'est pourquoi cet espace souvenir leur sera entièrement consacré. Le *photobooth* permettra aux visiteurs de se prendre en photo avec les cuisiniers et les artistes afin de garder ce moment exceptionnel en mémoire et pouvoir le revivre par le biais de la photographie qu'ils pourront garder. Celles-ci seraient payantes comme elles le sont dans les sites touristiques comme les « Ruin Bars »¹ de Budapest par exemple.

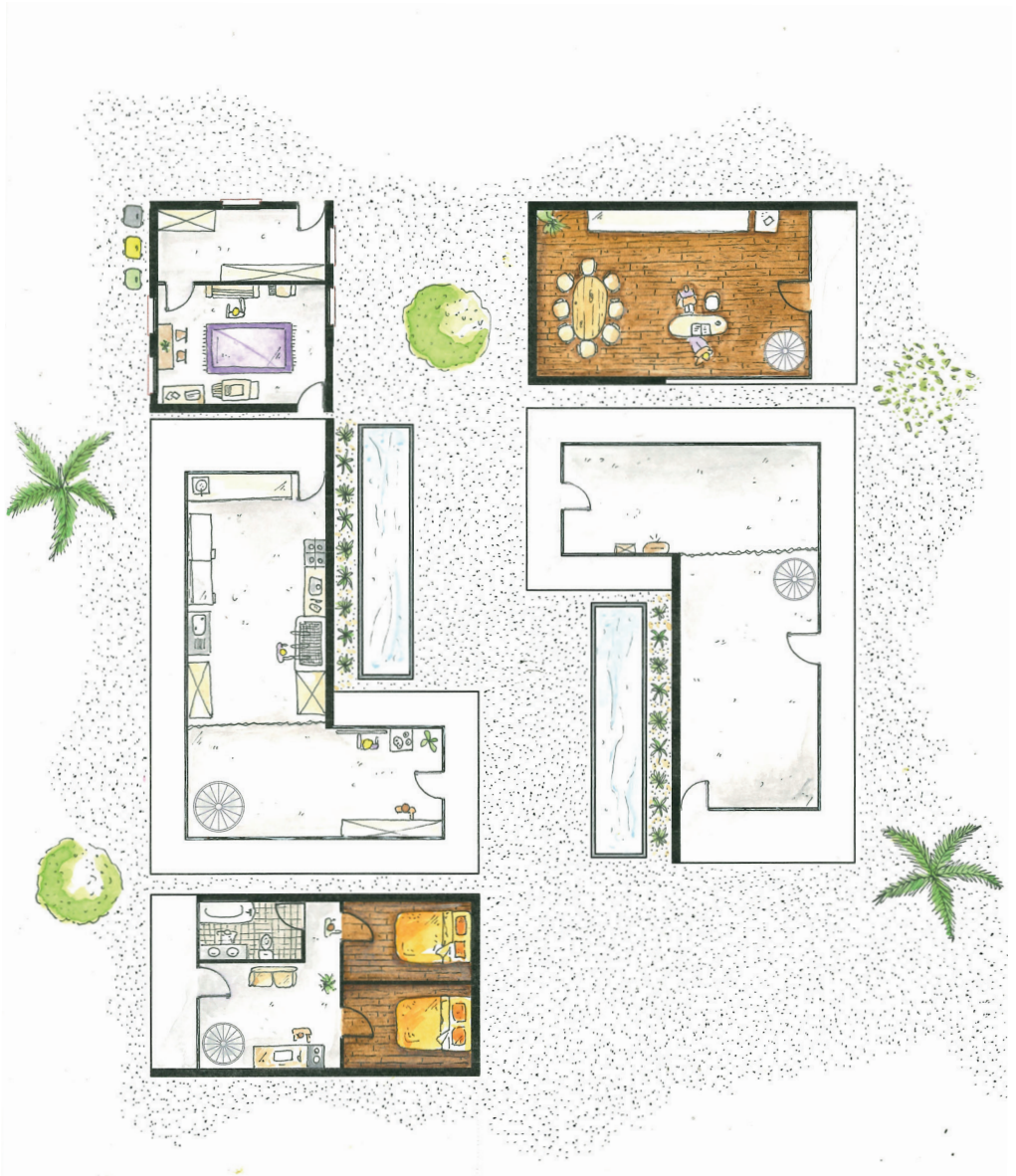
1. Espace touristique en centre ville où les gens se retrouvent pour dîner ou boire un apéritif. Celui-ci est construit dans d'anciennes ruines qui ont été réhabilitées. Unique à Budapest, la décoration excentrique de ce lieu est inoubliable pour les touristes, (Moi y compris!). Des photobooth payants sont disposés dans certains endroits pour permettre aux visiteurs de se photographier dans le lieu et d'en garder une trace.

PARENTHÈSE CRÉATIVE

Voici comment j'ai imaginé ce lieu de collaborations créatives et gustatives.







2. Programmation : périodes d'ouvertures, organisation, tarif.

Afin de pouvoir se projeter dans cet espace collaboratif, j'ai choisi de mettre en place un programme type sur un an. Celui-ci permettrait de comprendre visuellement comment le lieu fonctionne. En effet, à la manière de Ferran Adria et de son restaurant El Bulli, je souhaite sectionner le temps d'ouverture du lieu au public. Cela permettrait aux praticiens d'avoir du temps pour collaborer et mettre en place leurs projets. Pour cela, il faudrait d'ores et déjà planifier des binômes artiste/cuisiniers qui viendront collaborer. Le fait qu'ils ne soient que deux à chaque « session » d'ouverture leur permettrait de créer ensemble des projets sur un thème précis, et de concentrer les expositions sur un choix bien spécifique dans la démarche art/cuisine. Dans l'idéal, toute une équipe de chargés de communication et d'événementiel sur place se chargerait de cela une fois le site ouvert. Toutefois, je souhaite tout de même proposer un emploi du temps qui ressemblerait à celui qui serait établi sur le site si celui-ci était réellement construit, dans l'idée de projeter cet espace dans la réalité. Pour cela, il me semble intéressant de commencer à faire des « sélections » de binômes. Je souhaite me concentrer sur des personnalités connues pour ce programme fictif, mais il est évident que si le site était véritablement construit, des personnalités moins célèbres pourraient y être conviées sans problème.

2.a. Collaborations, binômes, événements.

J'ai donc imaginé que le lieu serait ouvert tous les deux mois pour laisser du temps aux praticiens d'élaborer leurs projets, et établir un moment

dédié aux expositions, ce qui amplifie l'effet de surprise et de plaisir que pourront ressentir les visiteurs, venus spécifiquement à ces créneaux :






-  **Ouverture** : expositions, conférences, rencontres, vernissages, événements divers.
-  **Site fermé** : temps de collaboration, mise en place des projets communs, préparation, montage.
-  **Vernissages** : conférences, dédicaces, rencontres.

Schéma 4 : Planning et organisation du site.

Durant les périodes où le site est fermé aux visiteurs, on peut imaginer le lancement d'appels à projets afin de faire connaître certains artistes et cuisiniers moins populaires qui souhaiteraient collaborer sur des thématiques imposées. Ces projets pourront faire l'objet d'ouvertures exceptionnelles du lieu et permettre un vernissage unique et de moins grande ampleur. Lorsque sur le schéma 4 j'imagine la fermeture du site, celui-ci restera évidemment ouvert aux praticiens invités à expérimenter sur place.

Les trois sessions d'ouvertures auront donc lieu à des saisons différentes : printemps, été et hiver. Nous pouvons donc imaginer des binômes, qui dans leur démarche artistique ou culinaire, travaillent de manière à se lier aux périodes d'ouverture du site. J'ai donc établi un planning de binômes fictif qui correspondrait à l'exemple parfait de corrélation entre art et cuisine durant ces sessions d'ouverture du lieu. Les praticiens devront donc travailler ensemble sur une seule et même thématique qui fera l'objet d'une exposition et qui se bouclera par un vernissage durant lequel ils pourront présenter leur travail, rencontrer les visiteurs et ainsi leur offrir des dédicaces. La répartition des binômes se fera donc sur les trois sessions d'ouverture : printemps (mars-avril), été (juillet-août), et hiver (novembre-décembre).

Pour ce faire, j'ai sélectionné des artistes et des cuisiniers dont j'affectionne particulièrement le travail ainsi que la démarche. J'ai imaginé que lors de la première session d'ouverture au printemps, Rebecca Louise Law et Anne Sophie Pic pourraient travailler ensemble. Toutes deux inspirées de la nature et du milieu végétal, le printemps semble être la saison appropriée pour les deux praticiennes de réaliser un projet commun qui reflète leurs passions communes. Rebecca Louise Law est une artiste britannique qui réalise des installations florales monumentales. Celle-ci travaille sur un concept alternatif de la beauté en laissant sécher des fleurs qu'elle ramasse et qu'elle installe de manière surdimensionnée. Leur vieillissement permet à son oeuvre d'évoluer dans le temps, offrant au visiteur une immersion temporelle et sensorielle. Anne Sophie Pic, elle, est une chef cuisinier et maître restaurateur française, seule femme française à avoir détenu trois étoi-

les Michelin. Dans sa démarche, elle aime travailler avec des aliments frais, colorés, ainsi que d'y ajouter des fleurs et végétaux comestibles. Celle-ci porte une attention toute particulière à la présentation de ses plats qu'elle réalise avec soin et minutie. J'ai donc imaginé qu'ensemble, elles pourraient collaborer sur des installations à la fois florales et culinaires, qui mettraient en avant leurs démarches respectives ainsi que les fondamentaux de leur pratique créative. Les images ci-dessous présentent le travail des deux praticiennes, et permet d'imaginer ce à quoi pourrait ressembler leur collaboration si elle avait lieu :



Binôme 1 : *Rebecca Louise Law (art) et Anne Sophie Pic (gastronomie).*

Collaboration de printemps : session mars-avril.

Concernant la collaboration d'été (juillet-août), j'ai sélectionné un binôme qui pourrait travailler sur le thème de la lumière, qui se marierait donc bien avec la saison durant laquelle ils réaliseront ce projet commun. Pour cela, j'ai imaginé un partenariat entre Olafur Eliasson et Ferran Adria. Encore une fois, j'ai sélectionné des praticiens dont j'apprécie la démarche, et qui, à mon sens, seraient capable de travailler sur un projet ensemble, qui pourrait réellement mettre en avant les similarités dans chacune de leur pratique. Eliasson est un artiste islandais-danois. Son art porte principalement sur la perception, le mouvement, l'expérience physique et les sensations. Celui-ci est impliqué dans la recherche sur le spectre lumineux et la lumière, raison pour laquelle il réalise de nombreuses installations sur ce thème. Ferran Adria, lui, est un chef cuisinier espagnol, considéré comme l'un des meilleurs chefs du monde. Devenu l'un des tenants de la cuisine moléculaire, il expérimente sans cesse la matière grâce à la technologie, dans le but de donner naissance à de nouvelles textures. Une collaboration entre ces deux praticiens semble intéressante car ils ont déjà l'habitude de ne pas travailler seuls. En effet, ils ont tous deux leurs studios de recherche dans lesquels ils ont embauché une équipe de chercheurs, d'architectes, de plasticiens, d'historiens d'art et encore d'autres domaines de l'art et du design, ce sont donc des praticiens habitués à collaborer et travailler en équipe dans leurs domaines respectifs. Mêler leurs deux pratiques et tout le savoir qu'ils ont acquis au fil de leur carrière semble pouvoir donner naissance à des productions communes réussies et valorisantes. Voici des images présentant leurs travaux, et montrant qu'une collaboration entre ces deux créateurs pour-

rait être fortement appréciée dans le studio collaboratif :



Binôme 2 : Olafur Eliasson (art) et Ferran Adria (gastronomie).
Collaboration d'été : session juillet-août.

Pour la dernière session d'ouverture du lieu, en hiver (novembre-décembre), j'ai choisi de mêler deux praticiens qui pourraient réaliser un projet envoutant, qui occuperait l'espace de manière à plonger le spectateur dans une ambiance réconfortante, telle un cocon. Pour ce faire, j'ai choisi de créer un binôme ente Ernesto Neto et Paul Pairet.

Ernesto Neto est un artiste contemporain brésilien qui trava-

ille avec des matières plastiques : « Ses installations sont de vastes sculptures souples et biomorphes, mi-corporelles, mi-architecturales, qui emplissent l'espace d'exposition ; les visiteurs peuvent les toucher, appuyer dessus, et même parfois marcher dessus ou les traverser. Pour fixer spatialement le volume de ces formes amorphes, l'artiste les tend à travers la pièce, les remplit de pastilles de polystyrène expansé ou, parfois, d'épices odorantes. »¹ Neto a connu un grand succès en se faisant reconnaître pour son travail dans des institutions et musées très reconnus comme le Guggenheim de Bilbao par exemple, et bien d'autres.

Paul Pairet, lui est un chef cuisinier français qui a ouvert un restaurant nommé « Ultraviolet » à Shanghaï, triplement étoilé depuis 2018. Manger dans son restaurant est une expérience à part entière : seulement dix clients peuvent y aller à la fois, là où l'adresse est tenue secrète et où les clients y sont déposés dans un véhicule aux vitres teintées : « Au menu, pas moins de 20 plats servis en quatre heures dans une salle qui fait le lien entre la nourriture servie et des technologies multi-sensorielles. Le menu est accompagné de jeux de lumière, de projection d'images sur l'ensemble de la pièce, de musique et de son. »² Le chef, dans sa manière de travailler habituelle, conçoit déjà l'idée de faire vivre une expérience unique aux visiteurs.

Suite à cette description de la démarche des praticiens concernés,

1. Source : présentation de l'artiste et de son travail : https://fr.wikipedia.org/wiki/Ernesto_Neto

2. Lorenzo, S., « Paul Pairet de Top Chef a inventé une nouvelle forme de restaurant », (2020), site internet Heffpost, rubrique divertissement.

voici un ensemble d'images présentant leur travail et ce à quoi leur éventuelle collaboration pourrait ressembler :



Binôme 3 : Ernesto Neto (art) et Paul Pairet (gastronomie).

Collaboration d'hiver : session novembre-décembre.

Comme expliqué précédemment, il s'agit toujours de praticiens que j'apprécie moi-même. En revanche, le fait d'aimer leur travail n'est pas l'unique raison pour laquelle j'ai choisi de les faire collaborer. J'ai vraiment passé du temps à analyser leurs pratiques respectives (et ce pour les trois binômes présentés dans cette partie), et à chercher comment ils pourraient

travailler ensemble. Évidemment, j'affectionne bien d'autres artistes et cuisiniers actuels et contemporains, mais, ici, j'ai ciblé mes recherches sur des collaborations qui, à mon sens, pourraient réellement avoir un effet surprenant et qui réussiraient à émouvoir les spectateurs par le biais de l'expérience qu'ils seraient invités à vivre.

2.b. Contact et hébergements.

En ce qui concerne l'organisation du lieu et des espaces collaboratifs pour les praticiens, un chargé de communication et d'événementiel devra se charger de contacter chaque binôme en amont afin d'établir leurs disponibilités et leur expliquer le concept du lieu. Ayant chacun leurs propres laboratoires ou restaurants, et exerçant pour la plupart leur métier à temps complet, une organisation bien précise devra être établie afin de pouvoir les accueillir. Il faudra aussi être capable de les convaincre que ces collaborations seront bénéfiques pour eux dans leur travail ainsi que pour leur notoriété, afin qu'ils acceptent de libérer deux mois de leur temps pour le consacrer à cet espace. Pour ceux qui n'ont pas la possibilité de se libérer pendant deux mois complets, ils pourront être mis en relation avec leur binôme afin de prévoir en avance les tenants et aboutissants de leur travail commun, puis venir sur place quelques temps avant l'ouverture afin de travailler avec un temps plus restreint. Évidemment, chaque praticien sera libre de s'organiser de manière à ce que ces collaborations ne leur empêchent pas d'exercer leurs professions habituelles. Ils pourront appréhender cela comme une nouvelle proposition d'exposition, pour se faire connaître dans un nouveau lieu et y laisser une tra-

ce. Pour les artistes, cette manière de travailler leur est habituelle : ils réalisent des travaux puis les exposent, les installent, et les font découvrir à un public. En revanche, pour les cuisiniers, qui ont l'habitude de servir leurs créations dans des restaurants, cette manière de fonctionner ne leur est pas commune. Ils devront donc réfléchir, afin de réussir - grâce à leurs diverses compétences - à établir des projets liés à des oeuvres d'art, afin de souligner les similitudes entre les deux pratiques. Il est évident que l'artiste, praticien d'art, dans sa démarche habituelle, ne mêle pas forcément l'aliment, le comestible, le gustatif. Il en va de soi pour le cuisinier, qui dans ses recettes, ne visualise pas de manière évidente une synergie avec une oeuvre d'art contemporain. C'est pourquoi, sur place, si les praticiens en ressentent le besoin, d'autres personnes pourront travailler avec eux de manière à donner un avis extérieur. Ces personnes pourront par exemple être des designer culinaires, des commissaires d'exposition, des scénographes ou encore même des entreprises spécialisées dans ce milieu, invités sur une journée ou quelques jours. Des hébergements seront présents sur le site, afin d'accueillir les praticiens sur place lors de leur temps de création. Semblables à des appartements, ces espaces seront entièrement équipés afin qu'ils puissent vivre sur place en toute tranquillité avec tout le nécessaire. Ces espaces d'hébergement seront donc réservés uniquement aux praticiens et aux intervenants qui viendraient faire des conférences lors des vernissages. Ces moments de clôture de sessions permettront donc aux praticiens de pouvoir rencontrer les visiteurs, d'inviter leurs proches s'ils le souhaitent ainsi que de faire intervenir des membres de leurs équipes pour venir parler de leur travail

sur place. Certains artistes et cuisiniers travaillent avec des historiens d'art ou encore des psychologues, qui pourront intervenir sur des conférences à thème. Ceci permettrait au vernissage de devenir un moment d'exception, dans lequel le public serait intimement lié à l'espace ainsi qu'aux praticiens. Suite à celui-ci, le binôme ayant travaillé sur le site pourra quitter les lieux afin de laisser place aux nouveaux praticiens pour les sessions suivantes. Ce lieu de collaboration et d'hébergement créatif fonctionnerait donc sur un planning en roulement qui ferait intervenir des praticiens internationaux, motivés à développer l'idée que la gastronomie est aujourd'hui une activité artistique à part entière.

2.c. Tarifs, logistique et prédictions.

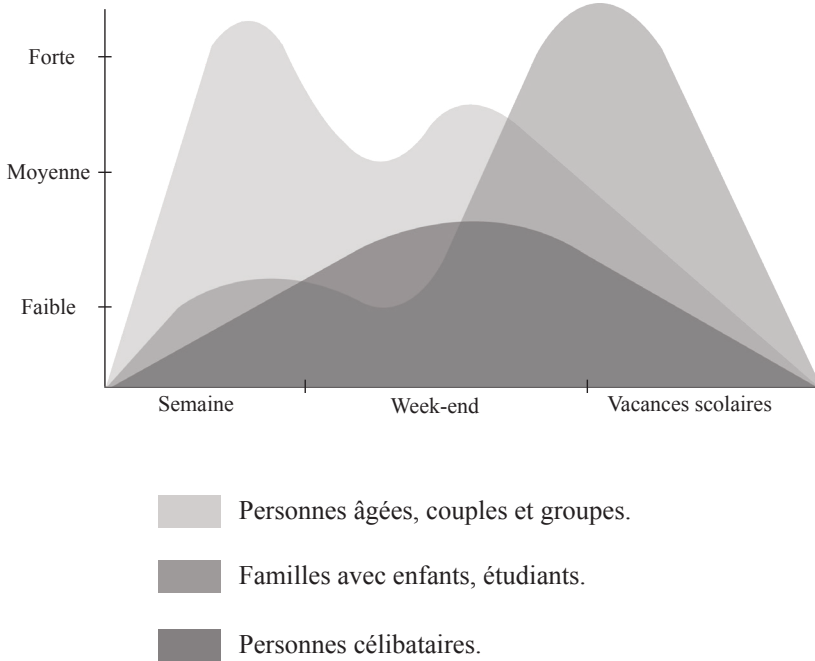
Pour que l'ensemble des événements présents dans ce lieu puissent continuer à fonctionner et que l'espace devienne un véritable temple d'expérimentation pour les praticiens, nous devons bien évidemment aborder la question des tarifs. J'ai imaginé que chaque exposition serait donc payante, comme elle le serait dans un musée d'art contemporain classique. Aussi, en période de vacances scolaires (avril-juillet-aout-décembre) des réductions pourront être attribuées aux familles nombreuses, afin qu'ils puissent profiter du lieu en famille sans que cela leur soit trop onéreux. Une liste d'inscription sera également mise en place afin de ne pas surcharger le lieu et de favoriser l'expérience pour ceux qui y sont présents. Tout amateur d'art contemporain ou de gastronomie trouverait normal de participer financièrement à un tel concept! Cet argent servirait donc au bon fonctionnement du lieu, au rachat

de matériel, de fournitures, et permettrait à cet espace collaboratif de continuer à fonctionner sur le long terme.

Concernant la logistique des transports, une personne reliée au pôle administratif se chargera de mettre en place un dispositif visant à rendre le site accessible de plusieurs manières pour les visiteurs : navettes, bus, parking... Un système de co-voiturage pourra aussi être mis en place afin d'aider les personnes à se rendre sur place tout en privilégiant une démarche éco-responsable.

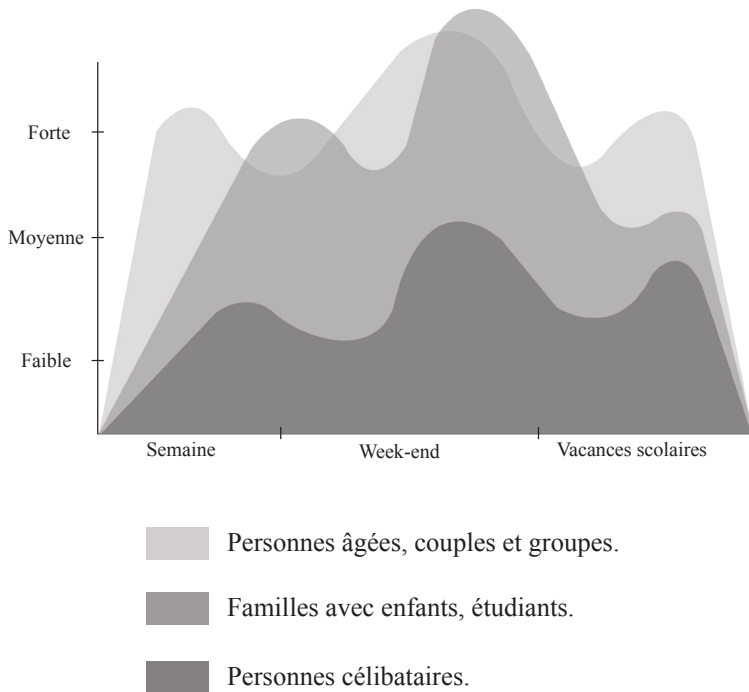
Étant donné que le site sera ouvert sur des périodes de deux mois incluant les week-end et les vacances scolaires, on peut déjà imaginer des statistiques d'affluence sur le site. Il est évident que les étudiants en semaine, surtout s'ils habitent loin, ne pourront pas se rendre disponible pour visiter le lieu. Il en est de même pour leurs parents qui seront - pour la plupart - au travail. On peut donc imaginer le déroulement des visites du site en semaine, le week-end, et pendant les périodes de vacances scolaires en fonction du rythme de vie et des disponibilités de chacun. Évidemment ce planning reste prédictif dans le sens où on ne peut jamais être sûr de l'affluence des personnes présentes. Tout dépendra aussi des goûts personnels de chacun en fonction du thème des expositions et de la communication qui sera faite en amont par rapport aux collaborations.

Nous pouvons tout de même prévoir de manière logique les moments dans lesquels les différents types de population seraient le plus susceptible de se rendre sur le site. En fonction des familles, des personnes célibataires, jeunes, âgées, ou encore étudiantes, l'affluence variera forcément sur le lieu.



Graphique 1 : *Affluence prédictive du site durant la première session d'ouverture.*

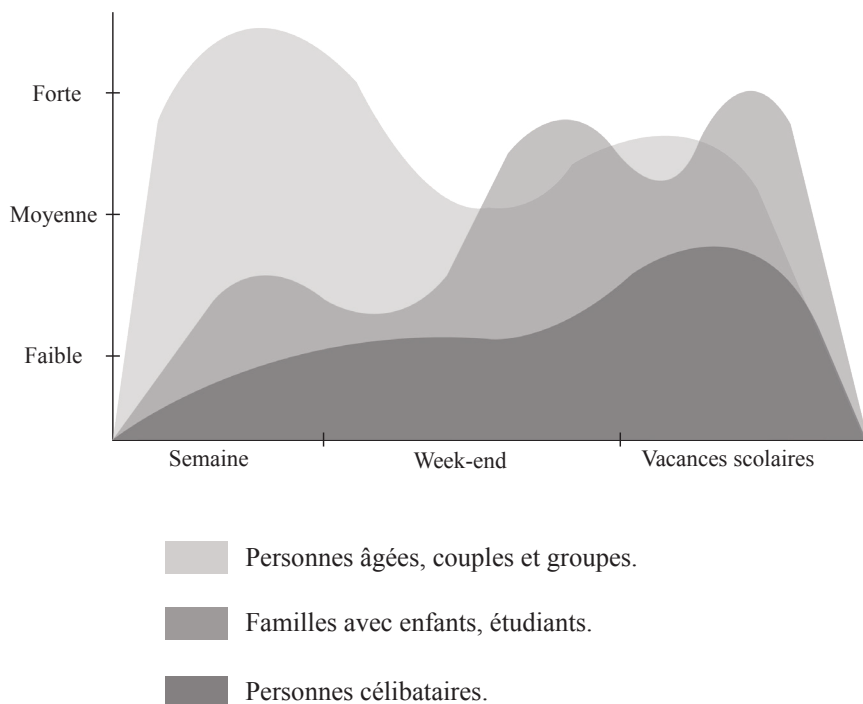
Ce premier graphique prédictif met en avant le fait que durant la première session, en semaine, le lieu serait davantage occupé par les personnes âgées, seules, en couple, ou en groupe. Cela est lié au fait qu'elles ne soient pas occupées par leur profession. En période de week-end ou de vacances scolaires, celles-ci viendront logiquement moins, puisque le lieu sera occupé par les étudiants, les familles avec enfants ainsi que les groupes de jeunes amis. En ce qui concerne les personnes célibataires, on peut imaginer qu'elles travaillent également en semaine, qu'elles viendraient donc le week-end, et un peu moins lors des vacances scolaires, afin de profiter du lieu sans la présence d'enfants et d'une forte affluence de visiteurs.



Graphique 2 : *Affluence prédictive du site durant la seconde session d'ouverture.*

Ce second graphique est imaginé pour la période d'été durant laquelle les étudiants et enfants sont en vacances scolaires. C'est pourquoi on remarque une affluence plus forte que ce soit en semaine ou le week-end. Les personnes âgées voudront certainement profiter du soleil et visiteront le site que ce soit en semaine ou non. Les personnes célibataires, travailleront toujours en semaine, comme les parents avec enfants. C'est pourquoi leur affluence sur le site serait plus prévisible le week-end.

À mon sens, la session d'ouverture d'été sera celle qui recevra le plus de visites. Les étudiants profiteront de ne pas avoir cours pour se rendre sur place. Aussi, le beau temps motivera les personnes à se déplacer et faire des activités en famille ou en groupe.



Graphique 3 : *Affluence prédictive du site durant la troisième session d'ouverture.*

Ce troisième et dernier graphique présente l'affluence prédictive sur le site en période hivernale. Comme au printemps (voir graphique 1), on peut imaginer que les personnes âgées seront davantage susceptibles de venir visiter le lieu en semaine, pour les mêmes raisons exprimées précédemment. Les étudiants et familles avec enfants profiteront des vacances d'hiver pour se rendre sur place et effectuer une activité ensemble. Généralement, les familles se rassemblent pour les fêtes de fin d'année : on peut donc imaginer une ambiance festive sur place qui amènerait les visiteurs à vouloir s'y rendre et ainsi découvrir une collaboration à la fois joviale, artistique et savoureuse.

Ces trois graphiques permettent donc de prévoir de manière approximative le taux de personnes sur le site en fonction des périodes. C'est effectivement un élément fondamental à analyser dans le sens où cela permet d'ores et déjà de visualiser si celui-ci, par son système de fonctionnement, réussirait à capter l'attention des visiteurs. Évidemment, l'affluence du lieu en général dépendra aussi des expositions et des collaborations. Il faut donc prendre en compte que chaque collaboration n'aura pas forcément le même taux de visibilité, dépendant de la période à laquelle celle-ci aura lieu ainsi que des binômes sélectionnés.

En ce qui concerne le matériel mis à disposition pour les praticiens, un responsable sur le site se chargera de faire des partenariats avec des entreprises liées aux secteurs de l'art et de l'agro-alimentaire (exemple : Boesner, Métro...), afin de pouvoir acheter du matériel à coût réduit et ainsi prévoir la livraison de celui-ci sur le site (accès gros camions). Celui-ci devra également réaliser des inventaires afin d'essayer de minimiser les achats excessifs, et ne racheter que le nécessaire. Les livraisons devront être planifiées de manière à ce que tout soit prêt avant l'arrivée des praticiens et rechargé avant le commencement des sessions suivantes. Cet espace collaboratif devra donc être irréprochable en terme d'organisation. C'est pourquoi le personnel sera nombreux, afin d'optimiser les responsabilités de chacun et travailler de manière à ce que tout soit en ordre lors des arrivées et départs des praticiens, ainsi que lors des moments d'exposition. Cette organisation est primordiale au bon fonctionnement du lieu, dans le but de permettre au personnel, aux créateurs ainsi qu'aux visiteurs d'en profiter.

CHAPITRE TROISIÈME**PROJET : L'EXPÉRIENCE DU VISITEUR.**

Précédemment, nous avons pu porter notre attention sur les différents postes qu'occuperaient les artistes et les cuisiniers sur le site, par le biais de leurs collaborations. Intéressons nous maintenant à l'expérience que vivront les visiteurs et les amateurs d'art contemporain et de gastronomie lorsqu'ils visiteront le lieu. Rappelons que l'intérêt de la création de celui-ci est de partager le sensible avec les visiteurs, et leur faire vivre des sensations. L'intention principale de ce projet se porte donc sur le fait que lorsqu'art contemporain et gastronomie collaborent, nous sommes capables de découvrir une nouvelle dimension artistiquement savoureuse : une forme de créativité contemporaine. Nous pouvons ici parler d'une forme d' « art relationnel. »¹ En effet, tout l'intérêt de ce lieu est de créer une « articulation entre oeuvre et public. »² C'est pourquoi les binômes artistes/cuisiniers devront être sélectionnés de manière à promettre un travail qualitatif, qui rendrait la période d'exposition unique et mémorable. Le visiteur, lui, vient pour se divertir, se cultiver, découvrir et apprendre. Celui-ci doit donc pouvoir être stimulé dès son arrivée sur le site. L'expérience doit être à la fois ludique, maîtrisée et réfléchie, afin de faire vivre un moment inédit à celui qui regarde.

1. Terme employé par Anne Cauquelin dans son ouvrage *L'art contemporain*, (2018), Presses Universitaires de France, 128 pages. p.114, 1.24

2. Cauquelin, A. *ibid.* p.52, 1.23.

1. Une expérience multi-sensorielle.

Comme expliqué précédemment, les praticiens produiront leurs oeuvres en binôme, mais devront également réfléchir - avec l'aide de designers culinaires ou autres chercheurs si besoin est -, à éveiller chacun des sens des spectateurs. Il s'agirait donc de réussir à attiser la vue, l'odorat, l'ouïe, le toucher et le goût par le biais de l'oeuvre collaborative et de l'exposition. En effet, réussir à stimuler les sens reste une problématique actuelle. Vivant dans l'instantanéité, notre société cherche toujours à être séduite et émoustillée par son environnement : « le monde qu'est le notre est celui de la séduction omniprésente et multiforme, planétaire et multi-médiatique. »¹ Cet espace collaboratif semble donc idéal afin d'éveiller des sensations pour les visiteurs puisqu'entre art et cuisine, il est évident qu'une explosion sensorielle a lieu. La vue, comme communément dit, n'est pas le seul sens stimulé lors d'une expérience artistique. En effet, l'ouïe, par le biais de sons, et le toucher, grâce à des textures peuvent aussi être éveillés. En cuisine, chaque sens est évidemment mis en éveil puisqu'il s'agit de voir, de goûter, de toucher avec sa langue et ses mains, d'entendre crépiter, croustiller, de sentir les diverses odeurs... « Tout l'environnement (couleurs, forme, son, toucher, lumière...) impact l'expérience gastronomique et la façon de goûter la nourriture. »²

La création d'un tel espace collaboratif vise donc à créer une expérience multi-sensorielle à la fois du côté artistique que gastronomique.

1. Lipovetsky, G., *ibid.* p.217, 1.27-29.

2. Spence, C., *ibid.* p.47,1.4-5.

Les pratiques pourront aussi se compléter, l'une visant à élever l'autre. Cela permettra au visiteur de vivre un moment unique, et de se plonger dans cette symbiose entre art contemporain et gastronomie.

1.a. Partage, rencontre, communication.

Les visiteurs sur le site partageront donc les mêmes centres d'intérêt, et pourront, grâce à ce complexe collaboratif, se rencontrer. Cela favorisera le lien social entre des personnes de différents milieux et endroits. Cette idée de créer un espace capable de regrouper des personnes vise justement une notion de solidarité. Généralement, dans les musées où les expositions d'art contemporain, le lieu est plongé dans un silence, à mon goût quasi-pesant. Il en est de même pour les restaurants gastronomiques. Le visiteur est absorbé par ce qu'il se passe et se voit contraint d'apprécier l'activité dans un calme absolu. A l'inverse, dans ce studio de collaboration, il s'agit de faire interagir l'art contemporain et la gastronomie de manière ludique et intrigante. Les visiteurs pourront donc partager et échanger leurs avis, discuter des projets, donner leur opinion et s'élever entre eux sur le sujet. Il semble tout de même pertinent de s'intéresser à la place du visiteur, qu'il soit seul ou accompagné. Évidemment, l'ambiance et la mise en scène du lieu peut affecter certains types de personnes plus que d'autres. La composante esthétique du rapport aux œuvres, l'apaisement que procure l'ambiance feutrée du musée ou une curiosité précise à assouvir, constituent les motifs essentiels de la visite solitaire. La perspective d'une expérience émotionnelle intense ou celle d'une confrontation de points de vue jouent pleinement dans une visite entre adul-

tes. C'est pourquoi la notion de rencontre semble ici essentielle. Par ailleurs, le projet de la visite en famille avec des enfants, quant à lui, se conçoit d'abord comme un moment de partage, de détente et de découverte. Il semblerait que les familles avec enfants restent entre elles dans le sens où elles sont à elles seules déjà un « groupe ». A l'inverse, une personne venue seule ou un groupe d'amis sont plus disposés à échanger avec les autres visiteurs.

Ce lieu, par sa composition, son ambiance et les travaux collaboratifs, doit pouvoir s'adapter à chaque type de visiteur de manière à créer du sens et des émotions pour chacun d'entre eux. Bien que le ressenti du visiteur dépende aussi de sa sensibilité, les expositions collaboratives du site sauront - dans la logique des choses - ravir chacun des spectateurs, puisque les binômes auront été pré-sélectionnés avec goût et sens.

1.b. Une atteinte de plaisir.

Toute la volonté de créer des expositions inédites, d'attacher autant d'importance au ressenti des visiteurs et de leur permettre une communication, reflète finalement une recherche de plaisir. Dans une société dans laquelle tout semble s'accélérer, il me semblait fondamental de créer un espace où les personnes pourraient se reconnecter à ce qu'ils aiment, où même de découvrir des manières créatives de travailler qui changent de l'ordinaire. Prendre du temps pour soi devient rare pour certains, et cette idée de bien-être et de plaisance est aussi celle que j'ai voulu véhiculer lors de la création de ce lieu. Entre art et cuisine, diverses sensations peuvent évidemment être perçues et ressenties. Faire collaborer ces deux pratiques est aussi un moyen

d'assurer des moments et des expositions exceptionnelles. C'est pourquoi chaque session de deux mois se terminera par un vernissage. Il s'agit de donner la chance à ceux qui n'ont pas eu le temps ou l'opportunité de venir sur place avant, et à ceux qui souhaitent assister à la clôture d'une collaboration, de passer un moment unique et plaisant. Il s'agirait aussi de procurer une satisfaction aux praticiens qui eux, pourront profiter de ce moment pour se présenter, jouir de l'instant et prendre du recul sur leur projet commun avant de quitter le lieu. J'ai attaché beaucoup d'importance à la notion de plaisir précédemment. J'ai évoqué cette notion dans les milieux artistiques et gastronomiques. Si celle-ci est omniprésente dans les deux pratiques, c'est aussi parce qu'elle l'est dans la vie commune de chacun d'entre nous.

Dans le cadre d'une visite d'exposition ou de musée dit classique, l'atteinte du plaisir devient très personnelle, car l'ambiance sacrée et respectueuse du musée ne permet pas de s'exprimer vivement. A l'inverse, cet espace collaboratif visera justement à promouvoir les rencontres, les échanges, et le plaisir commun des personnes qui s'y trouveront. Sans pour autant rendre l'ambiance bruyante et chaotique, les visiteurs pourront profiter ensemble des expositions uniques et prendre conscience de la préciosité de celles-ci. Aussi, ce lieu pousse l'individu à prendre une part active à la construction du sens de son expérience. Cela lui permet donc aussi de se recentrer sur l'intention première de sa venue et ainsi définir les valeurs de son engagement personnel quant à l'interprétation de la symbiose entre l'art contemporain et la gastronomie.

1.c. Sensations et culture.

Dans le cadre de cet espace collaboratif, nous pouvons également retrouver le plaisir lié à la culture. Qui ne ressent pas une sensation de bien-être lorsqu'il apprend, qu'il se cultive et qu'il découvre? En effet, Louise Sanfaçon, explique que « les musées d'art sont les parcs naturels ou les réserves naturelles de la culture. »¹ Dans un musée d'art classique, surtout pour les plus jeunes, le manque de compréhension et de recul vis-à-vis des oeuvres peut être frustrant voire ennuyant. Néanmoins, dans cet espace collaboratif, le fait de participer à certaines oeuvres par leur aspect gustatif et consommable, permet de porter son attention autrement vis-à-vis de la démarche artistique. En effet, le fait de faire collaborer nourriture et art, apporte une nouvelle dimension à l'art contemporain car la production, en quelque sorte, prend vie. Cette approche culturelle entre art contemporain et gastronomie mise en avant grâce aux recherches réalisées en amont par les praticiens, réussit à séduire les visiteurs. Cet aboutissement est dû, en grande partie, au pur plaisir de déguster des morceaux de l'oeuvre d'art. En effet, cette approche sensorielle permet de se plonger dans l'aspect culturel de l'oeuvre et d'en garder un souvenir. Les saveurs, les odeurs, les compositions visuelles d'un aliment ou d'une préparation, à mon sens, sont plus faciles à retenir qu'une démarche artistique. Personnellement - et je pense que c'est la même chose pour beaucoup d'entre nous - je me souviens davantage de ce que j'ai pu mangé que des oeuvres d'art que j'ai vues lors de mes nombreux

1. Sanfaçon, L., historienne d'art à écrit « 5 conseils pour bien profiter d'une visite au musée », blog personnel. Source : <https://louisesanfacon.com/2018/08/14/5-conseils-visite-au-musee-dart/> .

voyages. Cette idée d'allier les deux pratiques peut aussi développer la culture des visiteurs qui se souviendront de l'oeuvre collaborative dans son ensemble grâce à cette synergie et le fait que l'installation globale devienne donc un ensemble.

2. Vernissages... ou plutôt « finissages » ?

Comme détaillé précédemment, chaque fin de session de collaboration créative se terminera par un vernissage. Dans le domaine de l'art, des musées et des expositions, on parle généralement de vernissage pour caractériser un moment d'importance - généralement privatisé - dans le lieu avant l'ouverture de celui-ci au public. Ce terme a vu le jour au XVIII^{ème} siècle lorsque les artistes avaient l'habitude de mettre une dernière couche de vernis sur leurs toiles avant de les dévoiler au public. Ces moments se préparent donc habituellement avant une exposition et non après. Dans le cadre de ce studio de collaboration, les vernissages permettraient aux expositions de se clôturer, et de faire comprendre aux visiteurs que la « session » collaborative est terminée. Ici, on peut plutôt utiliser le terme moderne « finissage », qui représente donc la période de fin d'exposition et de décrochage des oeuvres. Dans tous les cas, ce moment souligne l'importance du travail des praticiens, et promet aux visiteurs un moment inédit voire spectaculaire. Celui-ci vise à promouvoir l'échange entre le public et les praticiens, afin d'échanger sur leur démarche, leurs intentions et sur la manière dont ils travaillent respectivement. Ce moment serait donc social et publicitaire, permettant aux artistes comme aux cuisiniers de se faire connaître (si ce n'est pas déjà le cas)

et éventuellement de vendre certaines de leurs productions. Il s'agit en effet d'une étape incontournable à la reconnaissance de leur travail, durant lequel le visiteur porte un intérêt tout particulier à celui-ci. Des journalistes, influenceurs, ou encore des hommes politiques pourront être invités sur place pour prendre connaissance du lieu et parfois même être reçu à l'occasion de dîners d'exception afin de rentabiliser le site et ainsi booster sa notoriété.

Il semble évident que dans les milieux artistiques, le visiteur possède une place fondamentale concernant la caractérisation sociale de l'oeuvre ou de la démarche artistique. Ainsi, par le biais de ce finissage, le spectateur fait partie intégrante de l'oeuvre puisqu'il la « consomme par le regard »¹, mais la consomme aussi au sens propre du terme grâce aux créations culinaires réalisées par les cuisiniers. Ce moment d'exception pourra aussi faire part de conférences ou de projections qui viseraient à intégrer la sphère privée des praticiens : découvrir leur mode de vie, d'où ils viennent, comment ils en sont arrivés là et ainsi découvrir aussi des problématiques actuelles liées à leurs pratiques respectives.

J'ai donc choisi, en tant que future designer, d'imaginer ce à quoi pourraient ressembler les finissages de chaque session de collaboration. Dans ce contexte particulier, j'imagine être à la place d'un designer culinaire qui aiderait les praticiens à mettre en place leur finissage de manière à amplifier la notion de spectaculaire évidemment présente lors de ces fins de session de collaborations.

1. Cauquelin, A., *ibid.* p.35, 130.

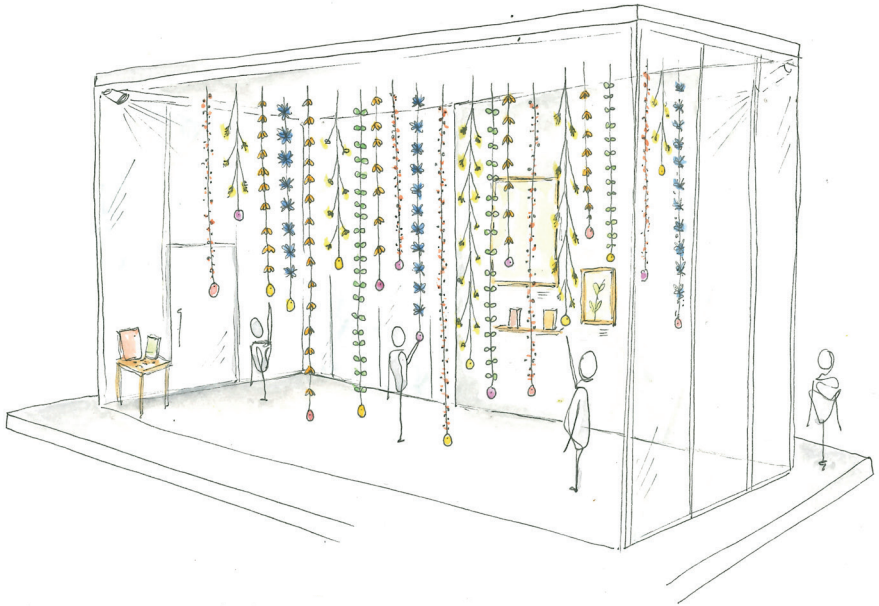
2.1. Finissage première session mars- avril : Rebecca Louise Law et Anne Sophie Pic.

Lors de ce premier finissage de printemps qui présenterait le travail de Rebecca Louise Law et d'Anne Sophie Pic, j'imagine une scénographie immersive. Comme expliqué précédemment, l'artiste a pour habitude de créer des installations surdimensionnées et surprenantes sur le thème floral. On peut donc imaginer qu'elle aurait au préalable réalisé son exposition temporaire sur ce thème, et que l'on peut donc retrouver une scénographie semblable à ses productions habituelles lors de ce finissage. Celle-ci pourrait en effet être mêlée au travail de la chef, qui donnerait une immense oeuvre finale à la fois visuelle, sensorielle et gustative. Pour la mise en scène de cet événement, j'ai donc imaginé des sortes de rideaux floraux composés de ficelles suspendues et de diverses variétés de végétaux. Sur le bout de chacune des « tiges » seraient accroché des pièces alimentaires que les visiteurs pourront déguster. Celles-ci ressembleront à des pétales, colorés et imbibées de différentes saveurs florales.

Cette grande installation permettrait donc aux visiteurs de circuler dans l'espace tout en étant complètement plongé dans l'univers des deux créatrices. À la manière d'une cueillette, ce labyrinthe gustatif et enivrant donnerait envie au public de comprendre l'intention de l'oeuvre et donc de favoriser l'échange et la communication avec les praticiennes, grâce à l'installation. Des diffuseurs d'odeurs et de sons pourraient également être installés dans la pièce afin de proposer une explosion sensorielle dédiée spécialement à cette fin de session. Aussi, les visiteurs pourront acheter des

livres de cuisine d'Anne Sophie Pic et des oeuvres uniques de Rebecca Louise Law sur place et ainsi les faire dédicacer, de manière à garder en mémoire ce moment exceptionnel.

PARENTHÈSE CRÉATIVE



2.2. Finissage deuxième session juillet-août : Olafur Eliasson et Ferran Adria.

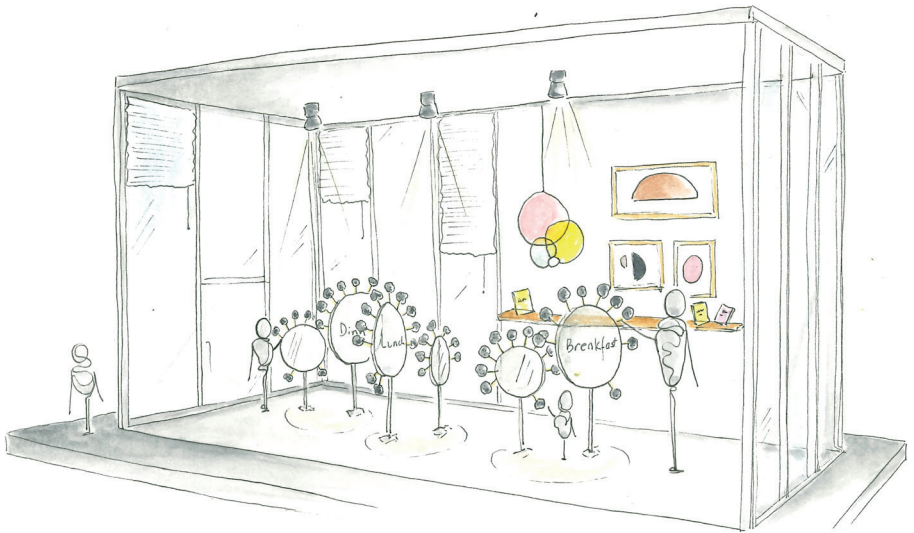
Lors de ce finissage d'été présentant le travail de l'artiste britannique Olafur Eliasson et du chef espagnol Ferran Adria, j'imagine une scénographie sur le thème de la temporalité, notion importante pour ce binôme et visible dans leur travaux respectifs. Pour ce faire, j'ai donc décidé de créer un parcours dans la pièce marqué par des jets de lumière plus ou moins intenses. La lumière étant le centre de la démarche d'Eliasson, celle-ci devra donc être mise en place de manière à refléter l'intention principale qu'il dégage dans ses oeuvres. Adria, lui, mêle la cuisine à la science à travers l'expérimentation. Les travaux qu'il présentera seront donc dignes de son savoir faire et de sa capacité à se fondre dans une mise en scène artistique.

Concernant la scénographie générale de l'espace, j'imagine la pièce plongée dans le noir, afin de provoquer un certain mystère et favoriser la découverte artistique et gustative. Les installations d'Eliasson seront réalisées en plexiglas, matière qu'il utilise principalement dans son travail. Les mets culinaires réalisés par Adria viendront se placer sur les structures de l'artiste afin de vraiment mêler leurs deux pratiques. Cette installation cyclique - à travers la lumière et la disposition des éléments -, présentera les différentes phases d'une journée : matin, après-midi, et soir. Les dégustations suivront cette thématique en proposant aux visiteurs des saveurs de petit-déjeuner, de déjeuner et de dîner. Toutes identiques visuellement, les créations culinaires ne pourront être différenciées qu'une fois qu'elles seront mises en bouche.

Cette ambiance globale à la fois sombre et intrigante, amènera le visiteur à se questionner sur cette thématique temporelle chère aux deux pra-

ticiens, et favorisera l'échange et la communication avec eux. Comme pour le finissage précédent, des livres du cuisinier et des oeuvres personnelles de l'artiste pourront également être vendues sur place, afin de garder en mémoire cet événement.

PARENTHÈSE CRÉATIVE



2.3. Finissage troisième session novembre-décembre : Ernesto Neto et Paul Pairet.

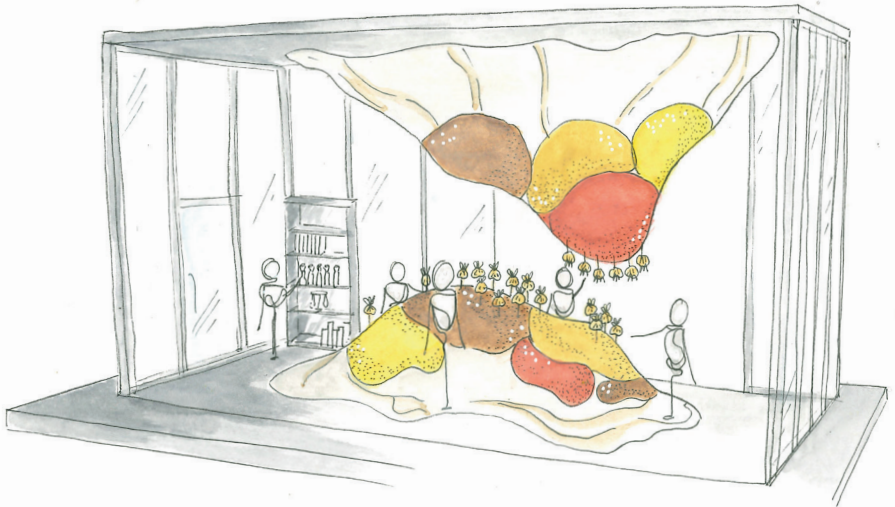
Le dernier finissage de l'année présenté en plein hiver par l'artiste Ernesto Neto et le chef Paul Pairet proposera aux visiteurs une ambiance envoutante. Cette démarche est assez propre à l'artiste qui crée des installations modifiant la circulation dans l'espace. Pairet disposera ses créations culinaires sur l'installation afin de mélanger le visuel de l'oeuvre artistique et la pratique culinaire. Ce travail collaboratif habillera donc la pièce d'une immense installation en tissu remplie de sachets d'épices colorées qui dégageront une ambiance olfactive dans le lieu. L'artiste pourra également mettre en vente les épices qu'il utilise dans ses oeuvres sur place, accompagnées d'ouvrages du chef cuisinier.

Concernant la démarche culinaire en elle-même, j'ai imaginé que Paul Pairet pourrait réaliser des aumônières aux saveurs hivernales pour ce finissage, puisque la forme de cette composition culinaire reprend celle de l'installation de Neto. Celles-ci seront donc installées à l'endroit et à l'envers, reprenant la symétrie de l'artiste dans son oeuvre, et créant une nouvelle manière de les déguster. Les saveurs à l'intérieur seront toutes identiques, puisque cette-fois c'est leur disposition qui sera surprenante et non uniquement leur contenance. Cet effet de trompe l'oeil et de similitude entre la structure et la dégustation apportera un aspect ludique à l'ensemble de la scénographie.

Ce dernier finissage viendra donc clôturer l'année de cet espace collaboratif en proposant une oeuvre grandiose qui saura marquer les esprits

des visiteurs qui s'y trouvent.

PARENTHÈSE CRÉATIVE



Pour conclure brièvement sur ces exemples de finissage, je souhaite ajouter que cet espace pourra évidemment être adapté à chacune des collaborations qui auront lieu sur place. C'est la raison pour laquelle une partie du mur de la pièce n'est pas vitrée, de manière à pouvoir accrocher des oeuvres ou installer des étagères qui serviraient de présentoirs. Des rideaux

pourront également être mis en place si la pièce doit être plongée dans le noir comme dans le finissage d'été que j'ai imaginé précédemment. Grâce à l'aide de scénographes et de designers culinaires, les praticiens pourront aménager cet espace de manière à le rendre à la fois mémorable et délicieux.

3. Mémoire et souvenirs d'un moment.

Étant éphémères puisqu'elles ne durent que deux mois à chaque fois, ces expositions collaboratives feront l'objet de périodes uniques durant lesquelles les visiteurs pourront découvrir le travail de binômes reconnus et spécifiquement sélectionnés. Effectivement, celles-ci feront donc l'objet d'événements dont les visiteurs pourront se souvenir, puisqu'elles seront uniques et qu'ils viendront les visiter de leur plein gré. En ce qui concerne le lieu en lui-même, un espace de stockage et de conservation des travaux sera tout de même mis en place si certains artistes souhaitent laisser une trace de leur passage. L'espace d'exposition - surtout lorsque l'on parle d'art contemporain - devient hybride de nos jours, et nous pouvons parfois trouver des oeuvres d'art dans des lieux publics par exemple. C'est aussi l'une des raisons pour laquelle cet espace n'est pas uniquement réduit au titre de musée, mais devient vraiment un espace d'expérimentation de la matière au service d'une démarche et d'une intention contemporaine. À mon sens, c'est là qu'intervient tout l'intérêt de cet espace : le visiteur n'est pas seulement public, mais devient participant à la collaboration et à la synergie entre création artistique et création culinaire. Le visiteur devient auteur, « paracheveur » de cet ensemble créatif. Celui-ci fait donc partie intégrante

des oeuvres puisqu'il possède une proximité sensorielle avec celles-ci.

3.a.L'éphémère au service de la reconnaissance.

Dans la partie précédente du mémoire, lors du bilan de recherches documentaires, j'avais axé celles-ci sur l'importance d'un moment éphémère quant au ressenti de sensations diverses. En effet, lorsque, en tant que visiteur nous assistons à un moment unique et spécifique, nous automatisons une prise de conscience intérieure et une certaine reconnaissance. Chaque visiteur assistera donc aux finissages et aux expositions avec acuité et capacité à valoriser ces moments d'exception. Par leur aspect éphémère, les collaborations présentées sur le site gagneront de manière évidente en importance. Elles seront donc dédiées à des périodes précises d'une année, selon les saisons et les manières de travailler de chacun des praticiens. Le visiteur dégagera logiquement une certaine reconnaissance, une chance d'être présent à ce moment là. Les finissages amplifieront donc cette sensation d'égard vis-à-vis des travaux présentés.

Bien qu'éphémères, ces expositions et ces présentations créatives sauront laisser une trace dans la mémoire de chacun. L'explosion de sensations vécues in-situ provoquera de manière évidente un marquage mémoriel, qui lui est intemporel. La notion de temporalité présente dans une exposition temporaire s'efface donc grâce à l'importance de sa considération. En effet, l'aspect éphémère est d'autant plus amplifié dans ce lieu puisqu'il ne met pas uniquement les oeuvres d'art en avant mais aussi les mets culinaires préparés en amont par les chefs cuisiniers. Ceux-ci, une fois dégustés, ne seront même

plus visibles et présents dans l'espace. Toutefois, les visiteurs pourront se sentir reconnaissants d'avoir eu la chance d'y goûter et d'être présents en tant qu'être physiques à ce moment précis qui leur a été dédié.

3.b. Partages et publications.

L'expérience globale du visiteur sur le site est finalement ce qui permet à celui-ci de vivre et de s'améliorer sur le long terme. Le public, suite à sa venue, racontera certainement la visite à son entourage, qui pourra lui aussi s'intéresser au lieu et songer à y rendre visite. Tout l'environnement du visiteur et ce qu'il met en avant à propos de l'espace collaboratif est réellement ce qui va permettre au site de poursuivre sa démarche initiale. Par le biais de la communication et de l'échange, celui-ci va accroître, et ainsi permettre un plus large panel de possibilités créatives.

Aujourd'hui, l'utilisation des réseaux sociaux est devenue une activité à part entière. Dans une société dans laquelle le paraître est à son paroxysme, ces plateformes numériques permettent une mise en valeur des individus. En effet, montrer un lieu, une activité, une discipline pratiquée où encore un simple objet de notre quotidien est devenu un phénomène de mode viral. Lors des finissages, le public aura la possibilité de rencontrer les praticiens, d'acquérir leurs ouvrages, de prendre des photographies avec eux. Cela pourra, par la suite, faire l'objet de publications sur les réseaux sociaux pour chacun des visiteurs, ce qui amplifiera la notoriété du lieu. Ce n'est pas uniquement bénéfique pour l'espace, mais aussi pour le public lui-même, qui, à travers ces publications, revivra le moment pour toujours. Ces nouv-

eaux systèmes de communication permettent indéniablement une traçabilité de vie, permettant également de garder en mémoire des moments intenses et uniques.

CONCLUSION.

Bien que ce studio collaboratif ait été entièrement conçu par le biais des compétences créatives et imaginatives acquises tout au long de mon cursus d'études supérieures, il semblerait toutefois intéressant d'apporter une analyse et un point de vue extérieur à cet espace. Pour ce faire, j'ai choisi de conclure ce projet en apportant une description sensorielle de celui-ci, en imaginant être à la place d'un visiteur par exemple :

«Ce vaste lieu à la fois contemporain et minimaliste sait dès la première impression surprendre les personnes qui s'y rendent. L'entrée, quelque peu surélevée par les fondations en béton connote un lieu sobre, hygiénique et élégant. La transparence engendrée par les grandes baies vitrées supprime toute notion d'intimité en créant tout de suite un lien entre l'architecture et le visiteur. Le seuil de cette structure offre en effet une transition logique entre l'intérieur et l'extérieur, à tel point que les limites entre les deux extrémités sont presque effacées. Une fois à l'intérieur, les couleurs sobres des murs blancs et du sol gris clair dégagent une neutralité dans la pièce offrant la possibilité d'attirer son attention sur le paysage extérieur ainsi que les oeuvres présentées, sans être obnubilé par la structure de l'espace en lui-même. La forme rectangulaire et minimaliste de la salle

d'exposition offre une circulation dynamique permettant de se focaliser sur l'essentiel. Les odeurs enivrantes provoquées par le design culinaire et amplifiées par les diffuseurs nous plongent dans une atmosphère à la fois gourmande et stimulante. Aussi, l'organisation des divers pôles présents sur le site est optimale : les espaces publics sont au rez-de-chaussée et facilement accessibles, quant au lieux privés tels que les logements et les bureaux administratifs, eux, se trouvent à l'étage. Le personnel peut donc travailler dans des espaces en retrait et calmes, de manière à optimiser leur concentration. Les différents espaces du site se rejoignent grâce à la cour centrale qui nous amène à circuler de manière cohérente dans l'intégralité de l'espace. Pur, sophistiqué et spacieux, ce studio de collaborations artistiques et culinaires propose une expérience nouvelle, exhaustive et mémorable à chaque personne qui le visite.»

Ce lieu serait donc idéal pour répondre à la problématique de ce mémoire à savoir « dans quelle mesure la création culinaire peut-elle apporter une nouvelle dimension à l'art contemporain » ; faire collaborer les artistes et les chefs cuisiniers sur des projets communs amènerait cette symbiose à naître et perdurer dans un espace dédié à l'expérimentation et à l'expression des passions communes des praticiens. Sur le long terme, on pourrait même imaginer que celui-ci devienne une résidence temporaire pour créateurs actuels et futurs, en préservant cette idée de partage, de savoir, et de collaboration. Les visiteurs, eux, par leur intérêt et leur plaisir à visiter le lieu, réussiraient à faire perdurer celui-ci, tout en conservant chaque visite en

mémoire grâce à l'explosion sensorielle qu'ils y vivraient et les photographies qu'ils prendraient sur place. Ce lieu favoriserait donc l'échange et la rencontre, dans une ambiance à la fois solidaire et culturelle.



CONCLUSION GÉNÉRALE DU MÉMOIRE.

Grâce à mes propres souvenirs et à l'ensemble de mes passions réunies, l'écriture de ce mémoire a été un véritable accomplissement personnel. J'ai énormément appris et compris grâce à mes recherches : Le processus créatif établi entre l'art contemporain et la gastronomie fait considérablement accroître la notoriété des praticiens dans les deux disciplines. Plongé dans un environnement dans lequel le plaisir est la clé pour atteindre le bonheur, l'être humain cherche constamment à être stimulé. L'explosion sensorielle ressentie au contact de cette symbiose prouve bel et bien que celle-ci est réelle. Précédemment dans ce mémoire, nous avons pu appuyer cette affirmation en étudiant que la synergie entre les deux pratiques existait grâce à son rapport à l'esthétique, au processus créatif et scénique ainsi qu'à la temporalité. Ces trois piliers sont essentiels afin de prouver un lien fondamental entre les deux disciplines. Aussi, la vision hédoniste apportée en seconde partie souligne cette volonté de montrer une concomitance entre les deux « arts », puisqu'une fois réunis, ceux-ci sont capables d'éveiller l'ensemble de l'organisme sensoriel humain à travers une démarche à la fois palpitante et excitante. Je peux donc conclure en affirmant que oui, la création culinaire peut réellement apporter une nouvelle dimension à l'art contemporain. Concernant la dernière partie de ce mémoire de recherche, je souhaite sincèrement exprimer mon contentement suite à l'imagination de ce projet fictif. J'ai vraiment essayé de penser chaque détail de manière à rendre ce lieu accessible à tous et stimulant. Y ajouter ma touche de créativité ainsi que mes compétences en design d'espace et en événementiel a été pour moi un réel plaisir. En somme, je dirais donc que ce mémoire en général, par sa

complexité et la réflexion qu'il a suscité en moi, a vraiment réussi à me faire écrire cette conclusion avec la sensation d'avoir accompli quelque chose de concret, de valable et de créatif. Je peux également conclure en exprimant que certes, de nombreuses similitudes se retrouvent entre les deux pratiques grâce à un fondement scientifique et une volonté d'expérimenter, mais aussi grâce à tout notre environnement. La vitesse à laquelle celui-ci évolue donne effectivement envie d'unir ces pratiques sans lesquelles le monde serait extrêmement limité. Finalement, sans art et sans cuisine, qui serions-nous? Cette pensée mérite une réelle réflexion : capables en effet de laisser une trace de notre humanité et de nos diverses cultures, à mon sens, le monde sans ces arts serait réduit à une certaine animosité sans expression : « Même si l'humanité a dû souvent et longtemps se passer du savoir comme de l'art, il reste que l'un et l'autre sont essentiels à ce que nous considérons être « l'humain ». Il n'existe personne qui soit totalement dépourvu de savoir, et il n'existe personne qui soit totalement dépourvu d'art. »¹

Pour moi, ces pratiques sont des marqueurs temporels de l'époque dans laquelle nous vivons et évoluons en tant qu'individus. Il me semblait donc fondamental d'exprimer l'importance de ces pratiques au sein de nos vies quotidiennes. C'est la raison pour laquelle j'ai attaché beaucoup d'importance à la temporalité à plusieurs reprises lors de ma rédaction. Effectivement, tout semble aller trop vite, mais il est nécessaire parfois de ré-

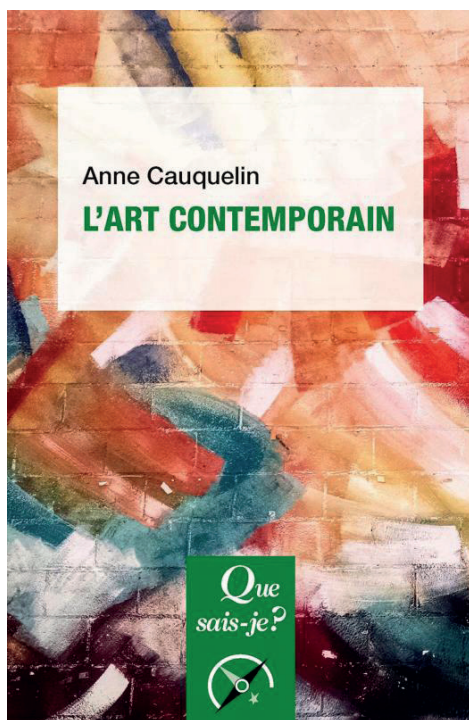
1. Gérard Mourou, physicien français, aime faire le lien entre science et art, et aime se référer à B. Brecht, dramaturge, qui exprime cette citation dans l'un de ses écrits sur le théâtre : *L'achat du cuivre*, publié 1945.

ussir à nous recentrer sur l'essentiel. Prendre conscience qu'autour de nous, énormément de pratiques sont liées et mériteraient que l'on y attache davantage d'importance, dans l'optique de rendre notre environnement palpitant, stimulant et effervescent chaque jour. Le plaisir ne devrait pas être une quête, une recherche ou un besoin. Chacun d'entre nous devrait pouvoir ressentir celui-ci grâce à des éléments simples et accessibles. Faire collaborer art contemporain et gastronomie permet donc de réunir des talents entre eux, de renforcer des savoirs, d'expérimenter et de travailler d'une manière nouvelle. Idéalement, j'aimerais imaginer que des projets comme celui-ci puissent voir le jour, dans le but de sensibiliser la population à ce genre de plaisir, capable d'être ressenti grâce à la passion et à l'implication des créateurs dans leur travail.

J'espère sincèrement que mes lecteurs trouveront cet ensemble de recherches aussi « artistiquement savoureux » que moi, et que celui-ci permettra de se questionner sur nos besoins fondamentaux, ainsi que sur la reconnaissance que nous devrions éprouver chaque jour à l'égard des petits plaisirs qui nous entourent.

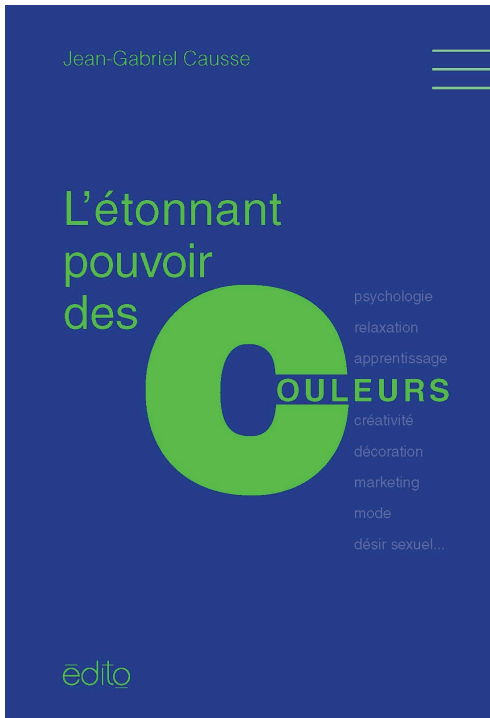


BIBLIOGRAPHIE RAISONNÉE.



Cauquelin, A., *L'art contemporain*, (2018), Presses Universitaires de France, 128 pages.

Cet ouvrage explique la transition entre l'art moderne et l'art contemporain en expliquant les différences ciblées entre les deux mouvements. Celui-ci m'a permis d'approfondir mes connaissances sur le sujet, et de découvrir un tout autre aspect du sujet : l'auteur oriente son point de vue sur l'ère de la communication et de la vente, ce qui offre au lecteur une autre vision que la méthode et la démarche de l'artiste.



Causse, J.G., *L'Étonnant pouvoir des couleurs*, (2014), Édito, Paris, 192 pages.

Dans ce récit, l'auteur nous explique comment les couleurs ont un impact sur nos sensations dans divers domaines tels que la psychologie, la productivité, la créativité, le marketing, le désir sexuel, les sensations... Les domaines de la cuisine et de l'art sont cités, ce qui prouve justement que la couleur joue un rôle primaire dans le ressenti à la fois corporel et cognitif.



Jouary, J.P., Ferran Adrià, *L'art des mets, un philosophe à El Bulli*, Photographies de Francest Guillaumet, (2011), Les Impressions Nouvelles, Bruxelles, 160 pages.

Cet ouvrage raconte l'expérience vécue par l'auteur/philosophe lorsqu'il déguste les plats de son ami Ferran Adria, grand chef cuisinier renommé, dans son restaurant nommé El Bulli situé à Roses en Espagne. Celui-ci n'hésite pas à partager ses questionnements avec ses lecteurs : «Et si ce restaurant n'en était pas un, mais un lieu de création artistique, comme une salle de concert ou une galerie, où l'on s'en vient quérir non de quoi se nourrir agréablement, mais des émotions intimes?». Cette citation met en avant le fait que la nourriture fait vivre une expérience, et nous fait ressentir des émotions et des sensations.



La Grenouille à Grande Bouche, la société à travers ce que l'on mange : Sexe et Nourriture, Le coup de food, Revue participative trimestrielle, troisième édition, juillet-septembre 2019.

Cette revue participative est un projet culturel mis en place à Rennes par des personnes passionnées de cuisine. Celle-ci allie cuisine et écriture. Diverses références sont présentes dans cette revue, concernant le domaine culinaire : cuisiniers, auteurs, lieux, artistes... Cet ouvrage m'a été fort utile dans ma seconde partie de mémoire qui traite de la symbiose entre art et cuisine à travers la sensation de plaisir, et donc l'aspect érotique de la nourriture.

Articles et interviews dans la revue qui ont servi d'appui à certains de mes propos :

Hervot, C., «Foodporn, stop ou encore?».

Kats, L., «Tout ce qu'on mange est sexuel». Interview avec Nathalie Helal, meilleure journaliste gastronomique, et écrivain de *Même les légumes ont un sexe*, (2018).

Quéré, A., «Manger et faire l'amour». La personne interviewée est Maïa Mazaurette, pionnière du journalisme «sexo».

Trouillet, C., «Le goût et la chair, une mise en scène du Secret Square», Photographies de Julien Ermine.

Michel
Onfray



**La Raison
gourmande**

biblio essais



Onfray, M., *La raison gourmande*, (1997), Le Livre de Poche, Paris, 254 pages.

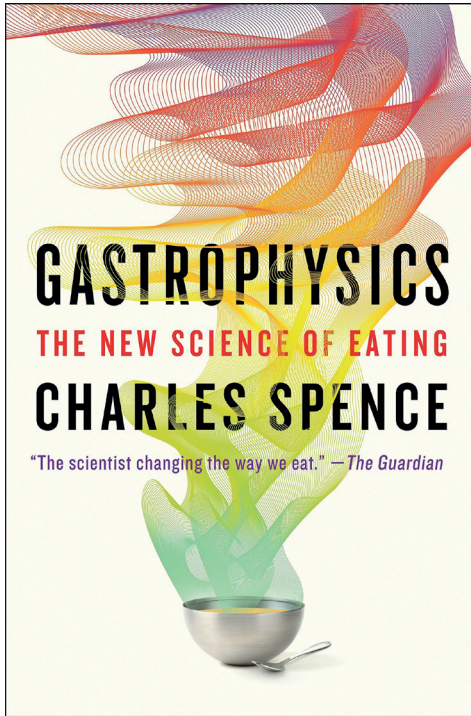
Cet ouvrage axé sur la philosophie du goût permet au lecteur de se questionner sur l'aspect hédoniste de la nourriture ainsi que le lien que celle-ci possède avec le monde actuel. Le dernier chapitre a été celui que j'ai trouvé le plus pertinent car il évoquait l'aspect éphémère de la nourriture et le fait que celle-ci provoquait du plaisir parce que le moment «repas» ne durait qu'un instant. Aussi, le fait que ce «moment» reste ancré dans les mémoires m'a permis d'appuyer certains de mes propos exprimés en fin de deuxième partie.



Sibony, D., CREATION, *Essais sur l'art contemporain*, (2005), Seuil, Mesnil-sur-l'Estrée, 298 pages.

L'auteur donne son opinion sur l'art contemporain, notamment dans l'introduction de son ouvrage. L'art contemporain, selon lui, se définit comme un « besoin de création » ainsi qu'un « besoin de recréer le monde » p.9, L.23-24. Cette notion de besoin met en avant une certaine urgence créatrice. D'ailleurs, l'auteur explique que « l'artiste vit son travail comme nécessaire, vital » p.9, l.6. Cette citation prouve quelque part un lien entre art et cuisine puisque si manger est vital et que créer aussi, alors la symbiose entre les deux pratiques est fondée.

« L'oeuvre, toile ou papier, matière dure ou virtuelle, c'est la peau de l'artiste, de sa face, de ses tripes ; morceaux de peau qui couvrent son « corps » et le découvrent. (...) Les oeuvres d'art, ces existences mixtes - à la fois humaines et surhumaines entre pensée et sensation, entre savoir et rêverie, déployant leur variété aussi riche que celle du cosmos » p.12, premier paragraphe.



Spence, C., *Gastrophysics, The New Science of Eating*, (2017), Viking, Angleterre, 336 pages.

L'auteur étudie tout le fonctionnement sensoriel entre le corps et la nourriture en exprimant les raisons pour lesquelles nous sommes physiquement attirés par certains aliments plus que d'autres. Cet ouvrage quasi psychologique permet de mieux comprendre le rapport corps/aliment. (partiellement lu)

Zancanaro, F., *La créativité culinaire, Les trois étoiles du guide Michelin*, (2019), PU François Rabelais de Tours, 348 pages.

Cet ouvrage souligne le fait que la gastronomie est aujourd'hui devenue une réelle pratique artistique. L'auteur expose ses propos de manière pertinente grâce à des données statistiques précises sur les manières de manger aujourd'hui et quel impact la gastronomie a sur les individus par exemple, ce qu'ils ressentent, comment ils sont stimulés etc. Celui-ci propose également des recettes de grands chefs étoilés en expliquant leur démarche ainsi que leur intention.



Alberoni, F., L'érotisme, (1987 publication en français), Éditions Ramsay, 259 pages.

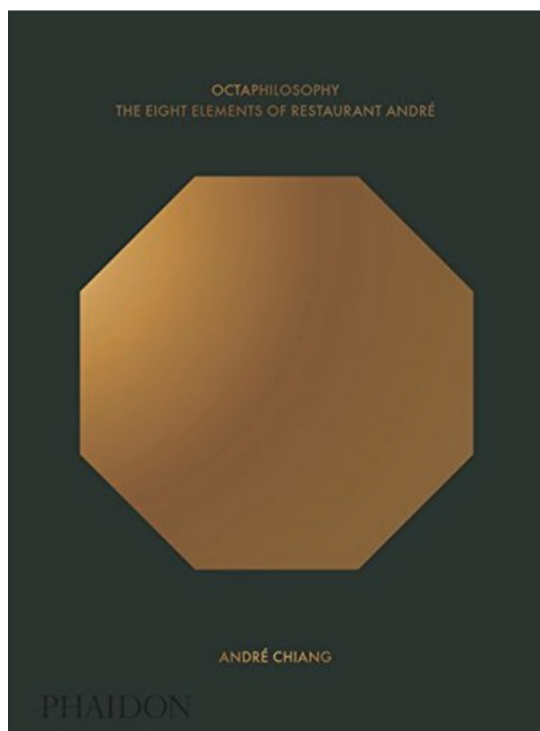
Comme stipulé dès la quatrième de couverture : «Ni manuel de sexologie, ni Kama Sutra, le livre d'Alberoni est une réflexion illustrée sur l'érotisme, défini comme «deux désirs qui se manifestent en dehors des interdits». Cet ouvrage m'a paru fascinant dans le sens où l'auteur étudie l'érotisme à travers les capacités sensorielles et cognitives du corps humain : ce que nous sommes capables de ressentir, comment, pourquoi.

Ayant repéré l'oeuvre de Gustave Klimt en couverture, j'ai choisi ce manuscrit pour m'intéresser en profondeur au lien entre art et érotisme. (En cours de lecture)



Bourcy, T., *Petit éloge du petit déjeuner*, (2015), Gallimard, Paris, 109 pages.

Je me souviens avoir lu cet ouvrage en étant bien plus jeune. Je l'ai relu récemment en prenant conscience que celui-ci avait quelque part un lien avec mon mémoire. L'auteur détaille le moment du petit déjeuner de manière extrêmement descriptive en plongeant le lecteur dans toutes les sensations que celui-ci peut provoquer : «Prendre ensemble le petit déjeuner, c'est forcément partager bien plus qu'un repas : il y flotte des restes de rêves, des lambeaux de sommeil, la nostalgie des draps ou de la chaleur de la couette ; le corps encore engourdi enchaîne les gestes automatiques, le visage n'a pas eu le temps de reprendre le masque du travail, un soupçon de maladresse fait s'entrechoquer les tasses et les couverts, et le regard se perd sur le nuage de lait qui s'épanouit dans le mug de thé. On ne partage pas le petit déjeuner avec n'importe qui». (quatrième de couverture).



Chiang, A., *Octaphilosophie, les huit éléments du restaurant André*, (2016), PHAIDON, Paris, 304 pages.

Cet ouvrage présente l'histoire du chef ainsi que sa manière de cuisiner. Le lecteur découvre sa pratique entre la cuisine asiatique et française à travers un point de vue à la fois philosophique et poétique. Selon l'auteur, le paradigme de l'octaphilosophie serait de réussir à cuisiner à la perfection en se basant seulement sur huit éléments : la pureté, le sel, l'artisanat, le sud, la texture, l'unicité, la mémoire et le terroir. (partiellement lu)

Kandinsky

**Du Spirituel dans l'art,
et dans la peinture
en particulier**

folio^{essais}



Kandinsky, V., *Du spirituel dans l'art et dans la peinture en particulier*, (1954), Gallimard, Paris, 211 pages.

«Une oeuvre d'art n'est pas belle, plaisante, agréable. Elle n'est pas là en raison de son apparence ou de sa forme qui réjouit nos sens. La valeur n'est pas esthétique. Une oeuvre est bonne lorsqu'elle est apte à provoquer des vibrations de l'âme, puisque l'art est le langage de l'âme et que c'est le seul.» (p.26, l.13-16). Kandinsky avait prédit l'évolution artistique vers une totale abstraction, car lorsqu'on se concentre sur l'essentiel, les possibilités artistiques s'élargissent. Cet ouvrage m'a permis de comprendre la transition entre l'art moderne et l'art contemporain puisque celui-ci s'inscrit parmi les textes théoriques essentiels qui ont changé le cours de l'art moderne, et qui ont donc offert diverses perspectives concernant l'art contemporain qui se sont avérées véridiques : liberté de l'artiste, modifications des procédés, des médiums et de la démarche, abstraction et recherche d'identité.

Gilles Lipovetsky

**PLAIRE
ET TOUCHER**

•
ESSAI SUR LA SOCIÉTÉ DE SÉDUCTION



Gallimard

Lipovetsky, G., *Plaire et Toucher, Essai sur la société de séduction*, (2017), Gallimard, Paris, 423 pages.

Gilles Lipovetskiysouligne dans son oeuvre qu'il faudrait revoir tout le processus de séduction actuel afin de sortir du côté onirique de celui-ci. Il exprime que les générations futures vont vouloir « augmenter » ce pouvoir de séduction en s'axant davantage sur l'éducation, et sur la culture, et ainsi s'insérer parfaitement dans cette société hypermoderne et libérale. En effet, il s'agit aujourd'hui de rechercher le bonheur, à travers les activités, les sensations, la consommation ou encore le tourisme, or, autrefois, il y avait beaucoup de règles et de traditions imposées qui ne permettaient pas de faire cela. Cette nouvelle société de séduction permet donc un nouveau type d'individualisme qui vise à personnaliser le bonheur de chacun, ainsi que la manière de séduire.



Pastoureau, M. et Simonnet, D., *Le petit livre des couleurs*, (2014), Seuil, Paris, 144 pages.

«Ce n'est pas un hasard si nous voyons rouge, rions jaune, devenons verts de peur, bleus de colère ou blancs comme un linge. Les couleurs ne sont pas anodines.» (quatrième de couverture). Ce livre explique de manière très précise et claire le fonctionnement de notre système cognitif vis-à-vis des couleurs, et comment celles-ci nous influencent dans notre environnement, et ce dans tous les domaines. Cet ouvrage m'a servi lorsque je rédigeais ma partie sur la couleur.

LEÇONS INAUGURALES DU
COLLÈGE DE FRANCE

Philippe Walter

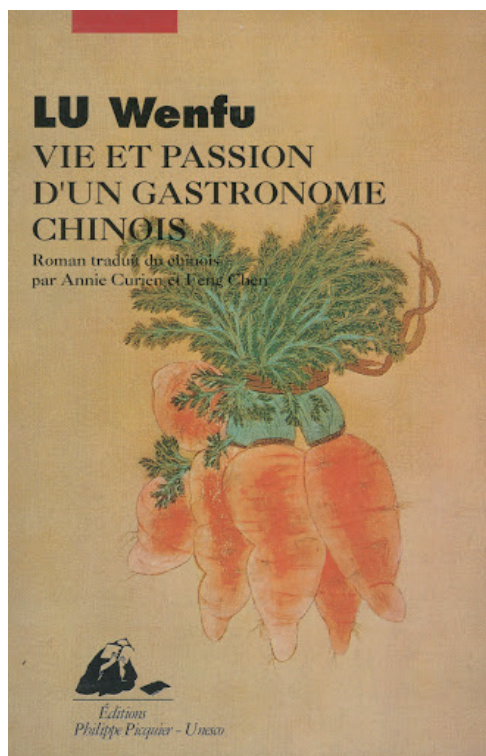
Sur la palette de l'artiste

*La physico-chimie dans
la création artistique*

Collège de France / Fayard

Walter, P., *Sur la palette de l'artiste, la physico-chimie dans la création artistique*, Leçons inaugurales du collège de France, (2014), Fayard, 80 pages.

Ouvrage feuilleté en bibliothèque. Citations tirées de l'introduction et des premières pages. Au premier abord, on comprend la volonté de l'auteur de lier la pratique artistique à la science, grâce à des fondements et à des faits réels.



Wenfu, L., *Vie et passion d'un gastronome chinois*, roman traduit du chinois par Annie Curien et Feng Chen, (1982), Picquier poche, Gémenos, 188 pages.

L'auteur, dans son ouvrage, met en avant l'importance de la cuisine en faisant un parallèle avec les différences sociales de l'époque, en Chine. La gastronomie était donc réservée aux classes aisées, et la nourriture populaire aux pauvres. Ce point de vue vis-à-vis de la culture chinoise est d'ailleurs toujours d'actualité en France : pas tout le monde n'a accès à de la cuisine gastronomique ! J'ai beaucoup apprécié ce livre qui était tourné sous forme de roman, d'histoire, puisqu'il changeait un peu des autres ouvrages que j'ai pu lire durant la rédaction de mon mémoire à savoir des lectures éducatives ou philosophiques.



MÉDIAGRAPHIE RAISONNÉE.

<https://bfafinearts.sva.edu/student/shane-boddington/>

Ce site internet présente une formation américaine équivalente au baccalauréat avec une spécialité beaux-arts et audiovisuel. Des travaux étudiants sont présentés et l'un d'entre eux a particulièrement retenu mon attention grâce à sa démarche forte et ses qualités plastiques. Le lien ci-dessous nous permet donc d'accéder directement aux travaux de l'étudiant Shane Boddington ayant obtenu son diplôme en 2016.

<https://www.finedininglovers.com/>

Ce site internet a été, dirais-je, l'une de mes plus belles découvertes culturelles durant ma deuxième année de maîtrise. Celui-ci est en anglais et regroupe toutes les actualités culinaires et gastronomiques. Nous pouvons y trouver les dernières informations concernant les tendances, les découvertes, les techniques, sur les grands restaurants ou la démarche de grands chefs, ou encore même des recettes ou des jeux concours.

<https://marijevogelzang.nl/>

Site internet de Marije Vogelzang, designer culinaire contemporaine, dans lequel elle présente ses projets et explique sa démarche.

<http://mesastucesmodeetdecoration.blogs.marieclairemaison.com/archive/2010/04/02/couderc.html>

Blog de la revue Marie Claire Maison dans lequel se trouve une rubrique «actus, expos, artistes et designers», dans laquelle est présentée l'exposition Transparences Végétales de l'artiste photographe grenoblois Couderc, P.F., qui a eu lieu à l'Espace Mobalpa à Paris (1-26 avril 2010). Propos recueillis par une internaute nommée VerÔ.

<https://universalfavourite.com.au/projects/complements/>

Site internet du groupe Universal Favourite, un groupe de designers. Divers projets de design culinaire sont présentés et leur démarche est intéressante à étudier car elle concerne un réel mélange entre la nourriture et l'art. Ici est présenté leur projet intitulé «Complements» : des chocolats aux saveurs fruitées qui s'embriquent les uns dans les autres pour former une installation culinaire et une mise en scène participative.

194 http://www.exporevue.com/magazine/fr/eat_art.html

Site internet sur le mouvement Eat Art qui présente le travail de nombreux artistes, chefs cuisiniers et designers culinaires comme Marc Brétilot ou encore Emmanuelle Becquemin par exemple.

<http://www.juliehhh.com/>

Site internet de Julie Rothann, designer culinaire renommée. J'apprécie particulièrement son travail et j'ai observé chacun de ses projets afin de comprendre son intention ainsi que sa démarche.

<https://www.fondationdudoute.fr/oeuvre/53/1584-presentation.htm>

Présentation du travail de l'artiste Daniel Spoerri.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Ernesto_Neto

Présentation de l'artiste Ernesto Neto, courte biographie et explication de sa démarche générale.

<https://lesgrandestablesdumonde.com/restaurant/ultraviolet-by-paul-pairet/>

Site internet présentant le concept du restaurant Ultraviolet de Paul Pairet.

<https://www.rebeccalouiselaw.com/>

Site officiel présentant les oeuvres à vendre, l'histoire et le travail de l'artiste Rebecca Louise Law, citée dans ma troisième partie de mémoire.

Articles lus sur internet

<https://www.beauxarts.com/grand-format/les-5-residences-dartistes-les-plus-folles-du-monde/>

Ackermann, J., « Les 5 résidences d'artistes les plus folles du monde », (2018), Beaux Arts Magazine, n°430, en couverture : Spécial Paris.

Cet article tiré d'un magazine nous présente le concept des résidences d'artistes, en donnant quelques exemples des plus populaires et reconnues.

En effet, on se rend compte que créer un espace de collaboration créative peut être tout à fait bénéfique pour multiplier et développer les compétences de personnes talentueuses entre elles. Entre art, artisanat, écologie, astrologie, science et savoir faire, les atouts de ces créatifs sont mis en avant à leur juste valeur.

https://www.archdaily.com/903925/touch-it-smell-it-feel-it-architect-195-ure-for-the-senses?ad_medium=gallery

Bucknell, S., «Architecture you can smell? A brief history of multisensorial design», (2018), Metropolis Magazine.

Cet article publié sur internet sur le site «Archi Daily», plus grand site internet d'architecture, mais aussi paru dans une revue, évoque la nouvelle tendance du «design multisensoriel», qui consiste justement à stimuler les différents organes des sens. J'ai lu celui-ci pour tenter de comprendre la vision contemporaine des créateurs dans divers domaines vis-à-vis de l'envie de créer pour faire ressentir des sensations.

<https://restonomy.wordpress.com/2012/07/30/le-nouveau-roi-de-londres-heston-blumenthal/>

Herlem, J.B., «Le nouveau roi de Londres : Heston Blumenthal», (2012), Blog Restonomy, créativité, innovation et nouvelles tendances dans l'industrie de la restauration.

Article sur le grand chef Heston Blumenthal, l'un de mes favoris. Celui-ci pratique la gastronomie mais surtout la cuisine moléculaire et est très renommé pour sa démarche sensorielle ainsi que ses compositions artistiques.

https://www.huffingtonpost.fr/entry/paul-pairet-de-top-chef-a-invente-une-nouvelle-forme-de-restaurant_fr_5e4bf79bc5b6eb8e95b2acd8

Lorenzo, S., «Paul Pairet de Top Chef a inventé une nouvelle forme de restaurant», (2020), site internet Huffpost, rubrique divertissement.

Cet article dévoile le travail du chef Paul Pairet quant à l'ouverture de son restaurant «Ultraviolet». Nous découvrons ce qui l'a motivé, comment il a procédé et l'impact que cette structure a eu vis-à-vis de sa notoriété et de la croissance de sa clientèle.

<https://www.futura-sciences.com/sciences/dossiers/chimie-gastronomie-moleculaire-gastronomie-deshabillee-367/page/2/>

This. H., «La gastronomie moléculaire ou la gastronomie déshabillée» (2004), Site internet de la revue *Futura Science* qui propose un article sur le lien entre la cuisine, l'art et la science.

<https://louisesanfacon.com/2018/08/14/5-conseils-visite-au-musee-dart/>

Sanfaçon, L., « 5 conseils pour bien profiter d'une visite au musée », blog personnel.

Sur son blog, l'historienne d'art donne des conseils à ses lecteurs pour optimiser une visite au musée en terme de temps, de culture et d'informations. Ces pistes permettent de se cultiver davantage lors d'une sortie culturelle.

<https://lepetitjournal.com/evenement-cuisine-artistique-lalliance-francaise-175196>

Interview du groupe La Cellule, Becquemin et Sagot à propos d'une oeuvre citée dans mon mémoire, (p. 79).

Propos recueillis par C.B. (www.lepetitjournal.com - Buenos Aires) (2008)

<https://www.youtube.com/watch?v=xhclwyYYbtY&t=3475s>

Heinich, N., sociologue, « L'art contemporain : une révolution artistique ? », Conférence à l'Agora des Savoir à Montpellier - Discours sur son ouvrage : Paradigme de l'art contemporain, structure d'une révolution artistique, (2014), Gallimard. Définition de l'art contemporain, depuis l'époque de Duchamp à nos jours.

Rebeihi, A., « Sexe et Nourriture », Grand bien vous fasse, Mardi 19 juin 2018, 51 minutes, France Inter.

Invités : Nathalie Héral (journaliste et écrivain) et Jean Michel Huet (psychosexologue).

Étude du rapport entre sexe et nourriture, l'aphrodisiaque, l'amour et la nourriture.

Films et séries sur la cuisine

Bird, B., *Ratatouille*, (2007), 1h51min.

Ratatouille est l'histoire d'un rat nommé Rémi qui adore la cuisine et aide un jeune cuisinier à développer ses talents de chef cuisinier en lui montrant son savoir faire. Ce petit rat excelle dans le domaine, et ce personnage attachant sait faire sourire les petits comme les grands.



Burton, T., *Charlie et la chocolaterie*, (2005), 1h55min.

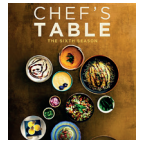
- Adaptation de l'ouvrage éponyme de R.Dahl (1964) -

Dans ce film, on retrouve l'univers fantastique de Tim Burton, autour d'une histoire attachante : le jeune Charlie gagne un ticket d'or pour visiter l'usine de chocolat de Willie Wonka, et le spectateur est plongé dans un univers de sucreries et de personnages atypiques!



Fuller, A., *Chef's Table* (2015).

Série Netflix de six saisons, présentant à chacun des épisodes les spécialités et la manière de travailler d'un chef en particulier dans le monde.

**Hallström, L., *Le chocolat*, (2000), 2h10min.**

Ce film est l'adaptation du roman *Chocolat* écrit par Harris, J. L'histoire évoque l'arrivée d'une chocolaterie en ville et l'effet que celle-ci provoque sur la population.

Ce film permet de comprendre la sensualité du chocolat à travers toutes les sensations qu'il provoque.

**Mackenzie, V., *Perfect Sense*, (2011), 1h32.**

Ce film raconte la rencontre entre un cuisinier et une scientifique qui font tous les deux face à une crise violente mondiale durant laquelle la population perd petit à petit l'usage de chacun de ses organes des sens.

**Vincent, C., *Les saveurs du palais*, (2012), 1h35min.**

Ce film français raconte l'histoire d'Hortense Laborie, cuisinière réputée qui travaille pour le Président.

Dans celui-ci, on retrouve une touche humoristique entre le palais (royauté) et le palais (bouche) et il défend avec vigueur et légèreté un art de vivre à la française.



Vidéos, documentaires, reportages sur la cuisine

<https://www.youtube.com/watch?v=kf8JqVngpaA>

Rediffusion de l'émission documentaire «90' EnQUêtes» passée sur TMC, Vigneron, F., et Fay-Keller, D., diffusée le 29/07/2014 : «Cuisine, restos et grands chefs : la nouvelle passion des grands chefs». Émission sur le rapport que les français ont avec l'alimentation, la cuisine ainsi que la gastronomie de manière générale. Propos appuyés par des grands chefs, explication de la cuisine devenue «loisir».

<https://vimeo.com/235627593>

Vidéo réalisée par «Noe from Paris» sur le site internet dédié à la vidéo «Vimeo». Celle-ci s'intitule «Pot-au-feu» et présente des personnes dénudées,

198 mouillées, avec un montage de «sound design» (bande sons à caractère sensuel, érotique). Nous entendons des bruits de cuisine, de coupe, d'aliments cuisinés, et nous apercevons des visages, des matières et des jeux de lumière. L'intégralité de la vidéo est en noir et blanc ce qui permet une certaine profondeur d'image. Celle-ci m'a énormément plu et m'a aidée lorsque j'étudiais le lien entre la nourriture et la notion de sensualité voire d'érotisme.

Films et séries sur l'art et le design

Kobiela D., et Welchman, H. *La passion Van Gogh (Loving Vincent)*, (2017), 1h35min.

Film qui reprend la vie de Vincent Van Gogh et de son art à travers une histoire accrochante et des personnages captivants.



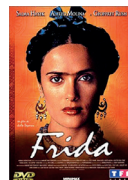
Mothersbaugh, M., *Abstract : L'art du Design*, (2017), deux saisons, quatorze épisodes de 45min chacun.

Série documentaire américaine qui suit les travaux de différents artistes et designers en expliquant la démarche qu'ils entreprennent dans leurs travaux ainsi que leurs parcours et orientations professionnelles. J'ai bien aimé cette série car elle permettait de découvrir le savoir-faire dans divers domaines.



Taymor, J., *Frida*, (2002), 2h30min.

Film biographique de l'artiste peintre mexicaine Frida Khalo.



Vidéos, documentaires, reportages sur l'art

<https://www.youtube.com/watch?v=q0GbK30CgSo&feature=share&fbclid=IwAR0Hj-H0REa2LvtSGfCaxlFBv-xO5QtaZFOK2XbVQqv6uRaDWLDFYZVXCso>

Vidéo reportage de Lapierre V., sur la définition de l'art contemporain. Le journaliste indépendant nous emmène dans une exposition d'art contemporain et questionne des personnes sur la définition de celui-ci, à quel moment parle-t-on d'oeuvre? Pourquoi c'est une oeuvre? Très humoristique, cette vidéo m'a permis de prendre conscience que l'art contemporain était en effet assez complexe à définir.

Quelques exemples parmi tant d'autres...

-**50 Cent**, *Candy Shop*, 2005 (confiseries et érotisme, baignoire de chocolat...)

« *I'll take you to the candy shop* » « *Je t'emmènerai au magasin de confiseries*
I'll let you lick the lollipop » « *Je te laisserai sucer la sucette* »

-**Katy Perry**, *Bon appétit*, 2017 (métaphores gastro-sexuelles, clip style
«porno-chic», humour)

« *Bon appétit, baby*

Appetite for seduction »

-**Olivia Ruiz**, *La femme chocolat*, 2005 (rapport femme-chocolat, connotations
érotiques)

« *Pétris-moi les hanches de baisers*

Je deviens la femme chocolat

Laisse fondre mes hanches Nutella

Le sang qui coule en moi c'est du chocolat chaud...»

-**Bourvil**, *Salade de fruits*, 1959 (exotisme, saveurs, amour, séduction)

Salade de fruits, jolie, jolie, jolie

Tu plais à mon père, tu plais à ma mère

Salade de fruits, jolie, jolie, jolie

Un jour ou l'autre il faudra bien

Qu'on nous marie



DOCUMENTS ICONOGRAPHIQUES/ANNEXES.



<https://www.alejandradeargos.com/index.php/en/all-articles/21-guests-with-art/443-interview-with-joana-vasconcelos>

Vasconcelos, J., *La novia*, (2001-2005). Tampons (25 000) et câbles d'acier (5m).
600 × 300 cm, Biennale de Venise.



<https://blog.artsper.com/fr/la-minute-arty/7-choses-savoir-sur-marcel-duchamp/>

Duchamp, M., *Fountain*, (1917), Urinoir en porcelaine renversé et signé. Musée d'art moderne, Paris.



<https://maisondesarts.saint-herblain.fr/evenements/guiseppe-arcimboldo>

Arcimboldo, G., *Vertume*, (1590), Château de Skokloster, Suède.



<http://mesastucesmodeetdecoration.blogs.marieclairmaison.com/archive/2010/04/02/couderc.html>

<https://actuphoto.com/14687-transparences-vegetales-pierre-francois-couderc.html>

Couderc, P-F., *Transparences végétales*, (2010), Galerie Pictorium Paris.



<https://awarewomenartists.com/artiste/jana-sterbak/>

Sterback, J., *Bread bed*, 105x107x166, (1996),
Museion, Musée d'art moderne et contemporain, Bolzano, Italie



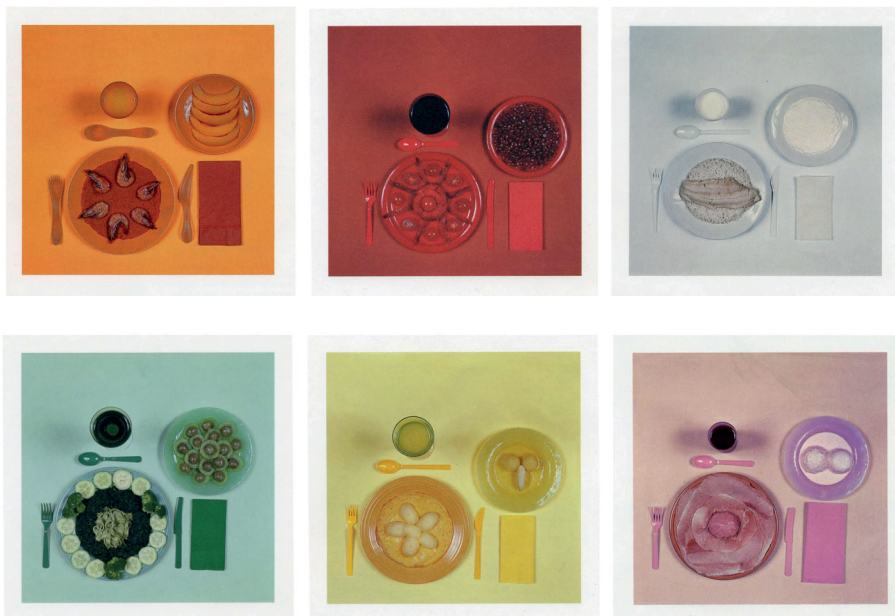
<http://www.rawfunction.com/jana-sterbak>

Sterback, J., *Chair apollinaire*, « meat art », (1996),
Museion, Musée d'art moderne et contemporain, Bolzano, Italie



https://www.google.com/search?q=sophie+calle+le+repas+chromatique&sxsrf=ALeKk030gpkHocuaYT9SRd9NgiQL9s3aJw:1595092970488&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwifl46vqNfqAhVCzhoKHfDaC0wQ_AUoAXoECAsQAw&biw=1440&bih=724#imgrc=jsRh2hz1a1eZgM

Calle, S., *Le régime chromatique*, (1997), Série de 7 photographies en couleur et encadrées, 30x30cm.
Oeuvre inspirée de *Léviathan* de Paul Auster, Galerie Perrotin, New York.



<https://i.pining.com/originals/72/9b/bb/729bbbefa98462c288baef57caa7c446.jpg>



https://marijevogelzang.nl/portfolio_page/teardrop/

Volgelzang, M., *Teardrops*, (2013), corde et pipettes en verre, DortdtYard Centre for Contemporary Art, Pays-Bas.



<https://www.fondationdudoute.fr/oeuvre/53/1584-presentation.htm>

Speorri, D., *Restaurant du coin, tables astro-gastronomiques*, (1975), Galerie Multipla, Milan.



<http://descouleursdanslabouche.blogspot.com/2011/01/natacha-lesueur-aspics.html>

Lesueur, N., Sans titre, série Aspics, (1998), série de 6 photographies couleur sur aluminium, 80x80cm.



<https://www.maison.com/ailleurs/restaurants/restaurant-secret-square-714/>

Photographies du restaurant Secret Square.



<https://lepetitjournal.com/evenement-cuisine-artistique-lalliance-francaise-175196>

La cellule, *Glory Holes*, «à voir et à manger», (2012) Paris.



<http://www.janineantoni.net/#/gnaw/>

Antoni, J., *Gnaw* (1992)

Bloc de 300kg de chocolat et bloc de 300kg de lard.

135 rouge à lèvres et 27 boîtes de chocolat créés avec les morceaux mâchés.

MoMa, New-York.



<http://archeologue.over-blog.com/article-michel-blazy-sculpture-des-oranges-pourrissantes-sur-un-plateau-112072852.html>

Blazy, M., *Sculpture, bar à oranges* (2012)

Moitiés d'oranges posées sur des plateaux.

Exposition «Le grand Restaurant», FRAC d'Ile de France, Paris.



<https://www.scattidigusto.it/2011/02/17/the-fat-duck-a-journey-for-the-senses/>

Heston Blumenthal, *Sound of the Sea*, repas sensoriel dans son restaurant le FatDuck.



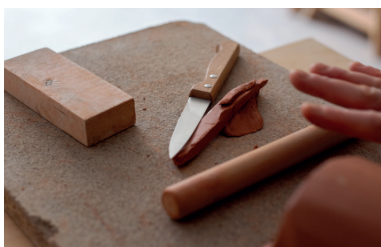
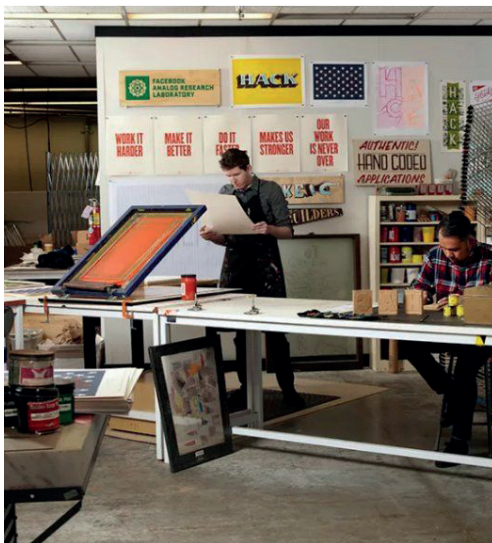
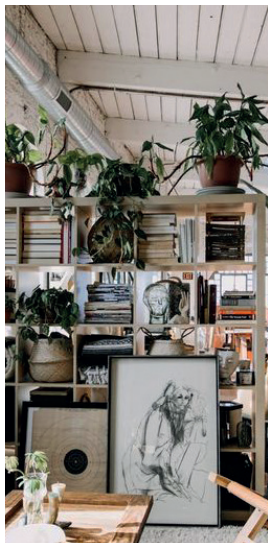
<https://www.courrierinternational.com/revue-de-presse/art-contemporain-anish-kapoor-gagne-la-bataille-du-noir-pas-la-guerre>

Kapoor, A.,
Descent into Limbo, (1992)
 Documenta IX, Kassel,
 Allemagne



<https://olafureliasson.net/archive/artwork/WEK100196/din-blinde-passager>

Eliasson, O.,
Die Blinde Passenger; - votre passager aveugle -, (2010)
 Lampes fluorescentes, lampes à induction, machine à fumée, bois, aluminium, métal, tissu, plastique.
 Tanya Bonakdar Gallery, Berlin.



https://versantest.org/membres_reseau/ateliers-pedagogiques-darts-plastiques/
Images d'atelier d'artiste - Sites d'art, recherches avancées.



<https://www.gazette-drouot.com/article/michel-blazy-la-saveur-de-l-ephemere/7019>

Atelier de Michel Blazy.



<https://unsplash.com/>

<https://mylab.immo/annonces/detail/partage-cuisinelaboratoire-alimentaire-347/>

<https://mylab.immo/annonces/detail/location-cuisinelabo-pro-paris-9eme-305/>

Images laboratoire de cuisine - Sites de cuisines contemporaines, recherches avancées.



<http://www.la-cuisine.fr/>

Centre d'art «La cuisine» à Nègrepelisse.



<https://www.rebeccalouiselaw.com/>

<https://www.anne-sophie-pic.com/>

Binôme 1 : *Rebecca Louise Law (art) et Anne Sophie Pic (gastronomie).*

Collaboration de printemps : session mars-avril.



<https://www.olafureliasson.net/>

Binôme 2 : *Olafur Eliasson (art) et Ferran Adria (gastronomie).*

Collaboration d'été : session juillet-août.



<https://wvbypp.cc/>

<http://www.lesartistescontemporains.com/Artistes/neto.html>

Binôme 3 : Ernesto Neto (art) et Paul Pairet (gastronomie).
 Collaboration d'hiver : session novembre-décembre.



TABLE DES MATIÈRES.

Introduction. 16

PARTIE I : Présentation personnelle, choix du sujet.

CHAPITRE PREMIER : « Mémoire » d'un parcours. 21

1. Parcours scolaire, construction d'une identité. 22

2. Passions et motivations. 25

3. Voyages : découvertes artistiques et culinaires. 28

CHAPITRE SECOND : Des souvenirs partagés. 31

1. Culture et apprentissage : l'art contemporain. 32

2. Bilan : recherches, découvertes, compréhensions. 37

PARTIE II : Bilan de recherches documentaires.

CHAPITRE PREMIER : La symbiose entre art et gastronomie. 40

1. Une approche philosophique. 41

2. Une recherche esthétique, (lien artiste/cuisinier). 43

3. Le processus créatif : mise en scène, technique, couleur, matière. 46

4. Art et design culinaire : une création contemporaine. 51

5. L'art et la cuisine, un rapport à la vie : performances, lieux et installations. 54

6. La symbiose art/cuisine : artisanat et artification. 58

CHAPITRE SECOND : Une recherche de plaisir. 63

Vision hédoniste de la symbiose art/gastronomie.

1. Introduction au plaisir. 63

2. Entre art et nourriture : plaisir corporel, plaisir érotique :
le « corps d'oeuvre ». 65

3. Une ambiance favorable. 68

4. Zoom sur les cinq sens. 72

5. Plaisir éphémère, un rapport au temps. 76

6. Un marquage mémoriel : « mémoire » et souvenirs... 81

PARTIE III : Projet personnel, design prospectif.

CHAPITRE PREMIER : Une symbiose dépendante à la science.	86
1. La gastronomie : une pratique née grâce à la recherche scientifique.	87
2. Entre art contemporain et sciences : recherche, textures, découverte.	92
3. Art contemporain + gastronomie + science = une volonté d'expérimenter.	95
CHAPITRE SECOND : Projet : Création d'un espace collaboratif.	98
1. Un lieu d'accueil au service de la création.	99
1.a. L'atelier d'artiste.	102
1.b. Le laboratoire de cuisine.	105
1.c. « Musée », salle d'exposition, espace souvenirs. -Parenthèse créative.	108
2. Programmation.	114
2.a. Collaborations, binômes, événements.	114
2.b. Contact et hébergement.	122
2.c. Tarifs, logistique et prédictions.	124
CHAPITRE TROISIÈME : Projet : L'expérience du visiteur.	130
1. Une expérience multi-sensorielle.	131
1.a. Partage, rencontre, communication.	132
1.b. Une atteinte de plaisir.	133
1.c. Sensation et culture.	135
2. Vernissages, ou plutôt «finissages» ?	136
2.a. Finissage première session (mars-avril) : Rebecca Louise Law et Anne-Sophie Pic. -Parenthèse créative.	138 139
2.b. Finissage deuxième session (juillet-août) : Olafur Eliasson et Ferran Adria. -Parenthèse créative.	140 141
2.c. Finissage troisième session (novembre-décembre) : Ernesto Neto et Paul Pairet. -Parenthèse créative.	142 143

3. Mémoire et souvenirs d'un moment.	144
3.a. L'éphémère au service de la reconnaissance.	145
3.b. Partage et publications.	146
Conclusion.	147
Conclusion générale du mémoire.	153
Bibliographie raisonnée.	158
Médiagraphie raisonnée.	193
Documents iconographiques/Annexes.	203

