

la Croix

L'art de la cuisine... en exposition

Deux expositions, à Paris, proposent de tisser des liens entre les artistes et les cuisiniers. *Cookbook*, à l'École nationale supérieure des Beaux-Arts et le *Festival international de la photographie culinaire au Carrousel du Louvre*



D.R.
J'en pince pour sa perle, de Hubert Taillard

La cuisine est-elle un art ou un artisanat? Le cuisinier, un artiste ou un artisan? Ce qui est certain, c'est que les artistes sont de plus en plus enclins à faire, de la cuisine, de l'art. C'est ainsi qu'à Paris, à l'initiative de son directeur Nicolas Bourriaud, l'École nationale supérieure des Beaux-Arts propose, jusqu'au 6 janvier, une exposition originale: *CookBook* (1). Ouverte sur un monumental « *bodybuilder* » recouvert de caramel fondant par de jeunes élèves de l'École, (les *Nøne Futbol Club*), elle se poursuit par la confrontation organisée entre une vingtaine de cuisiniers, et une dizaine de peintres et plasticiens. Aux notes et croquis présidant à l'élaboration d'un plat du Français Michel Bras, ou du basque espagnol Eneko Atxa (chef du restaurant *L'Azurmendi*, près de Bilbao), réplique le paradisiaque *Garden Cake* de la « *traiteur coloriste* » catalane Miralda, réalisé en 1970 – une couronne évoquant une île composée de jouets en plastique et sucres et meringues roses, jaune et vert... Les délicats collages d'Alain Passard, maître des fourneaux de *L'Arpège*, à Paris (ah!

son homard au vin jaune, pommes terre fumées et chou croquant de 2011) avoisinent la série de menus monochromes que s'est imposée Sophie Calle en 1998 – sept tableaux réunis sous le titre *De l'obéissance... le régime chromatique*, et dont les couleurs correspondent aux différents jours de la semaine: orange le lundi, avec purée de carottes, crevette, melons et jus d'orange; rouge le mardi, avec tomates, steak tartare, poivrons rouges et verre de pomerol; blanc le mercredi, avec turbot, riz blanc, fromage blanc et lait...

Les cuisiniers sont des auteurs

Le parcours est amusant, à défaut de convaincre totalement. La vidéo présentant Inaki Aizpitarte filmé par une caméra de surveillance pendant qu'il s'active dans sa cuisine parisienne du *Chateaubriand*, laisse perplexe. Tout autant que la séquence, toujours vidéo, conviant à suivre Bertrand Grébaut, le chef du *Septime*, à Paris, dans son exploration nocturne du métro, afin d'y cuire, sur rail, un cœur de veau à la moutarde...

Pour Nicolas Bourriaud, ce qui compte, c'est de mettre en avant la proximité entre les chefs, les peintres et plasticiens. « *La cuisine est leur terrain commun d'exploration. Je ne sais pas si les cuisiniers sont des artistes. Mais ce sont des auteurs. À travers leur pratique, ils tentent de communiquer des émotions, des obsessions, voire une vision du monde ...* ».

La photographie culinaire, œuvre d'art

Au Festival international de la photographie culinaire, au Carrousel du Louvre, il est toujours question d'art et de cuisine. Mais la perspective est autre: « *mettre en lumière les photographes qui s'attachent à tout ce qui concerne l'alimentation* »: les plats, mais aussi les produits bruts ou transformés, les producteurs, l'environnement... « *Contrairement aux idées reçues, ils n'ont rien à envier à leurs confrères spécialisés dans la mode, le reportage ou les guerres. Ils sont aussi inventifs et inspirés, capables de produire des œuvres à part entière, dignes des grands nus ou des grands portraits. Les collectionneurs ne s'y trompent pas. Ils sont de plus en plus nombreux à s'y intéresser* », souligne Jean-Pierre Stéphan, ancien responsable éditorial aux Éditions de La Martinière, fondateur de cette manifestation ouverte aux professionnels confirmés comme aux débutants, voire aux amateurs. À la Mairie du 1er arrondissement, il propose de s'arrêter sur le travail en binôme de jeunes apprentis cuisiniers et de jeunes apprentis photographes. Sur Internet, il invite les blogueurs à faire état de leurs talents via le site [750 g](#).

Le Luxe et la Fête

Les meilleurs seront récompensés par des prix. De même que les artistes et photographes professionnels exposés dans un passage ouvert du très touristique Carrousel du Louvre. Ils sont au nombre de 36: Francis Majo, Roberto Savio, Nathanaël-Turpin-Griset, Hubert Taillard, Laurent Rodriguez, Patrick Rougereau... Collier de raisin aux allures de collier de perle, bague aux diamants remplacé par du caviar, poisson gris aux lèvres maquillées de rouge, homard dansant devant une huître à perle, robe de soirée en caramel... Un rien bousculés par la foule qui se presse vers les commerces, les cafés, le Musée..., une centaine de clichés témoignent du thème choisi pour cette 5e° édition: *Le Luxe et La Fête*.

Classiques et froids, d'une rigueur formelle, « *tendance* » et chic, ils évoquent moins les conviviaux plaisirs de la table et de la chère, que les pages de magazines de mode et de tourisme imprimées sur papier glacé. Suffront-ils à mettre en appétit les divers jurys associant des personnalités de la photographie, du design, du tourisme, de la restauration... ainsi que le club parlementaire de la table française? Réponse le 26 novembre, à 19 heures, pour l'annonce des résultats.

DIDIER MÉREUZE

(1) Catalogue de CookBook. Beaux-Arts de Paris Éd. 354. 38 €

<http://www.la-croix.com/Culture/Expositions/L-art-de-la-cuisine-en-exposition-2013-11-18-1062320>