

L'art aux petits oignons

PIERRE HIVERNAT 17 OCTOBRE 2013

libération
next



«Earthquake», du chef Rodolfo Guzman, reproduit un tremblement de terre avec une meringue. (Photo Araceli Paz)

EXPO Expo . Au Palais des Beaux-Arts, à Paris, «Cookbook» confronte le travail de vingt chefs cuisiniers à celui de plasticiens. Un accord savoureux.

L'exposition - ou plutôt les expositions - qui commence aujourd'hui au Palais des Beaux-Arts est exceptionnelle. Non pas parce que les œuvres que l'on peut y découvrir sont particulièrement spectaculaires, mais parce qu'elles posent des questions auxquelles chacun possède des éléments de réponse : la cuisine est-elle un art ? Les cuisiniers peuvent-ils prétendre au statut d'artiste ? Répondre positivement à cette question, quand on compte en faire une exposition, vous fait tomber sur un autre os : que montrer ? On aura compris le côté casse-gueule du projet. L'exceptionnel vient d'abord du fait que pour la première fois dans une institution internationale biberonnée quotidiennement au petit-lait de l'art contemporain, la réponse est claire : vingt chefs passent par l'entrée des artistes. Avant cette somme mise en scène par Nicolas Bourriaud, directeur de l'Ecole des Beaux-Arts et commissaire de l'exposition, il y avait bien eu quelques tentatives. En 2007, par exemple, la question avait surgi quand on avait découvert le nom du chef catalan Ferran Adrià sur le programme de la Documenta de Kassel. A cette occasion, il n'avait pourtant rien montré, considérant que son art devait être dégusté et qu'il fallait pour cela se rendre dans son restaurant.

«**Frivole et Superflu**». En 2008, le magazine *Art Press* avait également ouvert une voie, un peu brouillonne mais prometteuse, en publiant un hors-série platement intitulé «La gastronomie, le vin, l'art». Et puis plus rien, pour au moins une raison qui fait craindre à Nicolas Bourriaud une polémique : «*Beaucoup de gens ne sont pas prêts et pensent que la cuisine reste un art frivole et superflu.*» Alors, pourquoi maintenant ? Sans doute parce que la poussée mondiale d'une nouvelle génération de cuisiniers qui dépassent les bornes est désormais trop forte pour que l'on puisse décemment continuer à les considérer comme de simples artisans-commerçants. Et puis, comme le souligne Nicolas Bourriaud, «*c'est le dernier territoire qui n'a pas été exploré par les arts plastiques et les arts appliqués. On trouve de nombreux artistes qui travaillent en relation avec la musique, le cinéma, l'architecture ou le design, mais la création culinaire reste absente.*»

Pour bien se faire comprendre, il a organisé l'exposition centrale en deux parties distinctes avec d'un côté les chefs et de l'autre, les artistes. Le dialogue fonctionne. La réponse à la question «que montrer ?» ne souffre qu'une exception. René Redzepi, le chef de Noma, à Copenhague, expose une hostie qu'il a composée avec l'idée que ce que l'on aimait le plus dans le poulet, c'était la peau. Celle qu'il présente est reconstituée à partir du gras exsudé pendant la cuisson de la bête, une œuvre plastique magnifique aussi servie à sa table. Sinon, les œuvres des chefs relèvent de l'avant, de l'après ou d'un concept. Andrea Petrini, journaliste et *food trotter* mondial qui a conseillé Nicolas Bourriaud, raconte sa relation avec les chefs. «*Au début, nombre d'entre eux ont vu l'occasion de se prendre pour des artistes, de faire du Damien Hirst ou du Joseph Beuys. Il a fallu leur expliquer qu'ils avaient été choisis pour leurs propres qualités créatives de cuisinier, pour leur art de la transformation de la matière.*» Nicolas Bourriaud paraphrase Godard : «*La culture c'est la règle, l'art c'est l'exception. Les chefs qui présentent des pièces n'ont rien à voir avec une vision culturelle ou patrimoniale de la cuisine, type Unesco. Ce sont des auteurs.*» A l'instar de Ferran Adrià, qui présente ses palettes, sa grammaire visuelle. Ou de chefs plus conceptuels, comme l'Espagnol Andoni Aduriz, qui a fabriqué une tasse en forme de petites toilettes très design où un convive pourrait être invité à déguster des crotttes de caviar iranien Per Sé, dont les boîtes sont exposées pompeusement. Ou encore le Chilien Rodolfo Guzman, qui présente une installation photo et sonore représentant un tremblement de terre transposé dans une meringue... Plus simplement, Michel Bras, leur père à tous, montre quelques-uns de ses croquis.

Pigments. La diversité des formes de représentation employées par les chefs vaut celle des artistes d'en face. On trouve là aussi des maîtres, comme Sophie Calle, mais également des créateurs issus des nouvelles générations. Parmi eux, la Colombienne Venuz White, dont les images composées de mélanges chimiques et de pigments pourraient tout aussi bien sortir de la cuisine des chefs.

«Cookbook» propose trois autres expositions qui viennent enfoncer le clou : une monographie de Gianfranco Baruchello (*lire ci-dessous*), des œuvres sorties de la collection patrimoniale des Beaux-Arts, dont des dessins de Goya, et enfin la présentation de projets conçus par les étudiants de l'école, encore en formation ou diplômés. Ainsi, le colossal body-builder en caramel produit par le collectif Nøne Futbol Club, à lécher tout de suite, nous rappelle que la cuisine est aussi une œuvre éphémère.

Pierre HIVERNAT