Cook book : l'art et le processus culinaire

Marion Lemoult

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/critiquedart/13356>

DOI : 10.4000/critiquedart.13356

ISSN : 2265-9404

Éditeur

Groupement d'intérêt scientifique (GIS) Archives de la critique d'art

Référence électronique

Marion Lemoult, « Cook book : l'art et le processus culinaire », *Critique d'art* [En ligne], Toutes les notes de lecture en ligne, mis en ligne le 01 mai 2015, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/critiquedart/13356> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/critiquedart.13356>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

Archives de la critique d'art

Cook book : l'art et le processus culinaire

Marion Lemoult

- 1 *Cook Book*, catalogue de l'exposition *L'Art et le processus culinaire* présentée au Palais des Beaux-arts de Paris (18 octobre 2013 - 9 Janvier 2014), a été réalisé avec l'objectif de combler un manque dans le champ de l'histoire. Dans son introduction intitulée « La Diététique des auteurs » (p. 14-25), Nicolas Bourriaud tisse un parallèle entre cinéma et création culinaire, identifiés comme les « enfants reniés de l'art ». Si le cinéma a réussi à s'imposer en devenant le Septième art, Nicolas Bourriaud postule une reconnaissance similaire pour l'art culinaire. « Or au-delà de l'arraisonement du goût par la tradition, l'industrie et la nostalgie, la cuisine a désormais, confirme l'auteur, acquis l'ensemble des caractéristiques qui déterminent l'apparition d'une pratique artistique : des auteurs développant des figures ou des obsessions originales, des critiques aptes à en théoriser l'histoire ou l'esthétique, des espaces où la créativité pure peut se déployer librement, un environnement enfin globalisé et libéré des entraves que constituaient les normes nationales » (p. 15). Cet audacieux propos donne dès lors l'envie de plonger dans les ressorts qui conféreront à la création culinaire ce statut artistique.
- 2 Or, l'entrée en matière de l'ouvrage traduit un manque de rigueur dans le propos tenu : dès le sommaire, la perspective choisie se perd dans une lecture éclatée de titres noyés par une imposante charte graphique. En ne favorisant pas une ligne de recherche exclusive, l'intérêt scientifique de l'ouvrage est délaissé au profit d'un tour d'horizon qui ne valorise complètement ni l'art contemporain puisant ses ressources dans la matière culinaire (on peut s'interroger sur la pertinence des artistes présentés – notamment Christian Jaccard - là où l'on attendrait plus de radicalité), ni l'art culinaire conçu par les grands chefs (la présentation succincte des actuels grands noms en de courtes notices biographiques n'accorde au mieux que quelques mots aux philosophies et techniques qui animent leurs pratiques).
- 3 Ponctué de postulats esthétiques de Platon à Roland Barthes, d'entretiens (avec Hervé This, Léa Bismuth, Armelle Pradallier ou Kathy Alliou) et d'essais mettant en valeur la collection du musée, la profusion des informations amorcent de nombreuses autres

pistes. La multiplicité des perspectives condensées dans l'ouvrage suggère une sensation d'ébauche. Les passerelles qui permettront de saisir le potentiel artistique de la création culinaire restent donc à être approfondies.