Mélanie Boucher, La Nourriture en art performatif : son usage, de la première moitié du 20^e siècle à aujourd'hui

Gilles Froger

Electronic version

URL: <http://journals.openedition.org/critiquedart/17540>

DOI: 10.4000/critiquedart.17540

ISSN: 2265-9404

Publisher

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

Electronic reference

Gilles Froger, « Mélanie Boucher, La Nourriture en art performatif : son usage, de la première moitié du 20^e siècle à aujourd'hui », *Critique d'art* [Online], All the reviews on line, Online since 01 June 2016, connection on 24 September 2020. URL : <http://journals.openedition.org/critiquedart/17540> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/critiquedart.17540>

This text was automatically generated on 24 September 2020.

Archives de la critique d'art

Mélanie Boucher, La Nourriture en art performatif : son usage, de la première moitié du 20^e siècle à aujourd'hui

Gilles Froger

- 1 Comme le signale en introduction l'auteure québécoise de cet ouvrage, si la nourriture est très présente dans l'art contemporain, les écrits théoriques sur le sujet sont peu fournis et toujours trop partiels. Partiel, le présent ouvrage l'est d'ailleurs délibérément lui-même puisqu'il n'envisage la nourriture que dans le seul cadre de l'art performatif – délaissant, par exemple, son emploi comme élément décoratif (Natacha Lesueur, Wim Delvoye), sculptural ou autre (Joseph Beuys, Wolfgang Laib, Felix Gonzalez-Torres, Dorothee Selz, Michel Blazy...).
- 2 Distinguant trois notions – la représentation, la présentation et l'usage de la nourriture –, Mélanie Boucher cherche à vérifier plusieurs hypothèses, parmi lesquelles la reconsidération de l'apport des autres sens que celui, seul, de la vue dans l'interprétation des œuvres et des phénomènes sociaux, et le fait que la nourriture serait « à la fois *signe*, *matière* et *usages* éloquents, auxquels nous nous identifions ». En faisant appel aux diverses sciences humaines pour interroger les principaux liens rattachant l'individu et la communauté aux aliments, elle dresse une typologie des propriétés cognitives et sensibles de la nourriture telle qu'elle est utilisée dans les performances de la première moitié du XX^e siècle à aujourd'hui. La typologie qu'elle établit, plus redevable sans doute des outils sociologiques que de la pensée esthétique, structure l'ouvrage en six catégories, chacune faisant l'objet d'un chapitre constitué d'un développement théorique et d'une ou plusieurs études de cas. Après avoir présenté « Une brève histoire de l'art performatif et de la nourriture » (p. 29-52), qui couvre la période allant du Futurisme aux années 2000, Mélanie Boucher entreprend donc d'aborder l'ensemble des œuvres concernées à partir d'une différenciation de la nature ou des spécificités des aliments utilisés (repas cuisinés, aliments transformés,

mets exotiques, aliments purs et vitaux, aliments toxiques, déchets). D'autres critères de distinction et d'analyse auraient peut-être pu être utilisés et l'on peut s'interroger sur certaines assertions (y a-t-il véritablement présence du sacré dans tous les happenings étudiés dans ce livre ?), il n'en reste pas moins que cet ouvrage constitue une somme, dûment alimentée de multiples lectures, dans un domaine peu étudié jusqu'alors.