

L'art mangeable

Guy Durand

Numéro 48, 1990

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/27113ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Intervention

ISSN

0825-8708 (imprimé)

1923-2764 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Durand, G. (1990). L'art mangeable. *Inter*, (48), 24–27.

es cuisiniers de l'art, leurs convives et le critique...

L'ÉVÉNEMENT. Quelque part l'euphorie se dissipe. La langueur du vin aussi. L'agréable sensation du bel ouvrage se ravive. La fébrilité du Festin 4 enveloppe bel et bien le Bistro Unique, 1039, Beaubien, ce dimanche 20 mai 1990. Non pas tant à cause de la bouffe délicieuse aux présentations insolites, et pas tout à fait à cause du beau « nous » des convives, entre artistes et amis, mais bel et bien pour les restes de table. Ce qui ne se mange pas.

Détournement d'un lieu, le restaurant, dérive pulsionnelle de la chair vers la bonne chère, célébration formelle glissant de la galerie au buffet devraient suffire à assurer l'intérêt artistique, non ? Non. L'audace de l'art réside de tout temps dans la transgression de sa propre recette.

Festin 4 a laissé s'immiscer l'art en actes et verbes parmi les bouchées de terrine terreuse de Richard MARTEL, la fourchette de pâte de langue en feuille d'Éric RAYMOND, la lampée de potage Hoffman de Guy BLACKBURN, les émincés de cochon de lait de Marc LEGAULT, la salade écologique de Diane TREMBLAY et le gâteau animalier de Lise NANTEL. MARTEL, l'œuvre qui se laisse manger puis s'évanouit, RAYMOND dont la pâte flirte avec la littérature, BLACKBURN au potage savoureux mais à la balle indigeste, TREMBLAY et l'écologie verte salade, NANTEL et la culture agréable se mixant comme ingrédients gastronomique et artistique.

LES PARTICIPANTS. « Méditation jusqu'à l'aube... sensations... Ce soir, par exemple... Quelle joie... Je me paie un bon dîner dans un quartier très éloigné de chez moi, j'honore l'artiste au travail... »

(Philippe SOLLERS, Femmes, p. 335)¹

Il y va de l'art comme des sauces. Elles relèvent le goût et rendent délectables les mets.

« La cuisine est l'art de donner du relief aux saveurs par d'autres saveurs ». (Italo CALVINO)²

Version jouissive de l'alchimie ?

En un sens — gustatif — il fallait « mordre sur l'espace de l'autre ». Une bouffe d'art qui, au-delà des inévitables grignotages individués, ne s'attaque qu'aux conceptions du monde. Entre le fantasme sexué, « être mangé par l'autre » et le tabou socialisant, « manger l'autre » s'étala la formidable festività, ce banquet.

Le rapport culturel primordial entre l'art et la bouffe n'est que libidineux. Éros et Thanatos s'entredévorent. Platon, le banquet. La chair-chère que l'on saisit, triture, renverse, frappe, enrobe, entaille, écume, arrose et allume. Bref que l'on saute. Manger l'autre ! Quel fantasme. Mais il faut qu'il y ait la mort. L'holocauste.

« Nature morte » a-t-on aussitôt nommé les toiles reflétant la bouffe.

Malaise d'historiens de l'art, sans aucun doute. Braiser, brûler, dégorger, dégraisser, rissoler, pocher, larder, glacer, déglacer. Eh oui, toute bouffe rejoint le sacrifice essentiel, la transsubstantiation du tabou : pas de cannibalisme. Baiser et braiser. Évident non ! Ne pas manger l'autre. Y substituer le ris de veau, les bébés-cochons de lait, le fruit défendu, dessert si proche de l'homme. Ou encore l'argent, les institutions, le concept. Il faut un endroit aux codes et rituels fixes : le repas gastronomique, le restaurant et ses cuisines. Voilà la table est mise !

DE L'ESPACE : HORS LES MURS. Le cinéma européen a exploré avidement et de façon crue le banquet culinaire (PASOLINI Salo, FERRERI La grande bouffe, GREENAWAY Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant). Au Québec, le théâtre a fait de la cuisine un espace de référence (Les belles sœurs, Le syndrome de Cézanne). La sculpture « refaçonne » sans pareil les meubles de la cuisine (BOURGAULT-LEGROS, GOULET, MORIN). Nul doute que les lieux quotidiens de la bouffe et de la boisson sont aussi explorés par les artistes visuels. Jadis le café d'artiste, PELLAN ou SAINT-PIERRE échangeant leur croquis contre un repas chaud, cliché usé ; ou le bar des cuites, de l'art en direct (poésie concrète, performances ou peintures des Foufounes électriques). Maintenant le restaurant de quartier. Belle piste du territoire imaginaire de l'art québécois comme culture de l'espace.

Le concept de l'événement, l'endroit, l'organisation : impeccables. Qui plus est un public affamé. Une clé interprétative de Festin 4 réside dans l'appellation même. Le mot évoque les cuisines, chefs et cuistots, les patrons et serveurs, les marmitons. Le chiffre renvoie à une série de moments d'art mangeable de l'ordre de la manœuvre d'art du groupe Insertion.

DU TEMPS : LE QUATRIÈME D'UNE LIGNÉE. Pour qui n'a pas côtoyé l'atelier Insertion³, dont Guy BLACKBURN est membre, il peut paraître étonnant qu'on en soit au quatrième Festin d'art mangeable. Les deux premiers eurent lieu à Chicoutimi en 1981 et 1982. L'autre quelques années après.

L'art mangeable se veut une « pratique événementielle axée sur de nouvelles problématiques » c'est-à-dire « une façon de vérifier ce qu'apporte la pratique collective aux artistes en les mettant en situation individuellement dans une de ces structures d'accueil face au collectif et autres intervenants locaux. » Un retour sur les deux premiers festins d'art mangeable.

Le Festin 1 explora les intentions de l'artiste vis-à-vis le système de la consommation : « Festin 1 fut le lieu d'une saine confrontation de 15 créateurs locaux sur la problématique de l'art mangeable. Problématique ironique qui permettait de situer les producteurs artistiques locaux dans un champ d'investigation qui leur est moins

Fourchette de pâte de langue en feuilletes, Eric RAYMOND



Alain Arthur PAINCHAUD



Lampée de potage Hoffman, Guy BLACKBURN



Salade écologique, Diane TREMBLAY



familier. L'opportunité qu'offrait cet événement ne fut pas évidente pour certains qui appréhendèrent la problématique de l'art mangeable, sous l'angle de démarches formalistes quoique même si elles sont intéressantes dans leurs rapports formels (matériau/forme/consommation orale) n'en demeuraient pas moins que des réductions de leurs travaux habituels et s'apparentaient à des pièces montées en art culinaire. D'autres proposaient dans l'œuvre mangeable certaines conditions physiques et mentales de sa consommation... Qu'il s'agisse de « soupe mexicaine froide servie dans une laveuse » ou « sous-produits du porc au côté de la véritable tête de porc ». Pendant que d'autres questionnaient les motifs qui étaient à l'origine de l'œuvre à manger... Comme « Choux-fleurs servis au côté d'un montage de papier-journal dans lequel ont fait mention des valeurs curatives du chou dans le traitement contre le cancer » et bien d'autres.

Les démarches formalistes menant à des pièces montées en art culinaire semblent avoir subsisté jusqu'à ce Festin 4, neuf ans plus tard ! Cette fois la terrine a remplacé la soupe mexicaine, le cochon de lait en entier et non plus la seule tête de porc.

Le Festin 2 se rangeait d'emblée du côté de la manœuvre questionnant les classes sociales par son dispositif étalé :

« L'art ne demeure-t-il pas toujours une manœuvre culturelle ? Une tentative d'échapper au carcan de l'art lui-même et à ses formes d'appréhension trop souvent stéréotypées ou à une forme qui tente d'en supplanter une autre... Ainsi Festin 2 était une mise en situation réelle au cours d'une journée d'activités diverses, investiguée avec des rapports formels de lieu, de temps, de classes sociales et d'appétit grandissant. Un des buts de cette intervention (manœuvre) était de redonner dans l'artifice de l'expérimentation artistique des éléments formels d'une cruelle réalité (les différences de classes sociales) dans le contexte d'un festin où les gens n'auraient à consommer que ce que la société leur allègue en proportion non équivoque. Il s'agissait de faire apparaître de façon accentuée les disparités existantes dans la réalité pour susciter des réactions dont nous soupçonnions la nature approximative sans trop chercher à préméditer un résultat final. Avant que la manœuvre n'ait lieu nous imaginions que les individus y participant soulèveraient différentes alternatives comme le partage entre les classes possédantes et non possédantes, la coalition de la classe ouvrière et de la classe des non travailleurs pour un soulèvement ou une plus forte représentativité face à l'autre classe ou la recherche d'un compromis autre. Lors de l'événement, la classe professionnelle étant sous-représentée, elle ne fit pas l'objet de représailles ou de pourparlers ; le compromis imaginaire fut d'appréhender les investigateurs de la manœuvre (festin) comme les seuls responsables de l'état de chose et les détenteurs du bien à consommer. »



Festin 4 intégrait des clients sur un autre registre que celui de la distinction de classes. L'allure était à la gastronomie. La transgression devait venir des œuvres (mets) et non plus du dispositif.

LA DÉMARCHE DES ARTISTES

LA TERRINE TERREUSE : DE LA ZONE DU SILENCE À LA ZONE DU DÉLICE.

Richard Martel offre à manger la reproduction signalétique du non masticable soit des pierres. Cette fois on se gave d'une succulente terrine composée de ris de veau, de porc et légumes. Les pointes de flèches des amérindiens de la « Zone du silence » mexicaine furent, dès 1984, un concept intuitif puis un agencement. En 1986 elles deviennent une installation vidéo au musée du Québec. En 1990, elles virent en terrine terreuse pour ouvrir « à pic » le Festin 4. Martel a pointé la faim tel un désert.

LE PÂTÉ DE LANGUE EN FEUILLETTE ET MOTS.

Éric RAYMOND suit le service de la terrine terreuse. Il dévore les mots dans un long discours, comme Pantagruel, les moutons. Pâtes en lettres, feuilleton de présentation. On connaissait par notre enfance la soupe « alphabète » et les céréales « alpha-bits ». L'artiste les prolonge ailleurs que dans le vinaigre des tavernes. Phrases et vin. RAYMOND a « typographié » les excès.

BING BANG, LE POTAGE DU FOU !

Guy BLACKBURN offrait le potage. Or la soupière débordait, transgressait la célébration, l'alimentation et la satisfaction souhaitées jusque-là. Pas étonnant, « BLACK », comme on l'appelle aime bien dévier de ses propres dispositifs d'art. Il manœuvre, assumant les trois festins antérieurs.

Toute intimité corporelle gonfle la nécessaire bulle de l'individualité. Élevée au culte du corps et du « Moi », elle sombre vite dans le narcissisme. Bien des performances en témoignent de manière très théâtrale.

Pourtant cette ébullition possède une autre définition toute aussi organique mais qui s'imprègne du social : le corps psychique et physiologique auquel s'applique la même désignation organisante et organisée : la restauration. Industrie médicale et industrie alimentaire. Curieux, curieux.

On commence à humer la saveur de la soupe médicale : crème blanchâtre à la cuillerée. Menu prescrit atteignant un réalisme anthropologique jusqu'à ras bords. Mais voilà que la vaisselle vacille quand l'artiste y ajoute l'ar(t)ôme déconcertant. Une balle de ping-pong ! Big Bang dans toutes les soupes avec en prime un « cadeau laboratoire » aux indications peu comestibles.

Ce pongiste de BLACKBURN ajoute l'épice transgressive au menu gastronomique. Se nourrir la panse entre copains et copines, fort bien ! Mais se nourrir l'intellect, voilà un déplacement souhaitable quant « aux rôles, aux comportements et aux attitudes habituellement assignés à l'artiste et au spectateur ».



PHOTO No. 1
DENSITE MAX

Lampe de potage Hoffman, Guy BLACKBURN



Parti pris ? Goût ?

Pas tellement pour le potage crémeux. Bibittes personnelles. Mais voilà justement ce diable de cuistot qui ramène sur table ce qu'il « faut toujours laver à grande eau » : les trippes ! « Le trip » : dévorer la bouffe mais qui croquera la balle de ping-pong ? Pas facile entre la tourmente du rouge et du blanc, de la blonde et de la brune. Ivresse d'un cadeau biologique.

HISTOIRE DE CHEF ET DES TROIS COCHONS. *Les cuisiniers comprennent beaucoup mieux le chef-d'œuvre. Dans leur atelier-cuisine, la nourriture se fait tautologie de matériaux, d'expériences et de création. Marc LEGAULT a déjà une longueur d'avance au Festin 4. il pouvait allègrement aider techniquement — culinairement — les autres.*

Virtuosité et savoir-faire feront histoire d'enfants : les trois petits quelque chose. Des cochons par exemple. Un délice se déchirant à la fourchette rehaussé d'une sauce exquise.

Vin blanc, vin rouge et hop pour le triptyque aluminium. Du silence au délice. LEGAULT concrétise l'intention première de l'événement. Relisons Sonia PELLETIER : « C'est en tant que convive et jouisseur de l'expérience du goût qu'il est interpellé. Le lieu s'y prêtant, l'exploration sera, bien que visuelle, plutôt gustative avec toute la portée fantasmagorique incluse dans la notion sous-jacente de plaisir qu'elle comporte ».⁷

Paroxysme de la célébration, de l'alimentation et de la satisfaction mais pas de la transgression. Legault a concocté la gastronomie. On pouvait glisser vers la légère lucidité : salade et gâteau.

DIANE TREMBLAY, UNE ÉTHIQUE VERTE

Diane TREMBLAY étala sa salade sur la table, comme lieu de construction du monde — refaire le monde sur un coin de table. Et curieusement, c'est la fraîcheur de son propos qui s'est imposée. Intermède à la viande.

LISE NANTEL : DU DÉSERT AU DESSERT

Ce savoureux gâteau farci de beurre et crémage couronnait le banquet en complétant l'inversion conceptuelle : Lise NANTEL sortait du désert à l'entrée pour nous amener dans l'abondance du dessert. De la douceur dans un univers de cuisine trop souvent de la corvée et de la répétition. Belle sensualité.

C'était dimanche.

LE CRITIQUE. *« Finalement, la critique comme genre de vie, c'est peut-être tout simplement la constatation de ces deux faits primordiaux : la solitude de l'artiste, sa contradiction, et pour essayer d'assumer à la fois la solitude de sa pensée et la contradiction de son statut social, la recherche d'un langage dont les motivations soient empruntées à une culture nouvelle, très proche évidemment de la méthodologie des sciences humaines en général. La critique étant pour moi un genre de vie,*

je vous dirai que j'ai fait un très bon repas à midi, que j'en subis encore un peu les conséquences : j'ai mangé des harengs au poivre vert, ensuite des filets de soles en matelotte et une tarte tatin avec un litre de Beaujolais, car la serveuse m'a dit qu'il valait mieux que je prenne du vin rouge avec la matelotte au lieu de prendre du vin blanc, ce qui était une erreur évidente ; là-dessus, un café et un double Calvados, qui a été suivi d'un double whisky offert par l'Institut de l'Environnement ». (RESTANY).⁸

Peu de critiques revendiquent des erreurs. Ils clament leur savoir par-dessus le savoir-faire des créateurs. Mais quelquefois certaines situations neutralisent ce type de discours. La faim et l'abondance appellent une réflexion-limite que l'art amplifie.

Il y avait une taverne du mail Saint-Roch à Québec, Le Tonneau, que fréquentaient il y dix ans à peine des peu fortunés. Au-dessus du bar, un des plus saisissants autoportraits de Georges SAINT-PIERRE. Anonyme parce que hors des lieux de l'art et de sa finalité. Là pour payer une virée. En 1982, j'étais du Festin 2 à l'Atelier Insertion, sur la rue Riverin à Chicoutimi dans le cadre de l'événement A All Dressed. Là pour vivre le contexte de la survie comme condition d'existence d'un art alternatif au Québec. En septembre 1983, je me retrouve attablé à la Brasserie Mario Tremblay d'Alma. Sur le pain accompagnant le repas est planté une affichette du groupe Interaction qui. On y lisait : « on ne souille pas la terre qui donne le pain », « on ne souille pas le bois qui donne le pain », « on ne souille pas l'aluminium qui donne le pain » C'était dans le cadre de l'événement Art et écologie. Un temps, six lieux. Et ce 20 mai 1990, j'étais au bar, loge de l'art mangeable du Bistro Unique, quatrième version.

J'en retiens une constante bien loin des mets et boissons : la jonction obstinée de la survie d'une conception éclatée mais généreuse de l'art à partager avec les autres, artistes ou pas, indépendamment des institutions établies. De quoi saliver la suite, en ressassant les mots de RESTANY sur la solitude créatrice, lu en 1978 Aux Deux Magots.

Guy DURAND

¹ Philippe SOLLERS, Femmes, Folio 1620, p. 335.

² Sonia PELLETIER, communiqué de la galerie SKOL annonçant l'événement.

³ Document II y a toujours une dactylo entre nous, Atelier Insertion, 1985, inédit.

⁴ idem

⁵ idem

⁶ idem

⁷ Sonia PELLETIER, communiqué de la galerie SKOL annonçant l'événement.

⁸ Pierre RESTANY, la critique comme genre de vie, L'art et la critique, Centre de formation permanente pour les arts plastiques. Institut de l'Environnement. Paris, 1977.