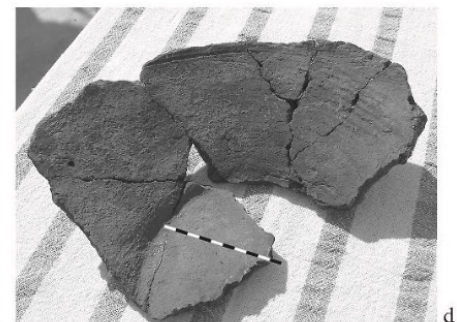
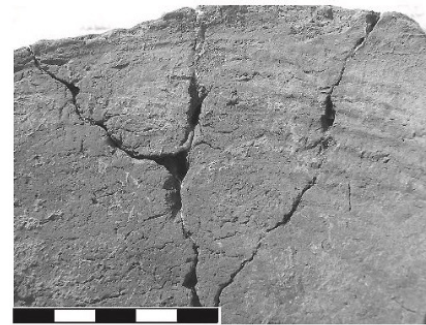
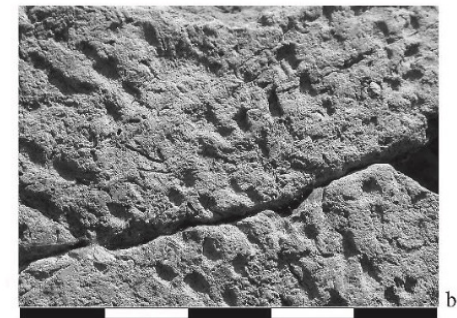
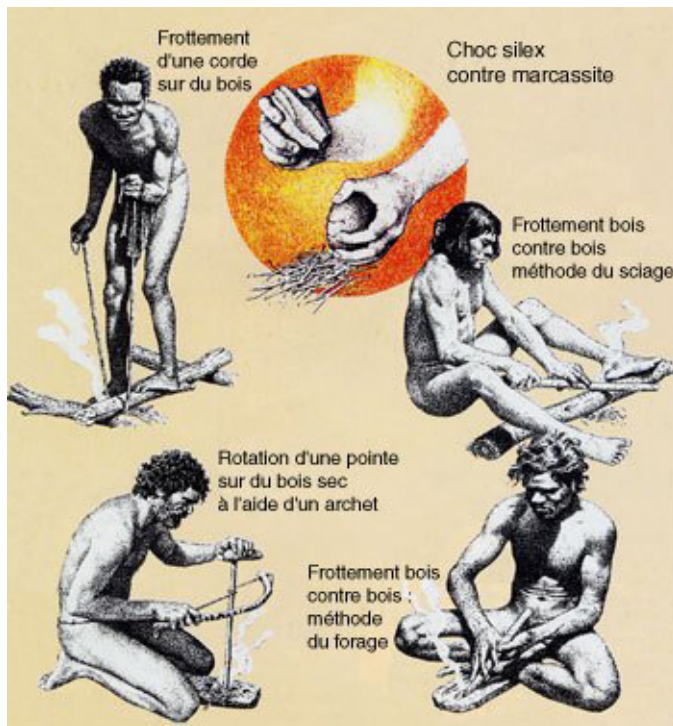


ARTS & NOURRITURE

Préhistoire:

L'homme a toujours été contraint de se nourrir. Les hommes préhistoriques vivaient de la cueillette, de la pêche et de la chasse. Après la découverte du feu, la cuisson est devenue un acte social autour du foyer, la cuisine est née. On commence à fabriquer aussi les outils adaptés à cet art.





Banqueteurs jouant au cottabe pendant qu'une musicienne joue de l'aulos, cratère en cloche du Peintre de Nicias (Musée national archéologique de Madrid).



Le Triclinium (dérivé du grec κλίνη (Klinê), c'est-à-dire « lit de table ») désignait généralement chez les Romains la salle de réception ou salle à manger d'une domus, comportant une table et des lits de banquets.

La période grecque

Faisons un pas de géant jusqu'à Pline l'Ancien ; dans son «Histoire Naturelle», le philosophe grec cite l'exemple de Piraïkos, un grand peintre hellène. Il était connu à la ronde pour ses reproductions très réalistes de victuailles. Une autre légende raconte que les raisins du peintre Zeuxis étaient si parfaitement peints que même les oiseaux se faisaient prendre au piège et tentaient de les picorer.

Mais nous n'avons que des témoignages écrits au sujet de ces «Natures mortes» grecques et aucune n'a été retrouvée.

Les Grecs et les Romains se spécialisent dans la poterie fine, ils conçoivent des repas plus sophistiqués avec un certain luxe et plus de raffinement. Ils produisent aussi des objets en verre. Le vin est inventé par les Romains. La musique complète les arts de la table.

Ci-dessus, un banquet Grec. Regardez la positions des personnages à demi allongés pour prendre leur repas, on note également que la musique agrémenté cet instant.



Nature morte aux oeufs
Fresque (45-90 BC) Pompei
Praedia de Julia Félix
Musée archéologique national de Naples

la nature morte

Ce terme est utilisé pour désigner les tableaux qui représentent des objets et des choses inanimées comme des fleurs, des fruits, du gibier ou des poissons.

Jusqu'au XVIIe siècle on parle de « Nature reposée » ou de « Choses mortes et sans mouvement » ou encore de « Vie immobile et silencieuse ».

Le terme « Nature morte » ne sera retenu qu'à partir de 1756 en France.

La Nature morte tient, à l'époque, la dernière place dans la hiérarchie des genres :

« Celui qui fait parfaitement un paysage est au dessus de celui qui ne fait que des fruits, des fleurs ou des coquillages.

Celui qui peint des animaux vivants est plus estimable que ceux qui ne représentent que des choses mortes et sans mouvement ».

André Félibien, architecte français, 1667

Pourtant, la Nature morte existait déjà dans la peinture romaine.

La nature morte durant la période romaine

De cette période nous avons, en revanche beaucoup d'exemples de Natures mortes qui ont été conservés. En 79 av. JC une éruption du Vésuve près de Naples a enseveli les villes de Pompéi et Herculaneum. Lorsqu'on les a mises à jour au XVIIIe siècle, tout avait été parfaitement conservé. C'est ainsi que des fresques (peinture sur les murs) qui représentent les fruits de la terre ou les produits de la chasse et de la pêche ont été retrouvées. ce sont parmi les plus anciennes Natures mortes conservées jusqu'à nos jours.

Dans le monde romain, les peintres aimaient à représenter la nature (arbres, fleurs, eau, etc.). La nature est souvent le cadre où se déroule des scènes mythologiques ou des scènes du quotidien. Parfois elle devient le sujet même de la peinture. Les fresques décoraient les murs des belles demeures des riches romains (patriciens).



Nature Morte Aux Pêches, 35X34 cm, Fresque,
Pompéi, entre 45 et 90 après J.C



Fresque (45-90 BC) Pompei
Praedia de Julia Félix

Mosaïque de l'asàrotos òikos

Cette magnifique mosaïque, faite de très petites tesselles en pâte de verre et en émaux colorés, ornait le pavement d'un triclinium dans une villa de l'époque d'Hadrien sur l'Aventin, une des collines de Rome. Le thème de la décoration est celui de l'asàrotos òikos, ou «pavement non balayé», conçu au II^e siècle av. J.-C. par Sôsos de Pergame et repris ensuite par Héraclite, un artiste qui y a mis sa signature. Le mosaïste a réalisé un pavement parsemé de restes de nourriture, tel qu'il devait se présenter à la fin d'un luxueux banquet : on y distingue des fruits, des arêtes de poisson, des os de poulet, des mollusques, des coquillages, ainsi qu'une petite souris qui grignote une coque de noix. La consistance des objets représentés est rendue à travers un jeu de couleurs très efficace dont les ombres sont projetées sur le fond blanc du sol. Dans l'axe de l'entrée originelle de la pièce, on remarque une représentation faite de masques de théâtre et d'objets rituels ; au centre, il reste une partie d'une scène nilotique (thème décoratif usité dans les peintures et les mosaïques antiques hellénistiques et romaines, figurant des animaux ou des scènes fantaisistes ayant le Nil pour décor : crocodiles, pêcheurs pygmées, pygmées combattant des grues, etc.) complexe.

Pourquoi les hommes de l'antiquité aimaient-ils représenter la nature et les choses?

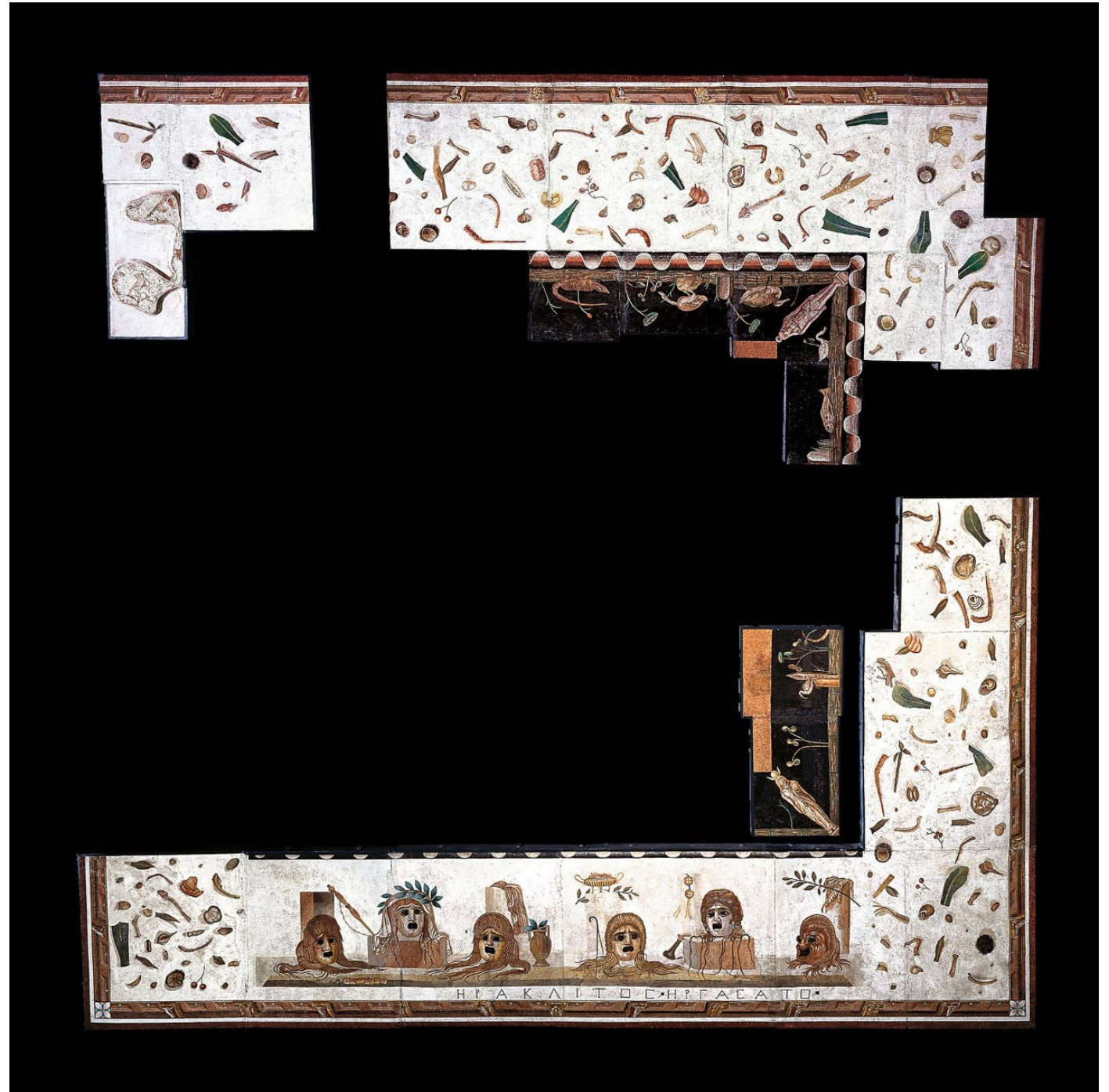
- pour le plaisir d'imiter la nature (mimesis : imitation)

- à cause d'une vision épicurienne du monde : l'épicurisme est une philosophie de l'antiquité, c'est à dire une manière de pensée et de voir le monde, qui consistait à à savoir profiter des plaisirs utiles et nécessaires de la vie avant de mourir. Épicure est un philosophe grec qui a vécu vers 306 avant JC. La nature, la nourriture et la beauté des choses faisaient, selon lui, partie de ces plaisirs utiles et nécessaires. Dans le monde romain, l'épicurisme continuera d'avoir une grande influence.

L'art des grecs et des romains est dit « réaliste » car il est fondé sur l'imitation de la réalité. Le réalisme est l'art de la ressemblance. C'est pourquoi la Nature morte qui représente des objets fut souvent le sujet des peintres antiques.

Avec l'avènement du christianisme, qui se méfie de la réalité sensible, le réalisme dans l'art disparaît progressivement. Le réalisme de l'antiquité n'intéresse pas les artistes du Moyen-âge. Il faudra attendre les 15^e et 16^e siècle pour que ces représentations réapparaissent dans la peinture comme sujet.

Mosaïque de l'asàrotos òikos
IIe siècle av. J.-C.
Sôsos de Pergame
(Musée Grégorien profane
du Vatican)



Renaissance de la Nature morte

Faisons encore un saut spatiotemporel, on retrouve la nature morte très en vogue dès le milieu du XVIème au Pays Bas, pays de la réforme par excellence. La peinture se voit alors amputée d'un genre majeur, la scène biblique. En effet, toute représentation religieuse étant considérée comme iconoclaste, les artistes s'emparent la nature morte pour l'investir de symboles...

S'ensuivent des œuvres silencieuses aux mille et un détails qui racontent des vanités - le temps qui passe à l'instar de ce fruit un peu blet -, ou des préceptes religieux - cette écorce de citron se déroulant sur une nappe blanche pouvant incarner l'amertume de l'existence due à la chute de l'homme.

Vanités

« vanitas vanitatum et omnia vanitas »

[«Vanité des vanités, tout est vanité.» Écclésiaste, 1.2]

Une vanité est une représentation allégorique de la mort, du passage du temps, de la vacuité des passions et activités humaines. C'est en général sous la forme de têtes de mort, de crânes que celle-ci s'épanouit. Si le thème est très ancien dans le genre pictural, puisqu'on le trouve déjà chez les antiques, il se constitue comme genre autonome vers 1620, à Leyde, en Hollande, pour se répandre ensuite tout au long du XVIIe siècle en Europe, particulièrement en Flandres et en France.

Jacques de Gheyn le jeune, Vanité (vers 1603) : La présence de cette bulle dans la partie supérieure est étonnante : on y voit les reflets d'un soupirail et d'une roue de torture. L'opposition crâne/bulle montre la fragilité de l'existence humaine. Les images qu'on y voit ne sont pas des reflets, mais de purs symboles : en haut à gauche un soupirail grillagé, en bas à droite une roue de torture et une crécelle de lépreux.

Démocrite à gauche désigne des deux mains la bulle en souriant, Héraclite à droite la montre de la main gauche et se tient la tête de la droite, en signe de mélancolie.

La peinture fait des émules. Vingt ans plus tard : Vanité de Pieter Gerritsz van Roestraten, 1627, Collection privée

Cette fantaisie qui consiste à représenter accrochée à un mur une forme sybilline revient à Piero Della Francesca qui dans La Vierge et l'Enfant entourés de saints et d'anges en 1472 suspend un oeuf au plafond de la scène.

Le genre de la Vanité va petit à petit prendre de la place sur la scène artistique et chez certains se codifier. Ainsi l'association du sablier montrant le temps qui passe avec le crâne fait école.



Pieter Claesz (vers 1597-1669), Nature morte aux tourteaux, pichet et verre de bière, toile, 81 x 108 cm.



La Vierge et l'Enfant entourés de saints et d'anges
Piero della Francesca, 1472



Jacques de Gheyn le jeune, Vanité, 1603



Vanité, Pieter Gerritsz van Roestraten, 1627

Les peintures intensément réelles du Caravage

A cette époque, l'Italie n'est pas en reste, même si c'est plutôt le vent de la contre-réforme qui souffle sur elle. Examinons cette corbeille de fruits de Caravage si intensément réelle qu'on aurait envie de se servir. Le peintre sulfureux scandalisait ses contemporains en disant :

«Il me coûte autant de soin pour faire un bon tableau de fleurs qu'un tableau de figures.»

Mais encore approchons-nous de ce carton clair debout, posé à l'encoignure d'une fenêtre, à ses côtés quelques carottes oubliées, une œuvre d'une force exceptionnelle de Cotán, un peintre espagnol du XVIIème.

On pourrait encore penser à ces pêches à la peau veloutées de Chardin, à la botte d'asperges d'une fraîcheur d'éternité de Manet, ces pommes rouges de Cézanne, bref la liste est infinie.



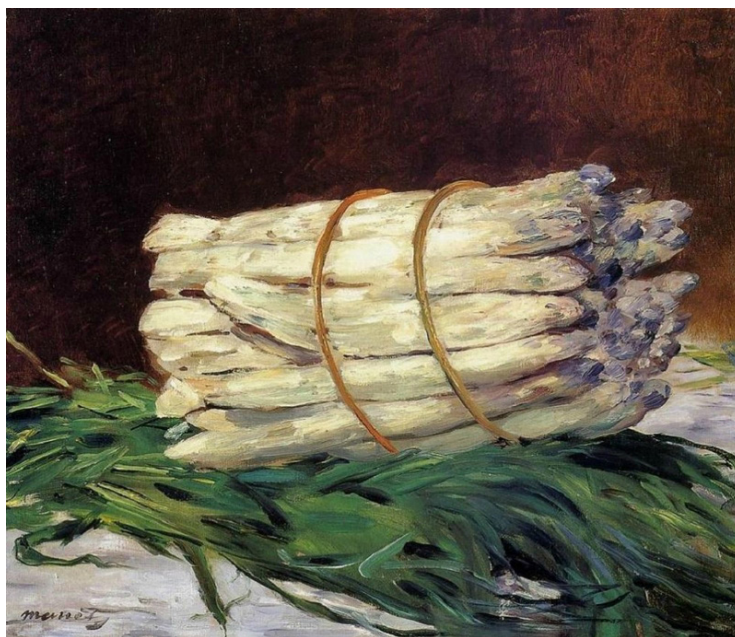
Corbeille de fruits (en italien Canestra di frutta), entre 1594 et 1602
Michelangelo Merisi da Caravaggio, en français Caravage ou le Caravage,
Pinacothèque Ambrosienne de Milan.



Juan Sánchez Cotán, nature morte aux cardons, Entre 1603 et 1627
Huile sur toile, 62 x 82, musée des beaux arts de Grenade



Jean-Siméon Chardin. Nature morte aux pêches, raisins et noix
(v. 1759-60). Huile sur toile, 38,1 × 46,7,
The J. Paul Getty Museum, Los Angeles.



Edouard Manet, Botte d'asperges, 1880
Huile sur Toile, 44 x 54, Wallraf-Richartz Museum de Cologne



Nature morte aux pommes et aux oranges, Paul Cézanne, 1899
huile sur toile 74 × 93, musée d'Orsay, Paris

La cote de la nature morte perdure

La nature morte ou plutôt la nourriture ne perd pas sa cote dans l'art au XXe; dans les années 60, au moment du boum de la société de consommation, certains artistes pop vont la vénérer ou la critiquer, la limite est mince. On lit l'abondance de cette nourriture de masse, dans par exemple la fameuse sculpture de Claes Oldenburg en mousse latex et carton qui rejoue un Hamburger affalé maousse.



Claes Oldenburg. Floor Burger. 1962
MoMA, New York

Dans la foulée, ces sérigraphies de soupes Campbell de Warhol, cette sculpture hyperréaliste de Duane Hanson représentant une femme poussant un caddie débordant.



Andy Warhol, Campbell's Soup I, 1968
sérigraphies, MoMA



Supermarket Lady, Duane Hanson, 1969
technique mixte, MoMA

Et puis, à l'opposé de la consommation, il y a des artistes très existentialistes qui vont, à l'instar de Michel Journiac, se consommer, autrement dit, faire du boudin avec son propre sang qu'il va offrir au public convié à sa fameuse Messe pour un corps, à la galerie Templon, en 1969 à Paris.



Daniel Spoerri initiera ce qu'on appelle le «eat art», littéralement, l'art que l'on mange, sauf que lui, il collectionnera les reliques de ce qui vient d'être mangé. Dans ses tableaux pièges, il fixe à jamais assiettes sales, cendrier rempli de mégots, verres maculés de vin rouge séché sur le plateau de la table. Il sort de table en emportant ces plateaux qu'il accroche comme un tableau au mur, une sorte d'archéologie du présent qui passe par le fait de se mettre à table.



Tableau piège, Daniel Spoerri, 1972



La fouille du Déjeuner sous l'herbe en 2010
après le banquet-performance « L'enterrement du tableau-piège »
le 23 avril 1983 dans le parc du domaine du Montcel, à Jouy-en-Josas (Yvelines)

Robe de chair et marqueterie de charcuterie

Tout au long du XXe, les exemples se suivent et ne se ressemblent pas, la robe de chair de Jana Sterbak (inspirant une certaine Lady Gaga bien des années plus tard), ou les coiffes en aspicsw comestibles signés de la photographe Natacha Lesueur, les marqueteries de charcuterie de Wim Delvoye, les reproductions de chefs d'œuvres avec des aliments, la méduse faite en spaghettis de Vik Muniz.



Jana Sterbak, Vanitas : Flesh Dress for an Albino Anorectic [Vanitas : robe de chair pour albinos anorexique] 1987.
Robe faite de 23 kilos de viande de bœuf crue et salée, cousue à la main. Le processus de décomposition de la chair est une composante essentielle de l'œuvre. Entièrement refaite à chaque nouvelle présentation, la robe s'assèche progressivement.



Lady Gaga en robe Franck Fernandez aux MTV Video Awards 2010, à Los Angeles.



Natacha Lesueur, photographies de la série Aspics, 1998



Vik Muniz, Medusa Marinara, 1997

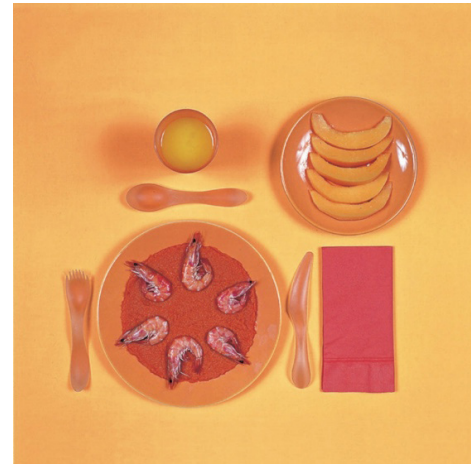


Wim Delvoe, Marble Floor # 93 (Sol de marbre # 93), 1999

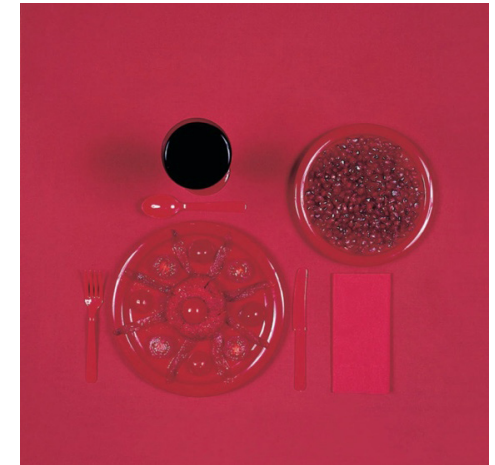


Marble Floor 112, 1999

Dans Léviathan, Paul Auster décrit ainsi son personnage Maria :
 «Certains semaines, elle s'imposait ce qu'elle appelait 'le régime chromatique', se limitant à des aliments d'une seule couleur par jour».



Lundi : orange Menu imposé : Purée de carottes, Crevettes, Melon. Paul Auster ayant oublié de mentionner la boisson je me permets de compléter son menu avec du jus d'orange



Mardi : rouge Menu imposé : Tomates, steak tartare, Grenades Menu que je complète ainsi : Poivrons rouges grillés, Lalande-de-Pomerol domaine de Viaud, 1990



Vendredi : jaune La couleur du vendredi n'était pas prescrite, je choisis le jaune. Menu : Omelette afghane, Salade de pommes de terre, «Rêve de jeune fille» (banane, glace à la mangue), Pschitt citron



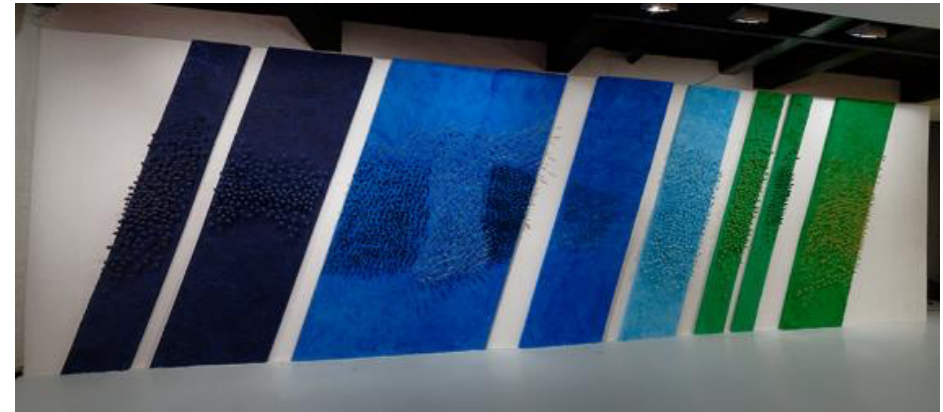
Dimanche : orange, rouge, blanc, vert, jaune et rose «Les menus furent tirés au sort et chacun s'acquitta consciencieusement, quoi que sans enthousiasme, de sa tâche. J'ai personnellement préféré jeûner car c'est bien joli les romans mais il n'est pas forcément délectable de les respecter à la lettre»

Sophie Calle, Le Régime chromatique, 1997
 photographies, menus et livre

Dorothee Selz est sculpteur et peintre.

Elle élabore des sculptures comestibles éphémères qui sont réellement consommables. Elle conçoit ses sculptures en fonction

- . du contexte architectural - musées, galeries ou autres -
- . de l'événement à célébrer
- . du nombre d'invités.



Dorothee Selz au centre d'art Le Quartier, Quimper, 17 novembre 2006



Dorothee Selz, Sculptures ovales, 2013, Palais de Tokyo, sculptures comestibles éphémères, 5 sculptures ajourées, confiseries, denrées salées et sucrées

Michel Blazy travaille sur le rapport entre Art et temporalité, il questionne le temps comme matériaux. Il utilise la moisissure, la pourriture. C'est le temps qui va créer son oeuvre, il y a une idée de cycle, une question du vivant en devenir.



Le Gâteau, 2009.

Plâtre, plat en verre, capsule de bière (contenant du sirop de sucre de canne, des insectes et des oeufs), huile d'olive, lampe, fourmilière contenant 200 ouvrières *Serviformica fusca* et leur reine.

La lumière placée au-dessus de la sculpture et la nourriture déposée à son sommet ont pour vocation d'attirer les fourmis afin qu'elles occupent la surface du gâteau.



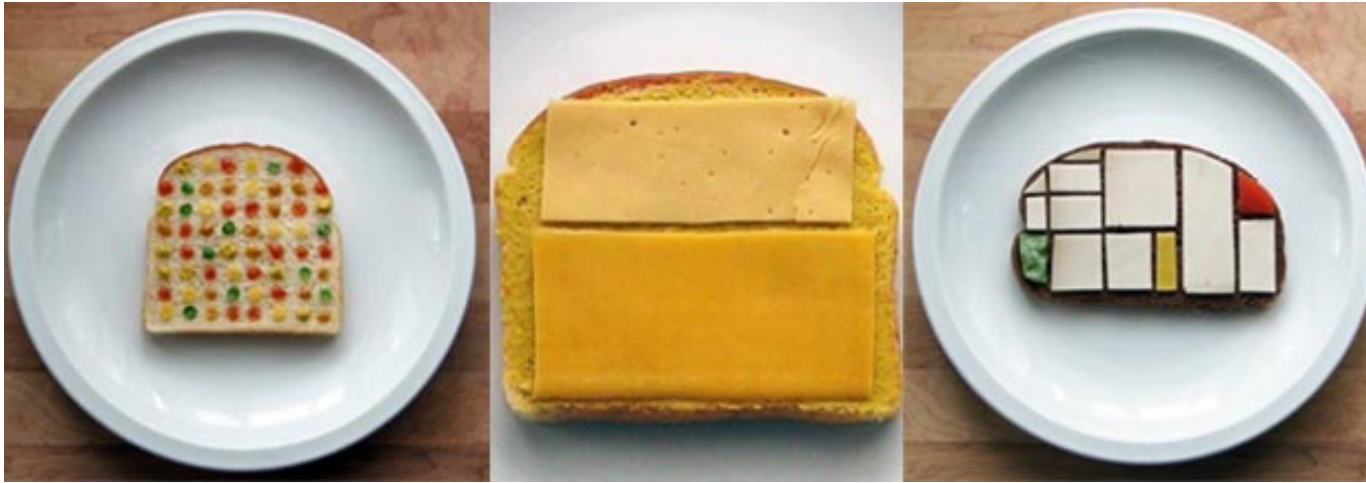
Michel Blazy exposition au Palais de Tokyo en 2006



Michel Blazy, Lasagne al forno, 2012
Colle, colorant alimentaire, parfum de synthèse

arts appliqués et nourriture

L'artiste américaine Brittany Powell s'est associée avec Tae Kitakata, et tous deux ont décidé de faire de la création sur tartine. Ils reproduisent des tableaux connus avec quelques tranches de fromage ou des sauces de toutes les couleurs. Rothko, Damien Hirst et Mondrian trouvent donc une deuxième vie dans le pain de mie.



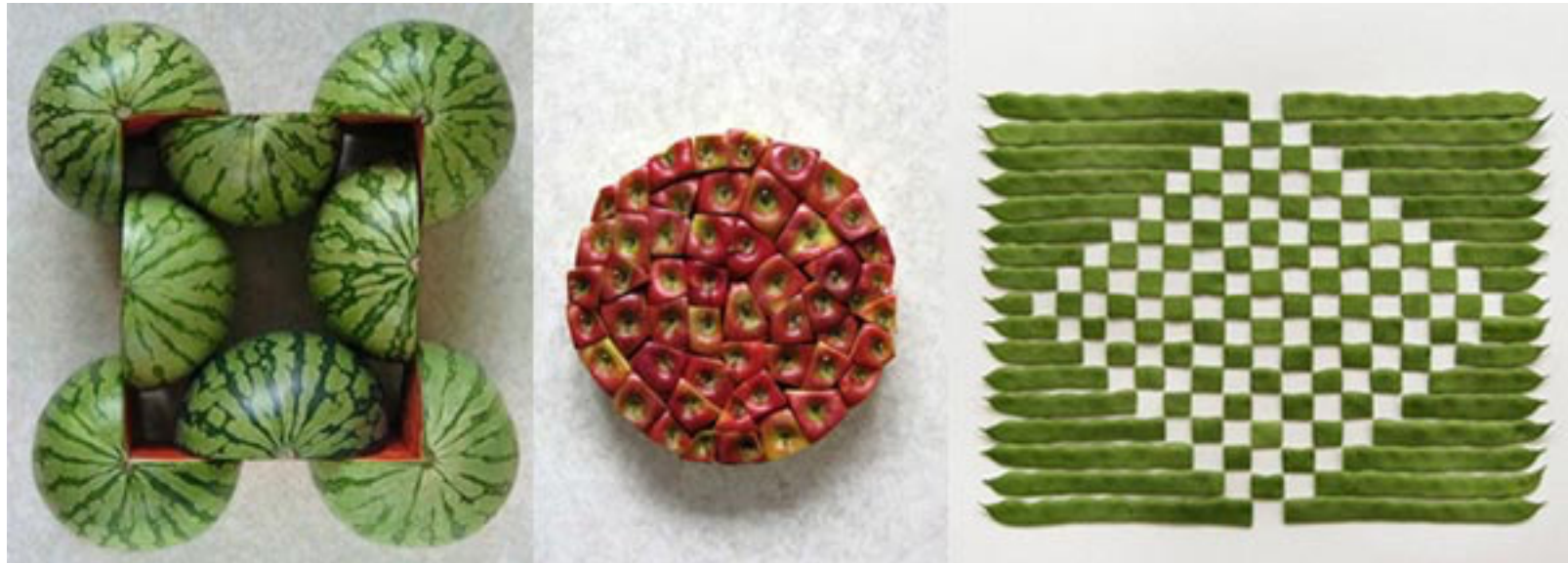
L'artiste norvégienne Ida Skivenes a eu sensiblement la même idée. Ida préfère les toasts, et elle reproduit les peintures d'Edouard Munch, Salvador Dali ou Vincent Van Gogh. Et l'artiste a tout compris, puisqu'elle finit toujours par manger ses créations pour ne pas gâcher la nourriture. Du moins c'est ce qu'elle raconte.



Beth Galton est une photographe américaine qui s'est spécialisée dans le food design, et donc passe son temps à prendre des clichés de nourriture les plus appétissants possibles. Elle apporte toujours sa touche et a notamment imaginé une série où tous les plats seraient découpés en deux pour qu'on en voie l'intérieur. Ca donne un peu l'impression de faire une dissection des pâtes bolognaises directement dans leur casserole.



Sakir Gökçebag est quant à lui un maniaque du rangement. Le travail de ce photographe turc, c'est d'arranger les fruits de manière graphique, pour en faire des sculptures et des motifs orientalisants.



Fulvio Bonavia. Ce designer et photographie italien s'inspire des tenues et accessoires imaginés par des couturiers célèbres. Il est particulièrement connu pour son livre "A Matter of Taste", qui présente notamment des reproductions de sacs de luxe en brocolis ou en framboises.



Yeonju Sung. Cette créatrice coréenne a de la magie dans les doigts et dans ses casseroles. Elle a réalisée une série de vêtements qui se mangent, les "Wearable Food". Ses bustiers et autres robes sont élégants, délicats et vegan friendly. La mode du légume a de beaux jours devant elle.

