Document généré le 25 avr. 2024 15:44

Espace Sculpture

Question de goût ou Nouvelle subjectivité ?
Question of Taste or New Subjectivity?

André-Louis Paré

Numéro 52, été 2000

URI : https://id.erudit.org/iderudit/9581ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Le Centre de diffusion 3D

ISSN

0821-9222 (imprimé)
1923-2551 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Paré, A.-L. (2000). Question de goût ou Nouvelle subjectivité ? / Question of Taste or New Subjectivity? *Espace Sculpture*, (52), 5–8.

Tous droits réservés © Le Centre de diffusion 3D, 2000

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

QUESTION DE GOÛT *OU* NOUVELLE subjectivité?

ANDRÉ-LOUIS PARÉ

QUESTION OF TASTE *OR* NEW subjectivity?

« Le sens du goût est le vrai sens médiateur.»
[FRIEDRICH NIETZSCHE]

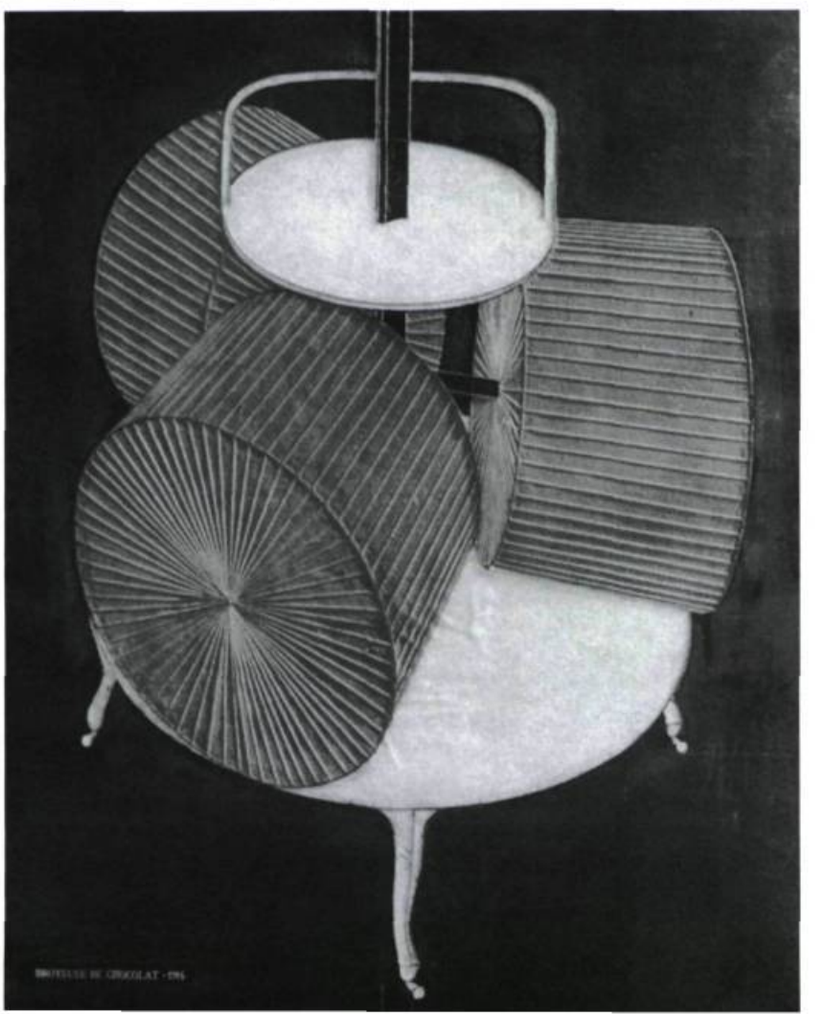
« Le goût est la voie d'accès à la subjectivité.»
[MICHEL ONFRAY]

Depuis que l'art contemporain se fait volontairement insolent, que la sculpture se déploie dans tous les sens — parfois méconnaissable en s'élargissant à la manière de Beuys ou en s'entichant du corps tout entier, voire même de sa chair, parfois de son sang, et mieux encore, de sa merde —, la question du goût, du « bon goût » n'a plus sens puisque l'art préfère, à sa manière, le scandale. Et si ce scandale s'expose, c'est qu'aucun critère ne semble présider au jugement qu'on pourrait lui porter. Aucune critique n'est en mesure d'offrir des modèles

"The sense of taste is the true mediating sense."
[FRIEDRICH NIETZSCHE]

"Taste is the road leading to subjectivity."
[MICHEL ONFRAY]

Since contemporary art has become intentionally irreverent, and sculpture displayed in every form, at times unrecognizable and broad in the manner of Beuys, or infatuated with the body as a whole, even its flesh—sometimes its blood or, better yet, its waste—, the question of taste, of "good taste", does not apply, since, in its way, art prefers scandal. And if the scandal flares no criteria appear to preside in the judgment that we might bring to bear. No criticism can usefully offer examples that allow us to distinguish "good" from "bad" taste. What can be said? What sense can be made of it all? Hasn't this "evaluative anomie," to borrow an expression from Rochlitz, failed to satisfy ever since the beginning of the avant-garde's "rule of anything goes?" Hasn't it contributed greatly to what is commonly called "the crisis of contemporary art?"



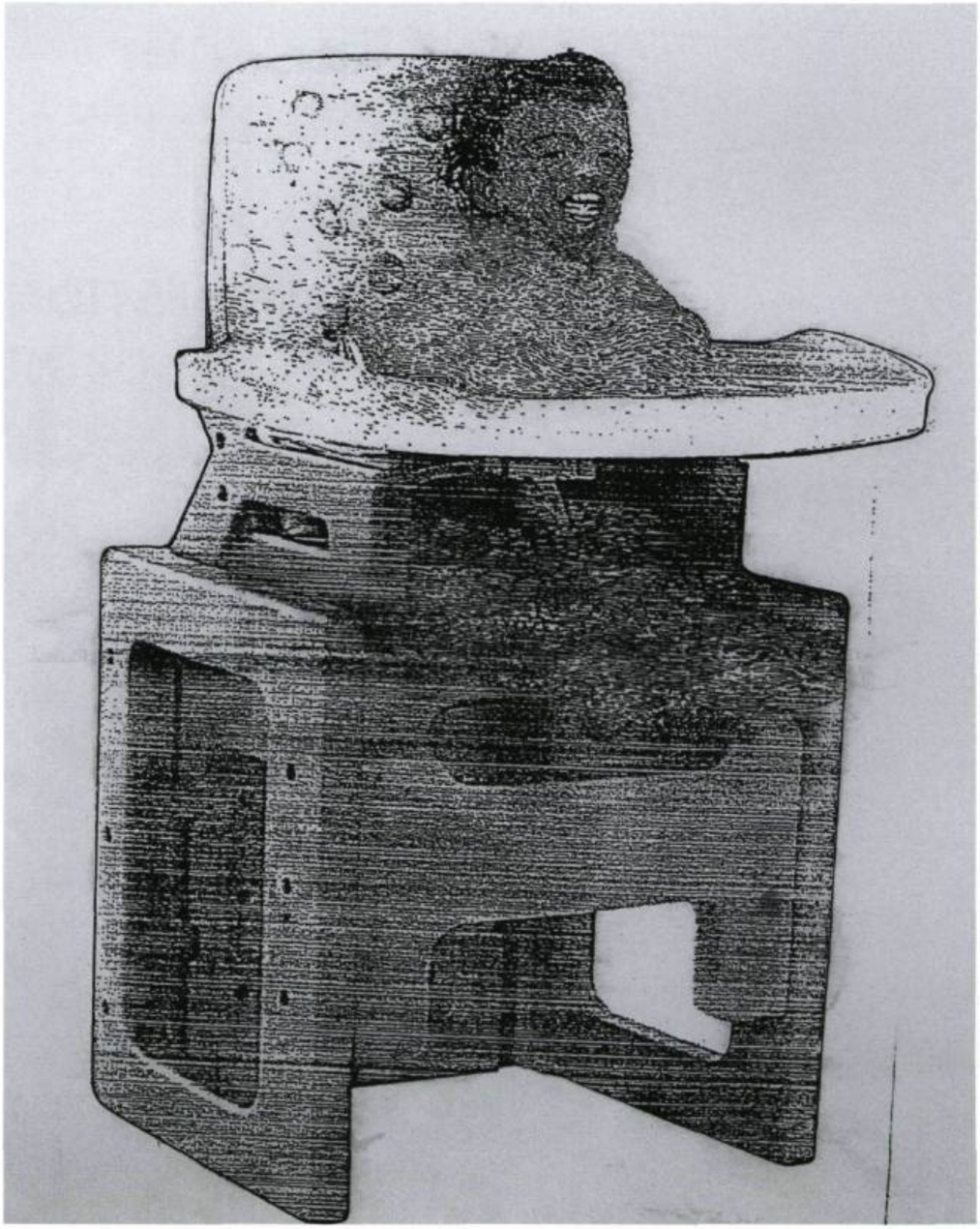
Marcel Duchamp, *Broyeuse de chocolat n° 2*, 1914. Peinture. Musée d'Art de Philadelphie.

To begin with, what is taste? What do we mean by a judgment of taste? It applies first of all, to a physical, "gustatory" sense which essentially refers to the food we ingest to live. As organ of taste, the tongue, immersed in fragrances, permits the perception of flavours and their differences, and eventually enables the power of appreciation. An appreciation applied solely to the sense of taste. However, taste in food, while organic to begin with, likewise develops along cultural lines according to more or less complex codes, in agreement with a particular symbolic. But, if we can speak here of an aesthetics of taste, this hardly resembles the appreciation of works of art. In the field of art, appreciation began primarily at the start of the 18th Century, that is to say at a moment when the concept of the beautiful was no longer reserved for things in themselves, for their reality, but particularly expressed itself in our relation to the world of objects. It is

permettant de distinguer le « bon » du « mauvais » goût. Qu'est-ce à dire ? À quoi rime tout cela ? Cette « anomie évaluative » — pour reprendre une expression de Rochlitz — n'est-elle pas ce qui alimente depuis le début des avant-gardes « le règne du n'importe quoi » ? N'est-elle pas, aussi, ce qui contribue largement à ce qu'il est convenu d'appeler « la crise de l'art contemporain » ?

Mais d'abord, qu'est-ce que le goût ? Que faut-il entendre par jugement de goût ? Il s'agit bien sûr, avant tout, d'un sens physique, celui du gustatif, lequel fait appel essentiellement aux aliments que nous ingérons pour subsister. Comme organe du goût, la langue, mêlée à l'odorat, permet de percevoir les saveurs et de les différencier afin de pouvoir éventuellement les apprécier. Appréciation appliquée uniquement au sens du gustatif. Or, ce goût alimentaire, bien que d'abord organique, se développera également sur le plan culturel élaborant ainsi des codes plus ou moins complexes en accord avec une symbolique particulière. Aussi, si l'on peut parler ici d'une esthétique du goût, celle-ci semble bien éloignée de l'appréciation des œuvres artistiques. En effet, dans le domaine de l'art, le jugement de goût apparaît uniquement à partir du XVIII[e] siècle, soit au moment où la notion de beau ne sera plus réservée aux choses en soi, à leur vérité, mais pourra surtout s'exprimer dans notre relation au monde des objets. C'est donc dans le processus d'une autonomisation de la sensibilité inscrite au cœur de la subjectivité humaine que le beau en art devenait également une question de goût. Philosophiquement, toutefois, cela posait un réel problème : comment des jugements de goût essentiellement subjectifs peuvent-ils se communiquer ? Comment un goût personnel peut-il devenir universalisable ? Représenté par le critique, le goût du beau nécessite des règles précises. Le goût en art exige une délimitation dans son appréciation rattachée à des critères raisonnables. Raisonnables, parce que communicables. De sorte que la question devait désormais se lire ainsi : comment une communauté de goût peut-elle s'accomplir ? À partir de quels critères d'évaluation est-elle possible ?

On le voit, ces questions étaient hantées par le problème du relativisme. L'esthétique moderne était potentiellement condamnée à l'arbitrage de la sensibilité du sujet. C'est pourquoi Kant, pour y remédier, inscrira la subjectivité du jugement de goût dans l'ordre de la rationalité, c'est-à-dire de l'intersubjectivité. En effet, le goût est un « sensus communis ». Comme sens commun, il prétend à l'universalité du goût ressentie par notre sensibilité devant les choses naturelles ou artistiques. Même si tous les goûts, dit-on, sont dans la nature, tous ne peuvent trouver les mots pour s'exprimer à l'intérieur de la sphère publique. Seuls, les jugements de goût, ayant le beau en partage, pourront être considérés comme des jugements esthétiques. Faut-il le rappeler : pour le philosophe des Lumières, le goût pur, bien que subjectif, devait être désintéressé et se manifester uniquement au niveau de la contemplation. Et même lorsque le plaisir intervient, celui-ci devra être contrôlé par la réflexion. Ainsi, en tant qu'esthétique de la réception, le jugement critique distingue clairement un « bon » goût et un « mauvais » goût. Il sépare formellement l'objectivité des jugements de goût



Massimo Guerrera, *Carnet d'intention n° 3*, 1998. Détail. Encre, huile végétale sous papier. Photo : M. Guerrera.

therefore in the process of an autonomisation of feelings etched in the heart of human subjectivity that the beautiful in art also becomes a question of taste. Philosophically, however, it poses a real problem: how may we communicate essentially subjective judgments of taste? How can a personal taste become universal? Represented by criticism, the taste of beauty necessitates precise rules. Taste in art demands limits to one's appreciation in accordance with reasonable criteria. Reasonable, because they are communicable. The question can now read as follows: how can a community of taste be achieved? Beginning with what criteria of evaluation is it possible ?

We can see that these questions are haunted by the problem of relativism. The modern aesthetic is potentially condemned to arbitrate the sensibility of the subject. This is why Kant, for a solution, placed the subjectivity of judgments of taste within a rational category: in other words, intersubjectivity. In effect, taste is a "sensus communus." Like common sense, this pretends to a universality of taste deeply expressed by our feelings when we encounter things that

subjectifs des jugements de préférence rattachés aux sens physiques. Il y a donc chez Kant, comme le suggère Bourdieu, une anthropologie dans laquelle se cache une subjectivité qui différencie le transcendantal de l'empirique. Il y a, chez l'auteur de la *Critique de la faculté de juger*, une physiologique réprimée du goût. Une physiologie dans laquelle les sens de l'odorat et du goût sont considérés comme impurs. Aussi, le goût culinaire, qui combine harmonieusement ces deux sens, appartiendrait à une subjectivité subversive. Seuls ceux de l'ouïe et de la vue, parce qu'ils sont réclamés par la notion de beau, constitueraient l'essentiel sensuel du sujet transcendantal. On comprend pourquoi : seul le beau s'entend, seul il se voit, par contre jamais il ne se sent ni ne se goûte. Par exemple, pour les papilles gustatives, un beau gâteau ne peut qu'être ou ne pas être bon et agréable au palais. Conséquemment, la gastronomie qui devait se développer au moment où s'inventait le goût à l'âge démocratique sera reléguée aussitôt au niveau de l'artisanat. Même bien sculptée, l'œuvre culinaire, en demeurant liée aux intérêts du corps et parce que toujours éphémère, ne pouvait être, pour les Beaux-Arts, que potentiellement dangereuse. Mais qu'en est-il aujourd'hui, alors que la notion de beau s'est transformée, que la pratique artistique s'est affranchie de certaines règles caractéristiques de l'humanisme bourgeois ? En somme, qu'en est-il de la notion de goût, et surtout du « bon goût » ?

La sculpture moderne, on le sait, a remis en question le socle sur lequel elle reposait. Ce déplacement, dira Krauss, coïncidait avec le développement de la phénoménologie husserlienne. En inscrivant le corps comme sujet dans le temps, la sculpture du XX^e^ siècle consentait à un « moi » plus éclaté, faisant l'expérience du monde et de la vie sous toutes ses formes. En reniant son statut de sculpture classique, sinon académique, l'art sculptural s'est fait désormais plus minimal, ou encore plus théâtral. S'incorporant au lieu et reconfigurant nos relations au temps et à l'espace, il ira jusqu'à explorer l'informe. Si cela n'était déjà fait, l'art sculptural notamment remettait donc au goût du jour la question du jugement de goût. Tandis que la nourriture, depuis des lustres, se donne à voir dans la peinture comme « nature morte » , qu'elle se présente sous son aspect convivial, sinon libidinal dans la littérature et le cinéma, dans l'univers sculptural elle était jusqu'à maintenant confinée à la pâtisserie. Or depuis quand les pâtissiers ont-ils le droit de s'affirmer en tant qu'artistes ? Une chose est sûre, c'est qu'à partir des années soixante, plusieurs artistes nous initieront, par le bais de la représentation artistique, aux plaisirs de la table. Certains, plus physiquement, en réservant une place importante à la nourriture au sein de leur performance. C'est bien sûr dans l'horizon d'une appropriation du corps tout entier, et avec le goût surtout de se donner un *Moi* à *Soi*, que ces diverses manifestations culinaires pourront avoir lieu. S'affirmant parfois avec les maladresses de la première fois, parfois avec les craintes d'une exploration sans borne, ces prouesses auront toutefois le mérite d'associer le désir à la notion de plaisir et d'affirmer ainsi une « culture de soi » encore à venir. Cependant, en se faisant « broyeuse de chocolat », comment l'art contemporain doit-il s'apprécier ? Quelle esthétique adopter ? Quels critères savourer ?

La condition postmoderne réanimera, au dire de Michaud, la question du goût et des critères. N'étant plus tributaire de la seule histoire occidentale, l'art contemporain offre un pluralisme jamais vu. Ainsi, on est loin, selon lui, de souffrir d'un vide critériologique, le problème étant plutôt qu'il y en a beaucoup trop, ce qui aurait pour conséquence de nous amener à démissionner devant notre capacité de juger. Or, il faut le répéter : tout dans l'art qui se fait ne se vaut pas. Conséquemment, il faut avoir le courage d'affirmer une hiérarchie dans le domaine du goût. Sans renier le relativisme inhérent à chaque culture, il faut qu'à l'intérieur de la théorie des jeux de langage, on puisse s'accorder sur la question : « quand

are natural or artistic. Even if all tastes are located in nature, they cannot all find the words to express themselves within the public sphere. Only judgments of taste, having shared terms of beauty, can be considered aesthetic judgments. It must be remembered: for the Age of Enlightenment philosopher, pure taste, though subjective, becomes disassociated and is manifested purely in the contemplative sphere. And even when pleasure comes into play, it must be controlled by reflection. Thus, in every aesthetic perception, critical judgment clearly distinguishes "good" taste and "bad" taste. It formally separates the objectivity of judgments of subjective taste from judgments of preference connected to physical senses. Thus there is in Kant, as suggested by Bourdieu, an anthropology concealing a subjectivity which distinguishes the transcendental from the empirical. To the author of *Critique of Judgment*, physiology controls taste; a physiology where the senses of smell and taste are considered impure. As well, culinary taste, harmoniously combining the two senses, partakes of a subversive subjectivity. Only through hearing and seeing, which appeal to the notion of beauty, can the sensual essence of the transcendental subject be established. It is therefore understood: we only see beauty, or hear it, never do we smell or taste it. For example, as far as the taste buds are concerned, a beautiful cake can only be more or less agreeable to the palate. Consequently, the culinary art that came about when taste in the Age of Democracy was just being invented was been relegated to the level of a crafts industry. However well-sculpted, the culinary work of art remains of merely worldly interest, and because it stays ephemeral, it cannot be a danger to the realm of the Fine Arts. But today, when the notion of beauty has changed, does artistic practice encroach on certain rules characteristic of middle-class humanism? In short, what has become of the notion of taste, let alone «good taste?"

As we know, the basis of modern sculpture has been called into question. This shift, according to Krauss, has come about with the development of Husserlian phenomenology. In representing the body as a subject in time, 20^th^ century sculpture admits to a more fragmented "self", in order to experience the world and life in all it forms. Renouncing traditional sculptural rules, though not academic ones, sculptural art has become more minimal, or more theatrical. Incorporating itself with place, and reconfiguring our relations to time and space, it begins to explore the formless. If this has not already happened, sculpture in particular raises the question of the judgment of taste in contemporary taste. While food, has been depicted in "still life" paintings, forages presented in its convivial, nay, libidinal aspect in literature and cinema, in the universe of sculpture it has been confined until recently to pastry-making. Now since when have pastry-chefs had the right to raise themselves to the level of artists? One thing is sure, starting in the 1960s, many artists introduced us to the pleasures of the table by way of artistic representation. Some are more physical, reserving an important place for food in the midst of their performance. It is certainly in the perspective of an appropriation of the body as a whole, of a taste for giving a "Me" to "Oneself", that these different culinary manifestations take place. The first time, this is often undertaken with awkwardness, sometimes with fears of starting an exploration that will never end, but these processes always have the merit of associating desire with the notion of pleasure, and they therefore affirm a coming again of the "culture of the self." At the same time, when it only "grinds chocolate", how can contemporary art be appreciated? What aesthetic adopted? What criteria savoured?

According to Michaud, the postmodern condition revives the question of taste and its criteria. No longer bound to Western history alone, contemporary art offers a pluralism never before seen. Also, for Michaud, art is far from suffering a criteriological vacuum, the problem, rather, is that there is an overload, and this leads us

y a-t-il de l'art ? ». Quand telle expérience, tel événement ou tel objet, pourra-t-il être reconnu comme œuvre à valeur artistique ? Or, seules les personnes initiées aux jeux inhérents à chaque forme d'expression artistique pourront sérieusement en convenir. En effet, le jugement esthétique appartient à un jeu de langage partagé qui donc renvoie à une communauté d'individus sensibles à la pertinence des œuvres à juger. Or, devant la crainte d'un relativisme encore trop peu raisonné, et surtout d'un hédonisme facilement généralisé, la discuossion inhérente à tout jugement critique devrait exiger, selon Rochlitz, une esthétique dialogique permettant à partir de critères une argumentation plus sérieuse face au travail artistique. Par exemple, il est clair que pour Rochlitz, on ne peut associer l'appréciation d'une œuvre artistique à la nourriture. Même si plusieurs œuvres d'art contemporain, comme pour la cuisine, s'adressent à tous les sens, les jugements en matière d'art n'ont pas la même structure que les expressions de nos préférences culinaires. Mais où se trouve la différence ? Le goût, n'est-il pas originairement une préférence ? Préférer, n'est-ce pas déjà juger ? Le corps tout entier n'a-t-il pas son langage ? Apprécier un vin exige un vocabulaire, et ce vocabulaire requiert un apprentissage. Il en est de même pour une œuvre en art visuel. Et même si celle-ci était en partie comestible, ce n'est pas seulement le gustatif qui devrait être jugé, mais l'ensemble de sa production comme œuvre à voir, à toucher, à sentir et à écouter. En somme, ce qui est important désormais d'affirmer, c'est l'indivisibilité du goût. Indivisibilité qui admet dans l'art de juger tous les sens. Or, pour ce faire, il s'agit non seulement de réapprendre à regarder, mais aussi de considérer l'univers sensuel du corps. Goûter une œuvre devient alors un travail *sur soi*, un travail *pour soi*. Et ce travail ne se fait pas, contrairement à ce que l'on pourrait croire, contre l'autre; bien au contraire, il ouvre un espace de liberté qui rend possibles une rencontre, un dialogue ouvert à une possible communauté. La « sculpture de soi » dont parle Onfray dans plusieurs de ses ouvrages entretient, me semble-t-il, ce désir. ∎

Piero Manzoni, *Merde d'artiste*, 1961. Photo Photexpress, Dijon.

P.S. J'aimerais remercier Nathalie Daniel-Risacher, Massimo Guerrera, Julie Lavigne, Michel Onfray et Nycole Paquin pour avoir bien voulu, selon leur goût respectif mais partagé, réfléchir sur cette question du goût ancrée au sein d'une nouvelle subjectivité.

to give up our capacity to judge. Now, it bears repeating, everything done in art is not all worthwhile. Consequently, it is necessary to have the courage to affirm a hierarchy in the domain of taste. Not denying the inherent relativism in each culture, one must enter into the game theory of language and agree to the question: "when is there art?" When does this experience, this event, or this object become recognizable as a work with artistic value? Now, only those persons skilled in the play inherent in each form of artistic expression can seriously agree. In effect, aesthetic judgment rests with a play of shared language related to a community of individuals sensitive to the symbolic relevance of the works being judged. Fearing an as yet unknowing relativism, especially an easily generalized hedonism, the discussion inherent in every critical judgment must require, according to Rochlitz, a dialogical aesthetics allowing criteria from which to start from and a progression towards a more serious argument vis-a-vis the works to be judged. For example, it is clear to Rochlitz that we cannot associate appreciation of a work of art with that of food. Even if many works of contemporary art, like cooking, address all senses, material judgements of art do not have the same structure as the expression of our culinary preferences. But where do they differ? Isn't taste originally a preference? Preferring something, is that not a judgment? Does the body, as a whole, not have its language? Appreciating a wine demands a vocabulary, and that vocabulary must be learned. It is the same for a work of visual art. And even if it starts as something edible, it is not simply its taste that must be judged, but the entirety of the production as a work to be seen, smelled, and tasted. In the end, what is now important is to affirm the indivisibility of taste. Indivisibility that allows art to judge with all the senses. Now, not only does this involve relearning how to see, it must also take into account the sensual universe of the body. Tasting a work becomes work on oneself, a work *for oneself*. And contrary to what many may believe, this work cannot be done against the other. Rather, it opens up a free space that makes possible a meeting, an open dialogue in a possible community. The "sculpture of the self" that Onfray speaks of in many of his works, it seems to me, informs and fosters this desire. ∎

TRANSLATION: JACK RUTTAN

BIBLIOGRAPHIE :

Bourdieu, Pierre. *La distinction. Critique sociale du jugement*, Les Éditions de Minuit, 1979.

Ferry Luc. *Homo estheticus. L'invention du goût à l'âge démocratique*, Grasset, 1990.

Kant, Immanuel. *La critique de la faculté de juger*, Librairie philosophique J. Vrin, 1979.

Michaud, Yves. *La crise de l'art contemporain. Utopie, démocratie et comédie*, Presses Universitaire de France, 1997.

Michaud, Yves. *Critères esthétiques et jugement de goût*, Éditions Jacqueline Chambon, 1999.

Onfray, Michel, *Le ventre des philosophes, critique de la raison diététique*, Grasset, 1989.

Onfray, Michel, *La raison gourmande, philosophie du goût*, Grasset, 1995.

Krauss, Rosalind. Passages. *Une histoire de la sculpture de Rodin à Smithson*. Éd. Macula, 1997.

Rochlitz, Rainer. *Subvention et subversion. Art contemporain et argument esthétique*. Gallimard, 1994.

Rochlitz, Rainer. *L'art au banc d'essai. Esthétique et Critique*, Gallimard, 1998.

P.S. I would like to thank Nathalie Daniel-Risacher, Massimo Guerrera, Julie Lavigne, Michel Onfray and Nycole Paquin for having been willing, according to their respective tastes nonetheless shared, to reflect on this question of taste based in the new subjectivity.