

## La nourriture en arts performatifs

Mélanie Boucher

Numéro 154 (1), 2015

Nourriture en scène

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/73733ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Cahiers de théâtre Jeu inc.

ISSN

0382-0335 (imprimé)

1923-2578 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Boucher, M. (2015). La nourriture en arts performatifs. *Jeu*, (154), 14–19.

# LA NOURRITURE EN ARTS



Massimo Guerrera, *Darboral*  
(ou quelques histoires de  
cohabitation interne), 2000.  
Photographie couleur.  
28 cm x 34 cm.

# PERFORMATIFS

Pourquoi s'intéresser à la nourriture en arts performatifs ? Des futuristes à l'art relationnel, la nourriture est de tous les principaux mouvements de cette discipline. Cet article met en perspective l'intérêt théorique on ne peut plus récent pour cette pratique pourtant centenaire, marquée tant par la subversion que par la commensalité.

Mélanie Boucher

Nourriture et corps humains ont une portée matérielle et idéelle plus grande, par exemple, que le bois ou le plâtre. Avec leur exploitation, leur matérialité, leurs effets sensoriels, leurs significations, corps et nourriture forment tous deux un langage basique de l'expérience humaine, pré-linguistique, puisqu'ils renvoient au cycle de l'existence, sur les plans cognitif et affectif, concret et fantasmé, avec une faculté inégalée dans le domaine de la création pour aborder des enjeux tant intimes que partagés. Peut-être est-ce la raison pour laquelle la nourriture en arts visuels s'envisage surtout, du moins depuis la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, à travers les arts performatifs ? D'ailleurs, il semble difficile d'imaginer l'histoire récente des arts vivants sans l'usage de la nourriture.

## ANNÉES 90 : AMORCE D'UN INTÉRÊT THÉORIQUE POUR LE SUJET DE LA NOURRITURE

En arts visuels ainsi qu'en arts vivants, l'intérêt théorique pour le sujet de la nourriture remonte au début des années 90, avant quoi très peu d'écrits, d'expositions ou de programmations ponctuelles portent sur ce sujet. Pour la plupart germaniques<sup>1</sup>, les productions précédant cette période annoncent à l'extérieur de la culture marquée par l'usage subversif de l'aliment, avec Meret Oppenheim, les actionnistes viennois, notamment Joseph Beuys, Daniel Spoerri et Dieter Roth, un intérêt non pour le dégoût ou la provocation alimentaires, mais pour le bien physique ou psychologique que la nourriture est également en mesure de nous procurer. Marqueur de relations, prétexte à la rencontre, la nourriture en art contemporain sert à présent l'art relationnel avec quelques figures marquantes, dont Rirkrit Tiravanija, sur la scène internationale, et Massimo Guerrera, au Québec. Ces artistes développent des pratiques dans lesquelles l'aliment est donné en partage, à l'intérieur d'un cadre accueillant semblant *a priori* à l'opposé de l'engagement cathartique auquel la culture germanique associe plutôt l'aliment. Aussi, dans la production théorique des années 90, considère-t-on surtout certaines

1. Cet article reprend des idées développées dans ma thèse de doctorat, dont une version remaniée a été publiée en 2014 par les Éditions d'art Le Sabord, sous le titre *La Nourriture en art performatif : Son usage, de la deuxième moitié du 20 siècle à aujourd'hui*. Le lecteur trouvera la recension des publications sur la nourriture en art contemporain aux pages 280-281 de l'ouvrage.

pratiques de l'art contemporain – les conviviales – avec une impression de nouveauté correspondant au sentiment donné par l'esthétique relationnelle, une « nouvelle esthétique » de micro-utopies. C'est ce que suggèrent, du moins, les écrits de Nicolas Bourriaud. Cet intérêt s'inscrit dans un contexte social mettant également en valeur la nourriture, particulièrement prisée dans les années 90 et 2000. Chez nous comme à l'étranger, le petit écran fait des vedettes de ses chefs. En librairies, les livres de recettes font les vitrines. En 2007, le célèbre Ferran Adrià, chef d'El Bulli, est même invité en tant qu'artiste à la prestigieuse documenta de Cassel.

Principalement provoquée par ces facteurs favorisant, issus à la fois du domaine des arts et de la culture, s'amorce ainsi une réflexion sur le rôle et la portée des aliments en arts visuels et dans les arts vivants, avec un angle d'approche qu'il faudra ensuite rétablir : l'usage de l'aliment dans ces domaines n'est pas récent, il ne date pas de la dernière décennie du millénaire, comme le porte à penser son accointance à l'art relationnel, et il n'est pas pour l'essentiel empreint de convivialité, exception faite de l'art relationnel. Il importe de l'envisager, entre autres, parce qu'il est atypique dans des disciplines fondées sur la production d'objets pérennes ou, encore, fondées sur le mot dit, alors que l'aliment n'est pas pérenne, pour l'essentiel, et qu'il forme lui-même un langage extraverbal. D'ailleurs, sa portée n'est pas équivalente à celle des autres matériaux de l'art, exception faite du corps humain.

Rirkrit Tiravanija, *Fear Eats the Soul*, 2011. Gavin Brown Gallery, New York.  
© L. Streefer, Art Observer

### 1909 : UNE ORIGINE COMMUNE À L'ART PERFORMATIF ET À L'USAGE DE LA NOURRITURE EN ARTS VISUELS

Bien que l'origine de la performance varie selon les sources, on reconnaît dans le futurisme, apparu en 1909, le début de cette pratique qui met en relation le théâtre et les arts visuels. Initiateur de ce mouvement, Filippo Tommaso Marinetti lance en 1930 le manifeste *La Cuisine futuriste* et, deux ans plus tard, cosigne avec Luigi Colombo (dit Fillia) un livre portant le même titre. Tenant à la fois de manifeste, de livre de cuisine, de livre d'artiste, de revue de presse et de lexique, cet ouvrage pose des bases conceptuelles et relate des expériences concrètes de repas futuristes. Il constitue la première production écrite substantielle sur un usage de nourriture en arts visuels et vivants, suggérant que l'origine de cet usage remonte aux années 30.

Or, la cuisine futuriste comporte une première période, une phase d'incubation, qui débute 20 ans plus tôt, soit avec l'origine même du mouvement. Deux choses en témoignent : des repas initiaux, dont il ne reste que peu d'informations à l'exception d'un manifeste de Jules Maincave, et la pièce de théâtre *Le Roi Bombance*, écrite par Marinetti en 1905 et jouée pour la première fois quatre ans plus tard, soit trois mois après la fondation du mouvement. Cette pièce, entièrement construite autour de la nourriture (sujet, scénographie, langage, costumes), pose également les fondements de la cuisine futuriste, ce que sa lecture comparée à la deuxième préface (intitulée « Un repas qui évita un suicide ») du livre écrit 20 ans plus tard force à reconnaître<sup>2</sup>.

2. J'établis cette comparaison dans l'article « L'origine de l'usage des aliments en arts visuels. Une histoire de la cuisine futuriste, suivie d'exemples de son apport en art contemporain », qui paraîtra en 2015-2016 dans l'ouvrage *La Cuisine : une artification par les arts ?*, dirigé par Julia Csergo et Frédérique Desbuissons. La traduction française de *La Cuisine futuriste*, effectuée et préfacée par Nathalie Heinrich, a été publiée en 1982 à Paris par les Éditions AM Métallé. Le manifeste de Jules Maincave est reproduit dans Romi, *Histoire des festins insolites et de la goinfrerie*, Paris, Éditions Artulen, 1993, p. 255.







Principalement provoquée par ces facteurs favorisants, issus à la fois du domaine des arts et de la culture, s'amorce ainsi une réflexion sur le rôle et la portée des aliments en arts visuels et dans les arts vivants [...].



## DEPUIS LA DEUXIÈME MOITIÉ DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE : UNE PRÉSENCE MARQUÉE

Depuis les futuristes, la nourriture a été exploitée dans chacun des grands mouvements de l'art performatif, et par plusieurs artistes marquants, ce qui est sans équivalent dans les autres disciplines. Dès la fin des années 50, les actionnistes viennois la manipulent avec violence, Otto Muehl privilégiant les aliments de consommation courante, Hermann Nitsch, les animaux, et Günter Brus, les excréments. De ce côté-ci de l'Atlantique, le happening a couramment recours à des aliments. Allan Kaprow, qui introduit le terme en 1958, en fait d'ailleurs un usage déterminant dans nombre de ses productions, dont *Apple Shrine* (1964), *Eat* (1964) et *Household* (1965). À la même période, Meret Oppenheim et Carolee Schneeman signent respectivement *Spring Banquet* (1959) et *Meat Joy* (1965), deux happenings protoféministes marquants par leur usage des nourritures taboues que sont les viandes crues. Du mouvement Fluxus, ou y étant associés, les artistes George Maciunas, Alison Knowles, Joseph Beuys, Ben Vautier et, bien sûr, Daniel Spoerri, ont tous travaillé de manière soutenue le thème et le matériau alimentaires dans une démarche performative. On oublie trop souvent Spoerri, un artiste dont l'œuvre est entièrement basée sur l'utilisation de l'aliment, et dont la production la plus connue, des tableaux-pièges, est aussi performative. Dans les tableaux-pièges, les restes de repas fixés au-dessus de tables, puis accrochés aux murs, ne sont pas seulement des « tableaux ». Si ceux-ci pérennisent les restes, ils appartiennent « à un cycle beaucoup plus vaste qui englobe la cuisine, la consommation et la digestion des mets<sup>3</sup> ».

3. Géraldine Girard-Fassier et Daniel Spoerri [entretien avec], « Le eat art. Une mise en "cène" de la vie et de la mort », dans Maurice Frécuret et autres, *Hors d'œuvre : ordre et désordres de la nourriture*, Bordeaux, CAPC Musée d'art contemporain de Bordeaux et Fage éditions, 2004, p. 100.



Allan Kaprow, *Household*, 1964. Dépotoir de la ville d'Ithaca, New York.  
© Sol Goldberg, photo tirée de l'ouvrage de Jeff Kelley, *Childsplay. The Art of Allan Kaprow*, Berkeley/Los Angeles, University of California Press, 2004, p. 101.

Dans les années 70, l'intérêt pour l'aliment en performance se cristallise avec le *body art* américain (Chris Burden, Dennis Oppenheim, Paul McCarthy, Ana Mendieta, Hannah Wilke), l'art corporel français (Gina Pane, Michel Journiac) et d'autres artistes utilisant leur corps comme matériau, parmi lesquels Marina Abramovic et Valie Export. L'aliment sert surtout à suggérer les fluides corporels, dans une démarche où le corps communique des enjeux croisés sur l'individu et la société. Dans les années 90, nous l'avons dit, la nourriture sert surtout l'art relationnel. À cette période, par ailleurs, ressurgit également un intérêt marqué pour le tableau vivant. Vanessa Beecroft, sur la scène internationale, et Claudie Gagnon, sur la scène nationale, exploitent d'ailleurs abondamment la nourriture dans ce genre d'œuvres.

## ÉCART ENTRE THÉORIE ET PRATIQUE : MOTIFS ET PERSPECTIVES

Pourquoi l'usage de la nourriture dans les arts visuels n'a-t-il pas été considéré avant la fin du XX<sup>e</sup> siècle ? C'est une question légitime, pour laquelle je n'ai toujours pas de réponse, outre la reprise de l'argumentaire de Georges Didi-Huberman dans l'ouverture de son ouvrage connu, *Devant le temps*, quant aux pans de peinture abstraits d'une fresque de Fra Angelico. Pour reconnaître l'intérêt des giclures de cette production de la Renaissance, l'art moderne et Pollock s'avaient préalables. Dans un même ordre d'idées, pour voir l'apport de la vraie nourriture en arts, l'engouement des années 90 pour le domaine culinaire était sans doute nécessaire, ici croisé à un moment où s'est accru l'usage de la nourriture dans les pratiques artistiques mêmes. De cette question, sur le contexte rendant possible la reconnaissance, en découle une deuxième, dont l'intérêt m'apparaît plus important encore. Pourquoi les artistes ont-ils continuellement employé, et de manière prépondérante, la nourriture en art performatif depuis les premières avant-gardes ? Qu'est-ce qui fait l'intérêt de cette nourriture, pour que son emploi se fasse même aux dépens d'une mésestimation, réelle jusqu'aux années 90 ?

La nourriture est, en soi, un matériau de tous les possibles doublé d'un signe riche en portées et en contradictions, rattachée à des emplois nombreux et variés, allant de la récolte dans le champ à la défécation. Mais, de surcroît, cette chose commune à tous et agissant dans l'intimité est porteuse sur le plan sensoriel, autant qu'elle l'est sur le plan cognitif. Ainsi agit-elle globalement sur vous et moi qui vivons l'œuvre et nous y reconnaissons, la regardant, mais la sentant aussi, voire la touchant et la goûtant, en en faisant l'expérience. Cela explique bien sûr, du moins en partie, un usage important de la nourriture en arts depuis les premières avant-gardes, pour atteindre l'observateur ou le participant. Pour l'émouvoir, l'interpeller, le déranger, en faisant place à l'intersubjectivité ainsi qu'à l'expérience différenciée, personnelle et non partagée, ce qui est particulièrement important en arts vivants depuis la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Même s'il devait attendre jusqu'aux années 90 afin d'être reconnu, cet usage agit *in vivo* : il décline l'hégémonie du visuel au profit de la multisensorialité, et l'expérience distanciée au profit de la proximité, ce qui explique un attrait dont les mécanismes demeurent toutefois à mieux comprendre. Encore aujourd'hui, le plus grand pas reste à faire afin de mettre en mots l'expérience esthétique que génèrent l'odorat, le goût et le sens haptique, et pour dégager de l'idiosyncrasie ce qui est partagé, et donc communicable. ●

**La nourriture est, en soi, un matériau de tous les possibles doublé d'un signe riche en portées et en contradictions, rattachée à des emplois nombreux et variés, allant de la récolte au champ à la défécation.**



Daniel Spoerri, 12 tables piégées à la fin de repas organisés pour chacun des signes du zodiaque. La treizième table est piégée dans son état initial, prête à être utilisée, 1975.

**Mélanie Boucher** est professeure en muséologie et patrimoines à l'École multidisciplinaire de l'image de l'Université du Québec en Outaouais. En 2014, aux Éditions d'art Le Sabord, elle publiait *La Nourriture en art performatif. Son usage, de la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle à aujourd'hui*. Entre autres activités portant sur la nourriture en art contemporain, elle a travaillé, de 2002 à 2005, à mettre sur pied Orange, l'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe, une triennale dont elle a effectué le co-commissariat et assuré la direction de publication de la première édition.