

Les Caillé.xes

Le film *Eat* (1963) d'Andy Warhol nous accueille et nous rappelle que si manger répond à un besoin vital, il s'agit également de la mise en scène de nos goûts, de notre contexte social, politique et culturel.

L'ingestion d'aliments est intime tant puisqu'elle accède à nos entrailles que parce qu'elle révèle une étendue de choses sur la personne que nous sommes et celle que nous pensons être. En effet, si les différents rites découlant de l'ingestion (du petit-déjeuner au dîner, en passant par le brunch, l'apéro, le véganisme ou le flexitarisme) évoquent et invoquent un ensemble de déterminismes dont la remise en question et la transgression nous reviennent, ils sont aussi révélateurs de la manière dont nous envisageons et interagissons avec le réel. La ritualité du repas peut être vue comme une tentative de limiter cette chute dans l'intimité, poussant l'individu à s'y oublier. Elle est ainsi créatrice de moments où se dévoile et se construit notre performance sociale quotidienne. Le travail du duo Trapier Duporté se penche sur ces messes culinaires, entre humour et trivialité, et interrogent ces nouveaux habitus culturels. Se méfiant de l'aseptisation croissante de nos corps et de nos assiettes, ils œuvrent, presque à rebours, à en révéler la dimension charnelle. Semblant suivre une idée similaire, Alex Frost dans sa série *Wet Unboxing* déballe de la nourriture conditionnée sous l'eau, soulignant magnifiquement l'absurdité de nos comportements alimentaires. Flora Citroën, au travers de sa vidéo *Le Vol* et de son projet digital *@Festin_Food*, corrobore et exploite cette idée, s'amusant de nos habitus consuméristes et narcissiques. Aujourd'hui, en effet, la nourriture est plus que jamais outil de communication et de promotion individuelle. Elle devient omniprésente, envahissant les espaces publics et numériques, mise en scène pour célébrer un certain mode de vie. Prenant le terme de « food porn » au pied de la lettre, Emma Riviera propose des fiches de recettes où photographies de nus et recommandations culinaires se côtoient. La ritualité, cependant, est également source et prétexte à la démonstration des fortes distinctions socio-économiques qui traversent nos sociétés contemporaines. Gaadjika se penche sur la dysmorphie du steak, une théorie de Priscille Touraille¹ selon laquelle la différence de taille entre homme et femme ne serait pas due à des causes biologiques mais est une construction sociale puisque depuis le Paléolithique, les femmes auraient été privées de viande par les hommes. L'absorption de nourriture, pensée et contrôlée, n'est ainsi plus la simple satisfaction d'un besoin naturel mais bien l'instrument d'une politique plus large.

Roland Barthes disait à propos de la raclette : « C'est là, strictement, une opération de peinture. Car dans la peinture, *il faut laisser tomber quelque chose quelque part* : c'est dans cette chute que la matière se transforme (se déforme) : que la goutte s'étale et

¹ TOURAILLE Priscilla, *Hommes grands, femmes petites : une évolution coûteuse : les régimes de genre comme force sélective de l'adaptation biologique*, Paris, MSH Paris, 2008

l'aliment s'attendrit : il y a une production d'une matière nouvelle (le mouvement crée la matière). »² La dimension plastique de la nourriture n'est plus à prouver tant elle jalonne l'Histoire de l'art, si bien que l'on pourrait esquisser cette dernière presque à travers la seule représentation alimentaire. Entre la classique nature morte arborant gibiers et fruits et les œuvres d'Hugo Avigo, nous retrouvons Magritte (*Ceci est un morceau de fromage*, 1936-37)³, mais aussi Duchamp, Klein, Warhol ou Gupta – de l'imagerie au matériau. Ainsi, Pierrick Mouton, dépose un simple camembert en céramique dans le (presque) white cube, s'inscrivant délibérément dans la tradition du trompe l'œil alimentaire. Faire un fromage, comme le rappelle Pierre Boisard, c'est donner une forme à une matière entre solide et liquide, le caillé⁴. La charge formelle des aliments semble aussi avoir conduit Nicolas Boulard à sa propre « période bleu » : les différentes couches de feutre superposées de *Bleu* composent tout autant le fromage éponyme qu'une possible carte mentale dont les frontières doivent encore être définie par le regardeur.

L'exposition se construit comme votre appareil digestif, de façon organique. Le visiteur suit la trajectoire de la nourriture, de son origine (Grégoire d'Ablon) à sa fin (Léo Aupetit). Entre les deux, les œuvres présentées ouvrent un chemin et l'abordent sous des prismes politiques ou esthétiques, parfois concomitants, et font tour à tour appel à chacun de nos sens – y compris le goût, le toucher et l'odorat. Elles se déploient dans trois espaces à mi-chemin entre l'intime et le public : l'atelier, le rade et la voiture. Chacun, différemment, est un lieu où se dévoile l'âme de son occupant ou de son visiteur. En passant de l'un à l'autre, le visiteur se voit obligé de transiter par la rue, d'interrompre la digestion en cours, et ainsi de se désimmerger entre chaque plongée dans l'intimité « ingestative » des *Caillé.xes*.

– Margaux Bonopera, Flora Fettah, Curated by Lolita

Avec les œuvres de : Grégoire d'Ablon, Léo Aupetit, Hugo Avigo, Nicolas Boulard, Flora Citroën, Félise de Conflans, Fisdimigré, Matt Frenot, Alex Frost, Gaadjika, Valérie Mréjen et Franck Salama, Nelly Maurel, Pierrick Mouton, Emma Riviera, Aliette Salama, L'équipe de la Nuit du Rêve, Trapier Duporté, Andy Warhol.

Et : Editions Cacahuète, Club Sandwich Magazine, Festin Food, Specific Cheeses et Sauce Magazine.

² BARTHES Roland, *Réquichot et son corps*, 1973, in. *Specific Cheeses #5*, mars 2016

³ *Specific cheeses #7*, mai 2017

⁴ BOISARD Pierre, Villa La Brugère, Arromanches, le 30 avril 2017 dans *Specific Cheeses #7*, mai 2017

Andy Warhol's film *Eat* (1963) welcomes us and reminds us that if eating meets a vital need, it is also about staging our tastes, our social, political and cultural context.

Food intake is intimate both because it accesses our innards and because it reveals a wide range of things about who we are and who we think we are. Indeed, if the various rites resulting from ingestion (from breakfast to dinner, including brunch, aperitifs, veganism or flexitarianism) evoke and invoke a set of determinisms from which we are entitled to question and transgress, they are also revealing of the way in which we envisage and interact with reality. The ritual of the meal can be seen as an attempt to limit this fall into intimacy, pushing the individual to forget himself. It thus creates moments when our daily social performance is revealed and built. The work of the duo Trapier Duporté focuses on these culinary masses, between humour and triviality, and questions these new cultural habits. Beware of the increasing asepticization of our bodies and plates, they work, almost backwards, to reveal their carnal dimension. Seeming to follow a similar idea, Alex Frost in his *Wet Unboxing* series unpacks underwater packaged food, beautifully emphasizing the absurdity of our eating habits. Flora Citroën, through her video *Le Vol* and her digital project @Festin_Food, corroborates and exploits this idea, amusing herself with our consumerist and narcissistic habits. Today, food is more than ever a tool for communication and individual promotion. It becomes omnipresent, invading public and digital spaces, staged to celebrate a certain way of life. Taking the term "food porn" literally, Emma Riviera offers recipe sheets where photographs of nudes and culinary recommendations are combined.

Rituality, however, is also a source and pretext for demonstrating the strong socio-economic distinctions that exist in our contemporary societies. Gaadjika is studying steak dysmorphia, a theory of Priscille Touraille according to which the difference in size between men and women is not due to biological causes but is a social construction since since the Paleolithic, women have been deprived of meat by men. The absorption of food, thought out and controlled, is no longer simply the satisfaction of a natural need but rather the instrument of a broader policy.

Roland Barthes said about raclette: "This is strictly a painting operation. Because in painting, you have to drop something somewhere: it is in this fall that the material is transformed (deformed): that the drop spreads and the food softens: there is a production of a new material (the movement creates the material). "The plastic dimension of food is no longer to be proven, as it marks the history of art, so that we could sketch it almost exclusively through the representation of food. Between the classic still life with game and fruit and the works of Hugo Avigo, we find Magritte (*This is a piece of cheese*, 1936-37), but also Duchamp, Klein, Warhol or Gupta - from imaging to material. Thus, Pierrick Mouton, deposits a simple ceramic camembert in the (almost) white cube, deliberately following the tradition of the food trompe l'oeil. To make a cheese, as Pierre Boisard reminds us, is to give shape to a material between solid and liquid, curd. The formal charge of the food also seems to have led Nicolas Boulard to his own "blue period": the different layers of felt superimposed on each other in *Bleu* compose both the eponymous cheese and a possible mental map whose boundaries have yet to be defined by the viewer.

The show is built like your digestive system, organically. The visitor follows the path of food from its origin (Gregory d'Ablon) to its end (Leo Aupetit). In between, the works presented open a path and approach it under political or aesthetic prisms, sometimes concomitant, and appeal to each of our senses in turn - including taste, touch and smell. They are spread out in three spaces halfway between the intimate and the public: the workshop, the harbour and the car. Each, differently, is a place where the soul of its occupant or visitor is revealed. As they move from one to the other, visitors are forced to pass through the street, interrupt the digestion in progress, and thus desmember themselves between each dive into the "ingestative" intimacy of the Caillé.xes.

- Margaux Bonopera, Flora Fettah, Curated by Lolita

