

# 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 Duport 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 Touraille<sup>1</sup> 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 l'aliment s'attendrit : il y a une production d'une matière nouvelle (le mouvement crée la matière). »<sup>2</sup> 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)<sup>3</sup>, mais aussi Duchamp, Klein, Warhol ou Gupta – de l'imagerie au matériau. Ainsi, Pierrick Mouton, dépose un

---

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

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

3 *Specific cheeses #7*, mai 2017

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 caillé<sup>4</sup>. 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, Alette 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.

---

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