

L'art de la cuisine : artification et patrimonialisation du culinaire

Programme du Labex *Création, Arts et Patrimoines* (CAP)

La cuisine est une pratique d'assemblage et de transformation d'ingrédients alimentaires qui ne se contente pas de nourrir le corps, mais suscite la réflexion par l'éveil des sensations et des associations mentales. Développant une esthétique visuelle et une harmonie des saveurs, elle est devenue objet de pensée savante, de discours théoriques, de jugements critiques. Objet complexe qui cumule et cristallise tous les régimes d'historicité du terme d'art, la cuisine a été définie comme technè, savoir, ensemble de règles, habileté, compétence, artifice, engagement de la main et de l'esprit, puisque le cuisinier conçoit autant qu'il exécute et/ou fait exécuter. En passant du statut de domestique à celui d'auteur signant recettes et des livres, le cuisinier a progressivement accédé au rang de créateur d'un acte artistique éphémère faisant exception. L'Art de la Cuisine étudie le statut de la cuisine comme « art » et interroge l'action des arts consacrés (arts plastiques, arts décoratifs, photographie, vidéo, cinéma, ainsi que musique et spectacle vivant) dans l'artification de ses pratiques et de ses objets.

À de rares exceptions, l'histoire de l'art a longtemps abordé la cuisine sous le seul angle illustratif en réunissant des collections d'« images sur ». Les représentations, en particulier artistiques, ne viennent pas figurer dans l'après-coup une réalité première qui leur serait extérieure, mais participent activement à notre expérience du monde et à la construction de ce que nous identifions comme réel. C'est parce qu'un aliment n'est jamais simplement un produit qui posséderait un goût intrinsèque, mais que celui-ci est le résultat de l'interrelation entre apparences, textures et saveurs, modes de consommation et imaginaire – soit une forme de représentation sensible et mentale complexe – que l'histoire de l'art représente un maillon essentiel à la compréhension de ce champ par définition pluridisciplinaire ; parce qu'une discipline qui n'étudie pas simplement des « images » mais des choses matérielles et une culture sensible possède une expertise dès lorsqu'il s'agit d'envisager les objets de goût sous l'angle de leur forme, de leur production, de leur appréciation et de leur théorisation, et la manière dont ils s'inscrivent dans une expérience plus large du corps, et participent à la vie des sociétés humaines. Intégrer l'histoire de l'art à l'étude de la cuisine, en tant qu'activité créatrice et intelligence pratique, est l'un des enjeux de notre programme